

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengetahuan

a. Pengertian

Menurut Bachtiar yang dikutip dari Notoatmodjo (2012) menjelaskan bahwa pengetahuan adalah akibat dari mengetahui sesuatu sesudah seseorang melangsungkan pengindraan pada objek tertentu. Pengindraan dilakukan melalui panca indra manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, peraba dan rasa. Pendidikan berhubungan erat dengan pengetahuan seseorang, dimana semakin tinggi pendidikan seseorang maka diharapkan semakin luas pula pengetahuan orang tersebut. Walaupun begitu, perlu diketahui bahwa orang yang berpendidikan rendah belum tentu berpengetahuan rendah pula.

Cara pandang seseorang terhadap suatu objek berbeda – beda, tergantung dari pengetahuan orang tersebut. Pengetahuan yang dimiliki seseorang tersebut mengenai suatu objek mengandung dua aspek diantara aspek negatif dan aspek positif. Aspek – aspek tersebut juga akan mempengaruhi sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui seseorang, maka akan menimbulkan sikap positif terhadap objek tertentu. Menurut teori WHO (*World Health Organization*), suatu bentuk objek kesehatan dapat dijabarkan oleh pengetahuan yang diperoleh dari pengalaman sendiri (Wawan, 2010).

b. Sumber

Sumber pengetahuan menurut Notoatmodjo (2012) yang dikutip dari (Sukmayani, 2018) diantaranya adalah:

1) Cara non ilmiah

a. Cara coba salah (*Trial and Error*)

Sumber pengetahuan non ilmiah dengan cara coba salah ini dalam menyelesaikan masalah menggunakan beberapa kemungkinan, seandainya kemungkinan awal tidak tercapai, maka dilakukan kemungkinan kedua. Seandainya sama – sama tidak tercapai, maka dilakukan kemungkinan ketiga dan sebagainya

b. Cara kebetulan

Penemuan kebenaran secara kebetulan ini terjadi karena ketidaksengajaan oleh orang yang bersangkutan.

c. Cara kekuasaan atau otoritas

Sumber pengetahuan dari cara ini dapat berasal dari pemimpin – pemimpin masyarakat baik formal maupun informal, para pemegang pemerintah, pemuka agama, dan sebagiannya. Dapat diartikan pula, sumber pengetahuan ini terdapat pada pemegang kekuasaan, karena mempunyai kewibawaan, baik otoritas pemerintah, otoritas pemimpin agama, tradisi, keilmuan atau ahli pada bidang pengetahuan.

d. Cara akal sehat (*Common sense*)

Akal sehat terkadang dapat menemukan teori kebenaran. Sumber pengetahuan dari cara akal sehat ini seperti orang tua dahulu yang menggunakan hukuman secara fisik supaya anak patuh dengan nasehat yang diberikan, akhirnya cara ini tumbuh menjadi teori bahwa hukuman adalah teknik untuk mendidik anak.

e. Kebenaran melalui wahyu

Ajaran agama merupakan suatu kebenaran yang diwahyukan dari Tuhan melalui para nabi. Kebenaran ini wajib diterima dan diyakini oleh pengikut – pengikut agama yang bersangkutan, terlepas dari apakah kebenaran tersebut rasional atau tidak, karena kebenaran ini diterima para Nabi sebagai wahyu bukan diperoleh dari pandangan pemikiran atau pengkajian manusia

f. Berdasarkan pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi salah satu upaya yang dapat dijadikan sebagai sumber untuk memperoleh pengetahuan. Dalam artian, hal tersebut bisa dilaksanakan dengan cara menengok kembali pengalaman yang didapatkan dalam mengatasi permasalahan yang dijumpai pada masa lampau.

g. Melalui jalan pikiran

Manusia telah memiliki kemampuan untuk menggunakan penalarannya dalam memperoleh pengetahuannya. Dengan artian bahwa manusia untuk mendapatkan suatu kebenaran ilmu, ia menggunakan jalan pikirannya baik dengan kaidah yang bersifat khusus ke umum, maupun kaidah yang bersifat umum ke khusus.

2) Cara Ilmiah

Cara modern (baru) dalam memperoleh pengetahuan lebih sistematis, logis, dan ilmiah. Cara ini disebut dengan metode penelitian ilmiah, atau lebih populer disebut metode penelitian (*resarch methodology*).

c. Faktor yang mempengaruhi

Faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain

1) Faktor Internal

a) Pendidikan

Pendidikan artinya pengajaran atau arahan dari seseorang terhadap kemajuan atau progress orang lain menuju pada tujuan – tujuan tertentu. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka akan semakin mudah menerima informasi dan semakin banyak pula pengalaman yang dimiliki (Carter, 2011). Menurut Eberhardt yang dikutip dari Putra (2017), mereka yang memiliki pendidikan dengan level lebih tinggi memiliki tingkat pengetahuan yang lebih luas dan pengalaman yang banyak. Hal ini juga berpengaruh terhadap kemampuan kognitif seseorang.

b) Pekerjaan

Dunia pekerjaan membuat orang bisa mendapatkan suatu pengalaman dan ilmu, diperoleh secara langsung ataupun secara tidak langsung

c) Umur

Tahap ketangguhan dan kedewasaan seseorang akan lebih dewasa atau matang dalam berpendapat dan bertindak, seiring bertambahnya usia orang tersebut. Beberapa hasil penelitian menyatakan bahwa umur seseorang pada masa produktif mempunyai kognitif atau tingkat pengetahuan yang paling baik. Selain itu, pada usia tersebut seseorang juga mempunyai pengalaman dan kemampuan yang besar untuk beraktifitas untuk menunjang pengetahuan dalam segala hal (Pedro, 2015). Umur seseorang mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap seseorang. Semakin bertambahnya umur maka

semakin berkembang pola pikir dan daya tangkap, sehingga pengetahuan yang didapatkan semakin baik (Pangesti, 2012).

2) Faktor Eksternal

a) Lingkungan

Lingkungan adalah seluruh keadaan yang terdapat disekeliling manusia dan pengaruhnya yang bisa menularkan progres dan tindakan orang atau kelompok

b) Sosial budaya

Tatanan sosial budaya yang terdapat di masyarakat dapat menularkan sikap seseorang dalam menangkap informasi pada masyarakat tersebut

d. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan seseorang terhadap objek memiliki kedalaman atau tingkatan yang berbeda – beda. Menurut Notoatmodjo (2014) secara garis besarnya dibagi menjadi 6 tingkat, yaitu :

1) Tahu (*know*)

Tahu dapat diartikan sekedar sebagai recall atau mendatangkan ingatan atau pemahaman yang telah ada sebelumnya sesudah meninjau sesuatu.

2) Memahami (*Comprehensif*)

Memahami dapat diartikan mendalami suatu objek bukan hanya sekedar tahu terhadap objek ataupun sekedar dapat menyebutkan, namun juga harus dapat menerjemahkan pula secara benar tentang objek yang diketahui tersebut.

3) Aplikasi (*Aplication*)

Aplikasi dapat diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dan selanjutnya dapat menerapkan atau mengimplementasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi yang lain.

4) Analisis (*Analysis*)

Analisis merupakan kesanggupan seseorang untuk menguraikan dan atau menyendirikan, kemudian mencari keterkaitan antara komponen-komponen yang terdapat dalam suatu masalah atau objek yang diketahui. Petunjuk bila pengetahuan seseorang telah berada pada tahap analisis ini, jikalau seseorang tersebut mampu menguraikan, mengklasifikasikan, membuat diagram (bagan) mengenai pengetahuan atas objek tertentu.

5) Sintesis (*synthesis*)

Sintesis adalah memperlihatkan suatu kesanggupan seseorang untuk dapat menyimpulkan atau menaruh dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Dengan arti lain sintesis merupakan suatu kemampuan dalam menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang telah ada.

6) Evaluasi

Evaluasi yaitu berhubungan dengan kesanggupan seseorang untuk melakukan penilaian mengenai suatu objek tertentu. Penilaian ini dengan sendirinya berdasarkan pada suatu ciri yang ditentukan sendiri atau norma-norma yang berlaku dimasyarakat.

e. Pengukuran

Pengukuran pengetahuan bisa dilakukan dengan teknik wawancara atau angket yang ingin diketahui dari subyek penelitian dengan disesuaikan pada tingkat pengetahuan responden yang meliputi tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi (Nurhasim, 2013). Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan cara membagikan kuesioner dengan menggunakan instrument lembar kuesioner yang terdiri dari pernyataan *favorable* dan *unfavorable*, yang masing – masing

berjumlah 10 item pernyataan. Opsi jawaban yang tersaji untuk pengukuran pengetahuan ini yaitu benar dan salah. Apabila pernyataan *favorable* dijawab benar maka mendapatkan skor 1, namun apabila dijawab salah maka mendapatkan skor 0. Akan tetapi untuk pernyataan *unfavorable* berlaku sebaliknya apabila dijawab benar maka mendapatkan skor 0, jika dijawab salah maka mendapatkan skor 1.

Penilaian diformulasikan dengan cara melakukan perbandingan jumlah skor yang diharapkan (tertinggi) kemudian dikalikan 100% dan hasilnya prosentase kemudian diklasifikasikan menjadi 3 kategori antara lain yaitu kategori baik skor (76 -100%), cukup skor (56 – 75%) dan kurang skor (<55%). (Arikunto, 2013)

2. Sikap

a. Pengertian

Sikap merupakan tanggapan atau respon seseorang yang bersifat masih terkunci tentang suatu stimulan atau sasaran (Notoatmodjo, 2003). Sementara menurut Sunaryo (2004) sikap adalah kecondongan aksi dari individu, berupa tanggapan terkunci tentang stimulan ataupun sasaran tertentu. Jadi, sikap adalah tanggapan atau respon yang masih terkunci dari individu tentang suatu stimulan atau sasaran. Sikap merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku, akan tetapi belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas. Sikap merupakan kesiagaan untuk beraksi terhadap sasaran atau target dilingkungan tertentu sebagai suatu pendalaman terhadap objek. Menurut (Chaerudin, dkk. 2020) Sikap merupakan keyakinan dan pandangan yang kuat tentang suatu orang, benda dan keadaan. Semua mempunyai sikap yang menyenangkan (positif), atau tidak menyenangkan (negatif) mengenai hidup. Namun dalam memberikan respons sangat

tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan.

Dalam hal sikap, dapat dibagi kedalam beberapa tingkatan, diantaranya :

- 1) Menerima (*receiving*), artinya bahwa individu (subjek) berkenan dan memanifestasikan stimulan yang diberikan (objek).
- 2) Merespon (*responding*), artinya individu (subjek) apabila ditanya bisa memberikan jawaban, diberikan tugas bisa mengerjakan dan menyelesaikan tugas.
- 3) Menghargai (*valuating*), artinya individu (subjek) dapat seperti mengundang orang lain untuk menggarap atau memecahkan suatu persoalan.
- 4) Bertanggung jawab (*responsible*), artinya individu (subjek) bisa mengamanahkan atas segala sesuatu yang telah dipilihnya (Notoatmodjo, 2007).

b. Faktor yang mempengaruhi

Terdapat dua faktor yang mempengaruhi pembentukan dan perubahan sikap diantaranya faktor internal dan faktor eksternal.

1) Faktor internal

Faktor internal bersumber dari dalam individu itu sendiri. Dengan kata lain individu mendapat, mengubah, dan memilih segala sesuatu yang datang dari luar, serta memutuskan mana yang akan diterima atau tidak diterima. Oleh karena itu, individu bisa dikatakan sebagai penentu pembentukan sikap. Faktor internal terdiri dari beberapa faktor diantaranya faktor motif, faktor psikologis dan faktor fisiologis.

2) Faktor eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor yang bersumber dari luar individu, berupa stimulan untuk merubah dan mewujudkan sikap. Stimulus ini dapat bersifat langsung dan tidak langsung. Faktor eksternal terdiri dari beberapa faktor diantaranya faktor pengalaman, situasi, norma, hambatan dan pendorong.

Faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap menurut Azwar (2004), antara lain :

1) Pengalaman pribadi

Apabila berbagai pangan yang berbeda – beda tersedia dalam jumlah yang cukup, biasanya orang memiliki pangan yang telah dikenal dan yang mereka sukai. Hal tersebut disebabkan karena : (1) Begitu banyaknya informasi yang dimiliki individu tentang kebutuhan dan kecukupan tubuh akan zat gizi selama beberapa tahap dalam perjalanan hidupnya, (2) Kesanggupan individu dalam mengaplikasikan ilmu gizi untuk memilih makanan jajanan dan pengembangan cara penggunaan pangan yang sesuai. Pengalaman pribadi yaitu apapun yang sudah ada yang sedang kita alami maka akan ikut mewujudkan dan mempengaruhi pendalaman seorang anak dalam memilih makanan jajanan.

2) Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Orang tua merupakan orang pertama yang biasanya dianggap penting oleh individu, selain orang tua, seperti orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, dan guru dapat pula dianggap penting. Pada dasarnya anak dominan untuk memiliki sikap searah dengan sikap orang yang dianggap penting.

3) Pengaruh kebudayaan

Kebudayaan penduduk memiliki pengaruh yang sangat kuat terhadap pemilihan makanan jajanan untuk dikonsumsi. Baliwati (2004) menjelaskan sudut pandang sosial budaya pangan merupakan fungsi pangan dalam penduduk yang memiliki kemajuan sesuai dengan kondisi lingkungan, agama, adat, kebiasaan, dan pendidikan masyarakat tersebut.

c. Komponen sikap

Komponen dalam struktur sikap menurut Saifudin Azwar (2010) diantaranya adalah :

- 1) Komponen kognitif, adalah suatu pemahaman dan keyakinan individu tentang suatu objek dengan proses melihat, mendengar dan merasakan. Pemahaman dan kepercayaan yang terbentuk akan memberikan informasi dan pengetahuan mengenai objek tersebut.
- 2) Komponen afektif, adalah suatu komponen yang ada hubungannya dengan permasalahan emosional subjektif seorang individu terhadap sesuatu.
- 3) Komponen konatif (perilaku), adalah kecenderungan perilaku seorang individu dalam menghadapi suatu objek

d. Pengukuran sikap

Pengukuran sikap dilakukan dengan cara observasi atau pengamatan dengan instrument lembar observasi yang terdiri dari pernyataan *favorable* dan *unfavorable*, yang masing – masing berjumlah 10 item pernyataan. Opsi jawaban yang tersaji untuk pengukuran sikap ini yaitu Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Tidak Setuju (TS), dan Sangat Tidak Setuju (STS). Nilai yang diberikan pada pernyataan – pernyataan *favorable* diantaranya Sangat Setuju (SS) = 4, Setuju (S) = 3, Tidak Setuju (TS) = 2, dan Sangat Tidak Setuju (STS) = 1. Sementara untuk pernyataan *unfavorable* berlaku kebalikannya antara lain Sangat Setuju (SS) = 1, Setuju

(S) = 2, Tidak Setuju (TS) = 3, dan Sangat Tidak Setuju (STS) = 4. Penilaian diformulasikan dengan cara melakukan perbandingan hasil riil dari hitungan penelitian dengan target kemudian dikalikan 100% dan hasilnya prosentase kemudian diklasifikasikan menjadi 3 kategori antara lain yaitu kategori baik skor (76 -100%), cukup skor (56 – 75%) dan kurang skor (<55%). (Arikunto, 2013). Wawan dan Dewi (2010) menjelaskan ada 2 jenis sifat sikap, antara lain :

- 1) Sifat sikap positif, kecondongan reaksi untuk mendekati, menyukai, menghendaki objek tertentu
- 2) Sifat sikap negatif, kecondongan reaksi untuk menjauhi, menyingkir, membenci, tidak menyukai objek tertentu

3. Penjamah Makanan

a. Pengertian

Depkes RI (2006) mengemukakan bahwa penjamah makanan yaitu seseorang yang langsung berdamangan dengan makanan dan perlengkapan mulai dari tahap penerimaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pembersihan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. Peran dari penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan, sangatlah besar. Kontaminasi mikrobiologis bahan makanan sering disebabkan oleh penjamah makanan yang menangani bahan makanan tersebut. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun diluar atau pada tubuh manusia dapat mengakibatkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, mikroorganisme tersebut bisa terdapat di rambut, kulit, hidung, mulut, tangan, kuku dan saluran pencernaan. Disamping penyakit yang dapat ditularkan melewati makanan, penjamah makanan dapat pula berperan sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, diare, demam typhoid, dan hepatitis A (Siti Fathonah, 2005). Kesehatan dan kebersihan diri

penjamah makanan adalah kunci dalam mengolah makanan yang bersih, sehat dan aman karena penjamah makanan merupakan salah satu penyebab yang bisa menimbulkan cemaran bagi bahan pangan/makanan seperti cemaran fisik, cemaran kimia dan cemaran biologis apabila tidak memperhatikan kebersihan diri saat menjamah makanan (PGRS, 2013).

Menurut (Clayton *et al.*, 2015) menyatakan bahwa semua akan sia-sia seberapapun ketatnya peraturan yang telah dibuat, disahkan, dan dikeluarkan serta ditambah dengan fasilitas dan peralatan kerja yang memadai, bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur peraturan yang telah disahkan, dan dikeluarkan seperti mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih, penjamah makanan tetap akan mentransfer patogen ke dalam makanan.

b. Persyaratan penjamah makanan

Persyaratan penjamah makanan telah diatur dalam Kepmenkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Penjamah makanan dalam melaksanakan kegiatan pelayanan penanganan makanan wajib memenuhi persyaratan sebagai penjamah makanan, diantaranya yaitu :

- 1) Penjamah makanan tidak mengalami penyakit mudah menular seperti : penyakit perut, diare, influenza, batuk, pilek, dan sejenisnya;
- 2) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier)
- 3) Penjamah makanan bila terjadi luka harus menutup luka tersebut sebelum menjamah makanan, luka yang dimaksud seperti pada luka terbuka atau bisul maupun luka lainnya)

- 4) Penjamah makanan harus menjaga kebersihan rambut, tangan, kuku, dan pakaian;
- 5) Penjamah makanan wajib memakai tutup kepala dan celemek;
- 6) Penjamah makanan wajib mencuci tangan setiap kali akan menjamah makanan.
- 7) Penjamah makanan harus memakai pakaian kerja lengkap atau dengan alas tangan maupun alat atau perlengkapan lainnya
- 8) Penjamah makanan pada saat menjamah makanan tidak diperbolehkan sambil merokok, menggaruk – garuk anggota badan seperti rambut, telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya
- 9) Penjamah makanan tidak diperbolehkan batuk maupun bersin tanpa menutup mulut atau hidung di depan makanan jajanan yang siap akan disajikan

c. Karakteristik penjamah makanan

Karakteristik penjamah makanan dapat dilihat berdasarkan :

1) Umur

Ciri penjamah makanan yang dilihat berdasarkan umur menjadikan perhatian karena akan berpengaruh terhadap keadaan fisik, mental (psikologis), kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara melakukan tindakan preventif terhadap suatu penyakit maupun menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Oleh karena itu, untuk melaksanakan kegiatan tersebut pekerja muda akan lebih disiplin dalam menjaga kesehatannya. Sedangkan untuk umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban – kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang

terhadap kehidupan bersama, bisa pula dikatakan pekerja usia lanjut kepedulian terhadap kesehatan mulai berkurang. Erfandi (2009) mengatakan pula semakin bertambah umur seseorang maka dalam hal kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan. Depkes (2009) Kelompok umur diatas 25 tahun dibagi menjadi 2 kategori yakni kategori dewasa dimulai dari umur 26 – 45 tahun dan kategori lanjut usia pada umur 46 – 65 tahun.

2) Jenis Kelamin

Perilaku laki – laki dan perempuan dapat dilihat perbedaannya dari cara mereka mengenakan pakaian dan melaksanakan pekerjaan sehari-hari. Dapat dilihat dalam hal kebersihan, perempuan lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada laki – laki. Hal tersebut dikarenakan laki – laki berperilaku dan melakukan sesuatu hal berdasarkan pertimbangan rasional dan akal sedangkan untuk perempuan berdasarkan pertimbangan emosional dan perasaan.

Secara umum perbedaan diantara laki-laki dan perempuan dalam menjaga kesehatan (Syachroni, 2012) antara sebagai berikut :

- a. Perempuan biasanya dalam menjaga kesehatan lebih baik dibandingkan dengan laki-laki karena perempuan mudah diatur daripada laki-laki. Untuk itu, setiap kali ada penyuluhan kesehatan perempuan lebih mudah menyetujui dan menghargai daripada laki-laki.
- b. Biasanya perempuan dalam menjaga kebersihan lebih teratur daripada laki-laki, hal itu karena secara umum perempuan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungan daripada laki-laki.
- c. Perempuan memiliki jiwa keibuan juga yang merupakan salah satu alasan kenapa perempuan lebih

cenderung mempunyai motivasi atau dorongan kesehatan. Jiwa keibuan ini akan mempengaruhi watak seorang ibu dalam menyukai lingkungan yang bersih untuk keluarganya sehingga akan menimbulkan seorang wanita yang berperilaku hidup sehat dan bersih.

3) Pendidikan

Menurut Andry Hartono (2005), Pencegahan penyakit bawaan makanan dapat melalui pendidikan bagi penjamah makanan dalam hal keamanan makanan. Pendidikan ini untuk menjamin keamanan makanan adalah dengan pelatihan HACCP. Manfaat pendidikan untuk penjamah makanan salah satunya agar penjamah makanan mampu berfikir secara kritis dan analitis mengenai unsur – unsur makanan (termasuk air), produk, peralatan, tahap pengolahan dan bahaya yang muncul apabila penjamah makanan membiarkan kebersihan dalam penanganan makanan (Andry Hartono, 2005).

4) Pengetahuan

Pengetahuan adalah akibat dari mengetahui sesuatu sesudah seseorang melangsungkan penginderaan pada objek tertentu. Penginderaan dilakukan melalui panca indra manusia, yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, peraba dan rasa. Pengetahuan atau kognitif adalah domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Soekidjo Notoatmojo, 2007). Pengetahuan tersebut dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan yang secara sadar.

Dalam “*Dictionary Of Education*” menyatakan bahwa pendidikan adalah suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan kemudian pengetahuan akan mempengaruhi perilaku (Massudi Suwandi, 2003). Unsur yang paling penting didalam mencegah penyakit bawaan makanan yaitu

salah satunya pendidikan bagi penjamah makanan dan konsumen mengenai tata cara penanganan makanan yang higienis (Andry Hartono, 2006). Setiap terjadi kontaminasi baik diawal ataupun akibat penyelenggaraan makanan selama penyiapan, dan apabila pada tahap ini tidak ditanggulangi maka akan memberikan dampak negatif secara langsung bagi kesehatan konsumennya. Pendidikan mengenai cara-cara menyiapkan makanan yang aman bagi masyarakat dan penjamah baik yang domestic maupun professional sangat penting untuk menjamin agar : Makanan tidak terkontaminasi oleh penjamah sendiri; bahan pangan yang mungkin terdapat kontaminan dapat dikurangi atau dihilangkan sampai ke tingkat yang aman; dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang menghasilkan toksin ataupun yang sampai mencapai tingkat menimbulkan penyakit; dan dapat menghindari makanan terkontaminasi yang tidak bisa dianggap aman.

Pengetahuan yang dimiliki tenaga penjamah makanan akan mendorong tenaga penjamah makanan tersebut untuk bertindak seperti apa yang diketahuinya. Pengetahuan yang baik mengenai hygiene sanitasi makanan maka diharapkan pula adanya sikap yang baik tentang hygiene sanitasi makanan oleh tenaga penjamah makanan. Sikap seseorang terhadap suatu hal salah satunya disebabkan oleh bagaimana pengetahuan orang tersebut terhadap objek (Maru, 2018).

4. Hygiene Sanitasi Makanan

a. Pengertian

Pencapaian kesehatan yang baik atau prima merupakan pengertian dan tujuan hygiene dan sanitasi, keduanya memiliki arti yang hampir sama. Upaya pencegahan kesehatan yang mengutamakan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu merupakan pengertian dari hygiene. Sedangkan sanitasi merupakan usaha kesehatan lingkungan yang lebih banyak memperhatikan pada masalah kebersihan untuk mencapai derajat kesehatan. Dengan kata lain, sanitasi yaitu serangkaian proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan. Sanitasi dilakukan dengan tujuan sebagai usaha mencegah suatu penyakit atau kecelakaan dari mengonsumsi pangan yang diproduksi dengan cara mengendalikan atau bahkan menghilangkan faktor – faktor didalam pengolahan pangan yang berperan dalam pemindahan bahaya (*hazard*) dari mulai penerimaan bahan baku, pengolahan makanan, pengemasan makanan dan penggudangan produk, sampai dengan produk akhir didistribusikan.

Selain sebagai alat kerja tubuh seorang manusia juga merupakan sumber pencemaran bagi manusia yang lain dan lingkungan yaitu makan dan minum. Sumber pencemaran tersebut diantaranya sumber pencemaran yang berasal dari tubuh manusia sendiri, sumber pencemaran karena perilaku, sumber pencemaran karena ketidaktahuan dan sumber pencemaran lainnya, seperti luka, koreng dan bisul. Hal – hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu luka karena teriris harus segera di tutup dengan plester tahan air. Sumber pencemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan dan perhiasan yang dipakai (KEMENKES RI, 2013).

b. Tujuan

Tujuan dari kegiatan penyehatan makanan dan minuman di Rumah Sakit, antara lain :

- 1) Tersedianya makanan yang aman dan berkualitas baik bagi kesehatan konsumen.
- 2) Resiko kejadian penularan penyakit atau gangguan kesehatan yang dibawa oleh makanan yang terkena kontaminasi dapat dikendalikan bahkan diturunkan.
- 3) Dalam penanganan makanan perilaku kerja yang sehat dan benar dapat terwujud.

c. Prinsip

Prinsip higiene dan sanitasi makanan dapat dikendalikan dengan prinsip 4 faktor higiene dan sanitasi makanan, antara lain faktor bahan makanan, peralatan yang digunakan, bangunan atau tempat yang digunakan untuk pengolahan, dan penjamah makanan yang secara langsung menangani makanan. Menurut (Meikawati *et al.*, 2010) menjelaskan bahwa penjamah makanan merupakan seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan makanan, mengolah makanan, mengangkut maupun menyajikan makanan. Higiene personal atau faktor kebersihan penjamah makanan merupakan prosedur penting untuk menjaga kebersihan pengelolaan makanan yang aman dan sehat.

Adapun prinsip hygiene sanitasi makanan, sebagai berikut (MENKES RI, 2011) :

- 1) Pemilihan bahan makanan
 - a) Bahan makanan segar (mentah) adalah makanan yang memerlukan pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - Telor, daging, ikan/udang (seafood), susu, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar, tidak rusak

atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

- Biji-bijian dan jenis tepung harus dalam kondisi baik, warna tidak berubah, tidak bernoda dan tidak terdapat jamur.
 - Makanan fermentasi merupakan makanan yang pengolahannya dibantu dengan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam kondisi baik, aroma fermentasi tercium, warna tidak berubah, begitu pula aroma dan rasa serta tidak bernoda dan tidak terdapat jamur.
- b) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan wajib memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c) Makanan pabrikan atau makanan olahan pabrik adalah makanan siap saji atau makanan yang bisa langsung dimakan tetapi diperlukan proses pengolahan makanan lebih lanjut, yakni :
- Makanan kemasan : Memiliki merk dan terdapat label; Terdaftar dan memiliki nomor daftar; Kemasan tidak kembung atau rusak apalagi pecah; Belum mencapai masa kadaluwarsa yang telah ditetapkan; dan Kemasan tidak digunakan secara berulang hanya satu kali penggunaan
 - Makanan bukan kemasan : Baru dan segar; Tidak basi, tidak busuk, bahkan rusak atau terdapat jamur; serta Tidak mengandung bahan berbahaya

2) Penyimpanan bahan makanan

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan wajib terbebas dari keleluasaan kontaminasi baik oleh bahan berbahaya, bakteri maupun binatang seperti serangga, tikus dan binatang lainnya.

- b) Penyimpanan wajib mengutamakan prinsip first in first out (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) adalah bahan makanan yang disimpan lebih awal dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dulu.
- c) Wadah atau tempat penyimpanan harus disesuaikan dengan jenis bahan makanan misalnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d) Penyimpanan bahan makanan juga wajib memperhatikan atau memperhitungkan suhu penyimpanan bahan makanan

Tabel 2. Suhu penyimpanan bahan makanan

No.	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1.	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	> -10°C
2.	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	> -5°C
3.	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4.	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

Sumber : (MENKES RI, 2011)

3) Pengolahan makanan

Pengolahan makanan yaitu suatu tahap perubahan wujud bahan makanan dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap, dengan tetap mengutamakan aturan tata cara pengolahan makanan yang baik, antara lain :

- a) Dapur atau tempat pengolahan makanan wajib memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi agar dapat mencegah

risiko pencemaran dalam makanan dan mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

- b) Penyusunan menu dengan memperhatikan : Pemesanan menu dari konsumen; Ada tidaknya bahan atau ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya; Menu yang mempunyai beragam variasi; Waktu yang dibutuhkan untuk pengolahan dan proses pengolahannya; Skill (keahlian) dalam mengolah makanan dari menu yang dipesan.
- c) Pemilihan bahan yaitu tahap penyortiran bahan untuk memisahkan dan atau membuang bagian bahan yang rusak, untuk tetap menjaga kualitas dan makanan lebih tahan lama serta dapat mengurangi kemungkinan pencemaran pada makanan.
- d) Persiapan bumbu, peramuan bahan, perencanaan pengolahan dan prioritas dalam memasak wajib dilakukan sesuai tahapan dan dalam pengolahan harus higienis serta semua bahan yang siap dimasak wajib dicuci dengan air mengalir.
- e) Peralatan
 - Peralatan yang kontak langsung dengan makanan perlu perhatian lebih
 - Wadah atau tempat penyimpanan makanan juga harus diperhatikan
 - Peralatan yang sudah siap untuk digunakan harus bersih, pada bagian yang bersentuhan langsung dengan makanan ataupun yang menempel di mulut tidak boleh dipegang.
 - Peralatan harus dijaga kebersihannya, tidak ada kuman *Eschericia coli* (E.coli) dan kuman lainnya.

- f) Higiene penanganan makanan
 - Makanan ditangani secara cermat dan seksama disesuaikan dengan prinsip higiene sanitasi makanan
 - Makanan ditempatkan dalam wadah atau tempat tertutup, tidak boleh menempatkan makanan di wadah terbuka apalagi dengan tumpang tindih karena akan mencemari makanan dalam wadah di bawahnya.
- 4) Penyimpanan makanan masak (jadi) atau siap santap
 - a) Makanan tidak basi atau busuk, tidak rusak, yang ditandai dari bau, berlendir, warna dan rasa berubah, aroma berubah, terdapat jamur atau terdapat cemaran lainnya.
 - b) Persyaratan bakteriologis memenuhi ketentuan yang berlaku.
 - c) Jumlah penggunaan logam berat atau residu pestisida dalam makanan, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperbolehkan berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - d) Penyimpanan wajib mengutamakan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) adalah bahan makanan yang disimpan lebih awal dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dulu.
 - e) Untuk setiap jenis makanan jadi atau siap santap, tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah dan memiliki tutup yang dapat menutup sempurna tetapi harus ada lubang ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air apabila makanan tersebut masih dalam keadaan hangat atau panas.
 - f) Makanan jadi atau siap santap tidak boleh dicampurkan dengan bahan makanan mentah.
 - g) Makanan jadi atau siap santap dalam penyimpanannya harus memperhatikan suhu.

Tabel 3. Penyimpanan makanan masak atau jadi

No.	Jenis Makanan	Suhu Penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan kering	25 s/d 30°C		
2.	Makanan basah (berkuah)		>60°C	-10°C
3.	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5°C	-5° s/d - 1°C
4.	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

Sumber : (MENKES RI, 2011)

5) Pengangkutan bahan makanan

a) Pengangkutan bahan makanan

- Pada saat pengangkutan bahan makanan tidak boleh bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- Pengangkutan bahan makanan menggunakan kendaraan yang higienis khusus untuk mengangkut bahan makanan.
- Bahan makanan dilarang diinjak, dibanting dan diduduki.
- Daging, susu cair dan sejenisnya selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, untuk itu diangkut dengan menggunakan alat pendingin agar bahan makanan tidak rusak.

b) Pengangkutan makanan masak (jadi) atau siap santap

- Setiap jenis makanan masak (jadi) memiliki tempat atau wadah sendiri - sendiri dan tertutup.
- Tempat atau wadah harus utuh, kuat, tidak berkarat dan berjamur serta ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

- Setiap jenis makanan dalam pengisian ke dalam wadah tidak boleh penuh untuk menghindari terjadinya uap makanan yang mencair (kondensasi).
- Dalam pengantaran makanan masak untuk rentang waktu yang lama, maka suhu harus diutamakan dan diatur supaya makanan terjaga dalam kondisi panas pada suhu 600°C atau dingin pada suhu 400°C.

6) Penyajian makanan

a) Makanan dinyatakan laik santap apabila makanan tersebut telah lolos uji organoleptik dan uji biologis serta uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

b) Tempat penyajian

Perlu diperhatikan jarak dan waktu tempuh dari ruang pemasakan makanan ke ruang penyajian dan gangguan yang kemungkinan terjadi selama pengantaran karena akan mempengaruhi kondisi penyajian makanan. Keterlambatan penyajian sangat dipengaruhi oleh hambatan di luar dugaan.

c) Prinsip penyajian

- Wadah makanan adalah setiap jenis makanan di letakkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan supaya dapat lebih tahan lama dalam masa penyajian makanan dengan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- Makanan yang berkadar air tinggi atau makanan dengan kuah sebaiknya dicampurkan pada saat akan disajikan untuk meminimalisir makanan rusak dan basi. Makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti rantang atau kotak dus, setiap jenis makanan penempatannya wajib dipisah.

B. Landasan Teori

Pengetahuan adalah akibat dari mengetahui sesuatu sesudah seseorang melangsungkan pengindraan pada objek tertentu, menurut Bachtiar yang dikutip dari Notoatmodjo (2012). Penginderaan dilakukan melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, peraba dan rasa. Pendidikan berhubungan erat dengan pengetahuan seseorang, dimana semakin tinggi pendidikan seseorang maka diharapkan semakin luas pula pengetahuan orang tersebut. Pengetahuan yang dimiliki seseorang tersebut mengenai suatu objek mengandung dua aspek diantara aspek negatif dan aspek positif. Aspek – aspek tersebut juga akan mempengaruhi sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui seseorang, maka akan menimbulkan sikap positif terhadap objek tertentu. Disini pengetahuan mengenai hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan turut menentukan sikap penjamah makanan dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan. Sikap merupakan tanggapan atau respon seseorang yang bersifat masih terkunci tentang suatu stimulan atau sasaran (Notoatmodjo, 2003). Menurut (Chaerudin, dkk. 2020) sikap merupakan keyakinan dan pandangan yang kuat tentang suatu orang, benda dan keadaan. Semua mempunyai sikap yang menyenangkan (positif), atau tidak menyenangkan (negatif). Penjamah makanan yaitu seseorang yang langsung berdampingan dengan makanan dan perlengkapan mulai dari tahap penerimaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pembersihan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan hingga penyajian. Peran dari penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan, sangatlah besar. Kontaminasi mikrobiologis bahan makanan sering disebabkan oleh penjamah makanan yang menangani bahan makanan tersebut. Menurut (Clayton *et al.*, 2015) menyatakan bahwa semua akan sia-sia sebarang peraturan yang telah dibuat, disahkan, dan dikeluarkan serta ditambah dengan fasilitas dan peralatan kerja yang memadai, bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur peraturan yang telah

disahkan, dan dikeluarkan seperti mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih, penjamah makanan tetap akan mentransfer patogen ke dalam makanan. Hygiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011).

C. Pertanyaan Penelitian

- 1) Bagaimana karakteristik penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras?
- 2) Bagaimana pengetahuan dan sikap penjamah makanan terkait penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras?
- 3) Bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras?