

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Keamanan Pangan

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam pengelolaan sistem pangan. Sesuai dengan ketentuan umum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, tujuan dari penyelenggaraan keamanan pangan adalah agar negara dapat melindungi masyarakat untuk mengonsumsi pangan yang tidak berbahaya bagi kesehatan dan keselamatan masyarakat. Untuk memastikan bahwa pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka keamanan pangan harus diterapkan sepanjang seluruh rantai pangan, mulai dari proses produksi hingga sampai ke tangan konsumen. Dalam penyelenggaraan keamanan pangan, semua kegiatan atau proses produksi baik yang

dilakukan di dalam negeri maupun yang berasal dari impor harus memenuhi persyaratan keamanan pangan yang berlaku (Lestari, 2020).

Upaya menjaga keamanan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia, Pasal 109 Bagian Keenam Belas Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan telah menetapkan bahwa makanan dan minuman yang diproduksi serta disebarkan ke masyarakat harus memenuhi standar atau kriteria yang aman untuk dikonsumsi. Apabila tubuh terus-menerus mengonsumsi makanan yang tidak aman, maka tubuh akan rentan mengalami berbagai masalah kesehatan. Jika kondisi ini terjadi pada anak-anak, dapat menghambat proses tumbuh kembang mereka, termasuk pertumbuhan sel-sel otak yang berpotensi memengaruhi tingkat kecerdasannya. Akibatnya, anak tersebut akan kesulitan untuk bersaing dengan teman sebaya (Nugraheni, Wiyatini and Wiradona, 2018).

Secara resmi, upaya menjaga keamanan pangan di Indonesia sudah mendapat perhatian dari pemerintah. Hal ini terbukti melalui adanya regulasi terkait keamanan makanan dan minuman dalam bentuk undang-undang, seperti Undang-Undang Kesehatan dan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan) beserta peraturan pelaksanaannya.

2. Higiene dan Sanitasi Makanan

Berdasarkan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga, higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan

faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

a. Pengertian Higiene

Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan pada usaha kesehatan individu (Depkes RI 2013). Higiene merupakan upaya untuk menjaga dan mempertahankan kebersihan seseorang. Contohnya seperti mencuci tangan agar tangan tetap bersih, mencuci piring agar piring tetap bersih, serta membuang bagian makanan yang sudah rusak agar makanan secara keseluruhan tetap utuh (Marsanti & Retno, 2018).

Dalam makna tersebut, higiene memiliki hubungan yang sangat erat dengan individu, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai tingkat kesehatan yang baik. Manusia sebagai pihak yang menyentuh makanan harus memperhatikan kondisi diri sendiri, praktik, serta pola hidupnya agar tetap dalam kondisi sehat, sehingga tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Dalam pelaksanaan higiene dan sanitasi, pengolahan makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik higiene yang dilakukan, perilaku ini bertujuan untuk menjaga kebersihan diri serta lingkungan sekitarnya.

b. Pengertian Sanitasi

Sanitasi berasal dari bahasa Latin yang berarti sehat. Dalam bidang ilmu terapan, sanitasi merujuk pada pembuatan dan pemeliharaan kondisi yang bersih dan sehat. Sanitasi merupakan bagian

dari upaya kesehatan yang bertujuan untuk menjaga dan melindungi kebersihan lingkungan. Contohnya seperti menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan dan menyediakan tempat sampah agar sampah tidak dibuang secara sembarangan. Sanitasi merupakan bagian penting dalam pengolahan makanan yang harus memenuhi persyaratan tertentu (Yulianto et al., 2020).

Sanitasi makanan merupakan salah satu usaha pencegahan yang menekankan berbagai kegiatan dan tindakan demi membebaskan makanan dan minuman dari berbagai bahaya yang bisa mengganggu atau merusak kesehatan manusia, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga saat makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi oleh masyarakat atau pembeli. Tujuan dari sanitasi makanan adalah memastikan keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen tertular penyakit, mencegah penjualan makanan yang berisiko bagi pembeli, serta mengurangi kerusakan terhadap makanan.

Sanitasi dalam industri makanan berarti membersihkan seluruh permukaan, seperti lantai, meja, peralatan, serta pekerja yang menyentuh produk makanan, dengan cara memusnahkan mikrobia yang berbahaya bagi kesehatan masyarakat secara efektif, sekaligus mengurangi jumlah mikrobia yang tidak diinginkan tanpa mengganggu keamanan makanan bagi konsumen. Dengan demikian, sanitasi juga mencakup semua benda yang bersentuhan langsung dengan makanan.

Peralatan yang bersih akan terhindar dari bakteri penyebab penyakit, lalat, dan benda asing, begitu pula dengan lantai dan meja. Selain itu, pekerja yang bertanggung jawab untuk menangani makanan juga memiliki peran dalam terjadinya kontaminasi pada makanan tersebut (Noordianty *et al.*, 2024).

Higiene sanitasi makanan adalah kebersihan individu terutama penjamah makanan yang menyentuh makanan secara langsung dalam proses pengolahan pangan, karena berpotensi mencemari bahan makanan (Anwar, Navianti and Rusilah, 2021). Higiene dan sanitasi makanan merupakan rangkaian upaya pengelolaan faktor-faktor kesehatan yang berkaitan dengan makanan, tempat produksi, peralatan, serta petugas yang menangani makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang berpotensi menyebabkan penyakit. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang baik sangat penting dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan, termasuk di bidang jasa boga dan kantin (Purnawita, 2020).

3. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang saling berkaitan, yaitu mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan, pemasakan, distribusi, pencatatan, pelaporan, hingga evaluasi. Tujuan dari proses ini adalah menyediakan makanan yang memiliki kualitas baik,

sesuai dengan kebutuhan nutrisi, biaya yang terjangkau, aman, dan dapat diterima oleh pengguna layanan guna mendukung pencapaian status gizi yang optimal (Gusriyani, Candra and Arnawilis, 2021)

Pelayanan gizi di rumah sakit memiliki tugas untuk menyediakan pelayanan pangan bagi pasien rawat inap sesuai dengan standar diet yang disarankan untuk masing-masing pasien. Selain itu, pelayanan tersebut juga perlu sejalan dengan unit kesehatan lainnya agar dapat memberikan pelayanan gizi yang optimal kepada pasien (Prihandini *et al.*, 2024). Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit diadaptasi berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013 tentang Pangan Pasien Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi pada pasien rawat inap bertujuan agar pasien dapat memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatannya, sehingga proses penyembuhan, pemeliharaan, dan peningkatan status gizi pasien dapat berjalan optimal (Kemenkes, 2013). Jika rumah sakit tidak menyediakan pelayanan makanan secara tepat, maka akan menghambat proses pemulihan pasien. Dampak lainnya adalah kondisi pasien bisa memburuk, yang juga akan memengaruhi persepsi masyarakat terhadap rumah sakit tersebut (Putri *et al.*, 2024).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, telah ditetapkan standar pelayanan minimal sebagai pedoman bagi rumah sakit dalam memastikan pelaksanaan pelayanan kesehatan. Standar

pelayanan minimal di bidang gizi mencakup ketentuan waktu pemberian makanan dengan standar sebesar 90%, sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien dengan standar sebesar 20%, serta tidak adanya kesalahan dalam pemberian diet dengan standar sebesar 100%. Pelayanan gizi di rumah sakit dapat dianggap berhasil jika proses pengolahan makanan, mulai dari bahan baku hingga makanan yang siap disajikan, berjalan secara baik. Untuk mendukung tercapainya hal tersebut, maka pengadaan pangan di rumah sakit harus dilakukan dengan baik agar pelayanan gizi dapat berjalan maksimal (Anwar *et al.*, 2023).

4. Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Secara langsung, penjamah makanan berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting dalam menjamin keamanan dan kualitas makanan yang disajikan, terutama di lingkungan rumah sakit.

Keamanan pangan adalah upaya yang dilakukan dengan cara mencegah terjadinya kontaminasi fisik, kimia, dan biologis yang berpotensi merugikan kesehatan manusia (Inayah *et al.*, 2024). Keamanan pangan harus diperhatikan secara mutlak dalam setiap proses pengolahan makanan. Makanan yang terkontaminasi dapat menyebabkan timbulnya penyakit yang dikenal sebagai *foodborne disease*, yaitu penyakit yang terjadi karena

konsumsi makanan yang tercemar oleh bahan atau senyawa beracun (PP RI No.86 Tahun 2019). Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan berpotensi untuk menularkan penyakit. Penjamah makanan yang tidak menjaga personal hygiene dengan baik dan benar, bisa dengan mudah mencemari makanan (Madrhdhatillah, 2019).

5. Karakteristik Penjamah Makanan

Karakteristik penjamah makanan adalah faktor penting yang memengaruhi tingkat kepatuhan dalam menjalankan prosedur hygiene dan sanitasi makanan. Karakteristik ini mencakup usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, pengalaman kerja terhadap hygiene sanitasi makanan (Awaliyah, Yasnani and Kalza, 2025). Usia penjamah makanan erat kaitannya dengan kesadaran dan kemampuan menjaga hygiene. Penjamah yang berusia dewasa muda hingga paruh baya biasanya lebih disiplin dan lebih memahami pentingnya hygiene sanitasi makanan dibandingkan kelompok usia yang sangat muda atau tua yang mungkin memiliki keterbatasan fisik. Dalam konteks budaya, jenis kelamin juga memiliki peran, secara umum, penjamah perempuan cenderung lebih teliti dan hati-hati dalam menjaga kebersihan, yang berdampak positif pada tingkat kepatuhan.

Tingkat pendidikan formal merupakan variabel penting yang menjelaskan perbedaan dalam tingkat kepatuhan. Penjamah makanan dengan pendidikan yang lebih tinggi cenderung lebih memahami dan menerapkan prinsip-prinsip hygiene dengan baik, termasuk penggunaan

alat pelindung diri (APD) dan cara mencuci tangan yang benar (Utami, Meliyanti dan Afriani, 2023). Pengetahuan yang memadai tidak hanya berasal dari pendidikan formal, tetapi juga dari pelatihan dan penyuluhan yang berkelanjutan, selain itu edukasi berkelanjutan juga dapat meningkatkan sikap dan perilaku hygiene (Desandri, Rahmawati and Nurbaeti, 2024). Penjamah yang memiliki pendidikan dan pengetahuan lebih baik cenderung lebih patuh menjalankan protokol kebersihan dan memiliki sikap yang lebih positif terhadap pentingnya hygiene dan sanitasi makanan (Awaliyah, Yasnani and Kalza, 2025).

Pengalaman kerja menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan tingkat kepatuhan. Semakin lama seseorang bekerja sebagai penjamah makanan, semakin tinggi kemungkinan kepatuhan terhadap standar hygiene. Ini terkait dengan pembentukan kebiasaan positif dan keterampilan yang makin terasah (Utami, Meliyanti dan Afriani, 2023).

Karakteristik sosial ekonomi dan kesehatan fisik serta mental penjamah juga memengaruhi perilaku hygiene (Irawayantiningsih, S and Prayitno, 2025). Penjamah yang sehat secara fisik dan mental cenderung memiliki kemampuan lebih baik dalam menjalankan prosedur sanitasi. Selain itu, faktor psikologis seperti motivasi, kesadaran akan risiko kontaminasi, dan dukungan lingkungan kerja juga berkontribusi dalam membentuk karakteristik perilaku penjamah makanan, yang pada gilirannya memengaruhi tingkat kepatuhan (Desandri, Rahmawati and Nurbaeti, 2024).

6. Standar Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

Higiene dan sanitasi makanan adalah aspek yang sangat krusial, terutama di tempat umum yang menyediakan layanan untuk banyak orang, seperti rumah sakit. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, salah satu syarat kesehatan lingkungan di rumah sakit adalah pemenuhan standar kebersihan makanan yang siap disajikan. Tujuan dari pemenuhan standar kebersihan makanan siap saji di rumah sakit adalah untuk menciptakan kondisi kebersihan serta mutu makanan yang aman (Achmad and Wulandari, 2024).

Standar higiene sanitasi makanan di rumah sakit Indonesia ditetapkan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7/MENKES/PER/IV/2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Kedua peraturan ini mengharuskan setiap fasilitas penyedia makanan di rumah sakit untuk:

- a. Menggunakan bahan makanan yang aman dan berkualitas, serta menerapkan sistem FIFO (First In First Out) dalam menyimpan dan mengatur stok makanan.
- b. Menjamin petugas yang menyentuh makanan menerima pelatihan dan sertifikat higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

- c. Menyediakan fasilitas sanitasi, alat dapur yang memenuhi standar *food grade*, pengawasan suhu penyimpanan, serta dokumen pengelolaan yang sesuai dengan standar SOP dan audit rutin untuk meminimalkan risiko kontaminasi pangan.
- d. Menerapkan pemeriksaan dokumen, observasi langsung di lapangan, sertifikat kesehatan petugas penjamah makanan, serta sistem pengendalian mutu dan keamanan makanan.
- e. Higiene sanitasi penjamah makanan merupakan salah satu komponen utama dalam pengendalian keamanan pangan di rumah sakit, karena penjamah makanan berhubungan langsung dengan proses pengolahan dan penyajian makanan pasien. Kepatuhan terhadap standar higiene sanitasi bertujuan mencegah kontaminasi silang yang dapat menimbulkan kejadian keracunan makanan maupun infeksi nosokomial. Oleh karena itu, pemerintah mengatur secara tegas kewajiban penerapan higiene sanitasi penjamah makanan di fasilitas pelayanan kesehatan. Selain itu, peraturan ini juga menetapkan sanksi administratif, pencabutan izin, hingga sanksi hukum jika rumah sakit tidak mengikuti prosedur yang berlaku. Berdasarkan pedoman pelayanan gizi rumah sakit (2013) yang dikeluarkan oleh Kemenkes, setiap penjamah makanan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi, yang rinciannya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Persyaratan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

No.	Parameter	Syarat
1.	Kondisi kesehatan	Tidak menderita penyakit mudah menular: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya)
2.	Menjaga Kebersihan diri	Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela sela jari secara teratur Mencuci rambut/keramas secara rutin dua kali dalam seminggu Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek, bebas luka
3.	Kebiasaan mencuci tangan	Sebelum menjamah atau memegang makanan Sebelum memegang peralatan makan Setelah keluar dari WC atau kamar kecil Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain
4.	Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan	Tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku Tidak merokok Menutup mulut saat bersin atau batuk Tidak meludah sembarangan di ruangan pengolahan makanan Tidak menyisir rambut sembarangan, terutama di ruangan persiapan dan pengolahan makanan Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat) Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
5.	Tampilan penjamah makanan	Selalu bersih dan rapi, memakai celemek Memakai tutup kepala Memakai alas kaki yang tidak licin

No.	Parameter	Syarat
		Tidak memakai perhiasan Memakai sarung tangan, jika diperlukan

Sumber: (Kemenkes, 2013)

Persyaratan dan kriteria bagi penjamah makanan merupakan aspek penting dalam memastikan kebersihan dan keamanan makanan, karena penjamah makanan berpotensi menjadi sumber kontaminasi yang dapat menurunkan kualitas bahan makanan (Inayah *et al.*, 2024). Penjamah makanan adalah individu yang bertanggung jawab untuk memastikan kesehatan makanan. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menyebabkan dampak negatif, seperti penyakit, keracunan, dan alergi. Kebersihan pribadi dan perilaku sehat dari para penjamah makanan perlu diperhatikan, karena mereka yang menangani bahan makanan sering kali dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Penelitian internasional juga menegaskan bahwa pengolah makanan dapat membawa dan menyebarkan bakteri patogen yang mengkontaminasi makanan, yang pada akhirnya berdampak pada kesehatan konsumen.

7. Kepatuhan Penjamah Makanan

Kepatuhan adalah tingkat seseorang dalam menjalankan sebuah aturan atau tindakan yang dianjurkan, seperti perawatan, pengobatan, dan perilaku yang diberikan oleh tenaga kesehatan. Kepatuhan menunjukkan tingkat partisipasi seseorang dalam mengikuti arahan yang diberikan oleh tenaga kesehatan (Pratama and Wahyuningsih, 2022). Secara umum, kepatuhan

merupakan suatu sikap atau perilaku dari individu atau kelompok yang mengikuti aturan, norma, atau peraturan yang telah ditentukan oleh otoritas atau organisasi yang berlaku (Utami, Wolor and Marsofiyati, 2024).

Kepatuhan penjamah makanan terhadap higiene sanitasi adalah tingkat ketaatan penjamah makanan terhadap prosedur serta standar higiene dan sanitasi makanan yang diberlakukan untuk mencegah kontaminasi pangan juga menjamin keamanan makanan secara keseluruhan. Kepatuhan penjamah makanan merupakan hal penting dalam menjaga keamanan pangan dan kesehatan masyarakat. Dalam konteks penjamah makanan, kepatuhan terwujud dalam kebiasaan dan konsistensi mengikuti standar higiene, seperti penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala, mencuci tangan dengan benar, serta menjaga kebersihan alat dan lingkungan kerja (Firjatulloh and Kholidah, 2024). Jika penjamah makanan tidak mematuhi aturan ini, risiko terjadinya kontaminasi silang meningkat, sehingga pematuhan terhadap standar ini sangat penting untuk mencegah penyakit yang berasal dari makanan (Susanti *et al.*, 2016).

Tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi masih belum optimal. Firjatulloh and Kholidah (2024) mengukur tingkat kepatuhan melalui observasi langsung menggunakan checklist berbasis indikator SOP higiene penjamah makanan (penggunaan APD, cuci tangan, perilaku penjamah) dan sanitasi peralatan. Tingkat kepatuhan dikategorikan menjadi baik ($\geq 85\%$), cukup (70-84%), dan kurang ($< 70\%$)

berdasarkan persentase kesesuaian terhadap standar yang diamati. Penelitian tersebut melaporkan distribusi kepatuhan mayoritas kategori cukup (50% responden), baik (40%), dan kurang (10%) pada 20 penjamah di Whitespoon Catering Malang, dengan masalah utama pada penggunaan APD tidak konsisten dan sanitasi penyimpanan peralatan (hanya 50% memenuhi standar).

Dalam penelitian lain yang dilakukan di industri jasa boga, tingkat kepatuhan terhadap prinsip higiene dan sanitasi selama proses produksi makanan masih perlu ditingkatkan, terutama pada tahap pengadaan bahan baku dan proses pengolahan makanan. Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi yang tidak optimal dapat menjadi penyebab utama dari kontaminasi makanan yang berisiko bagi konsumen (Purnawita, 2020).

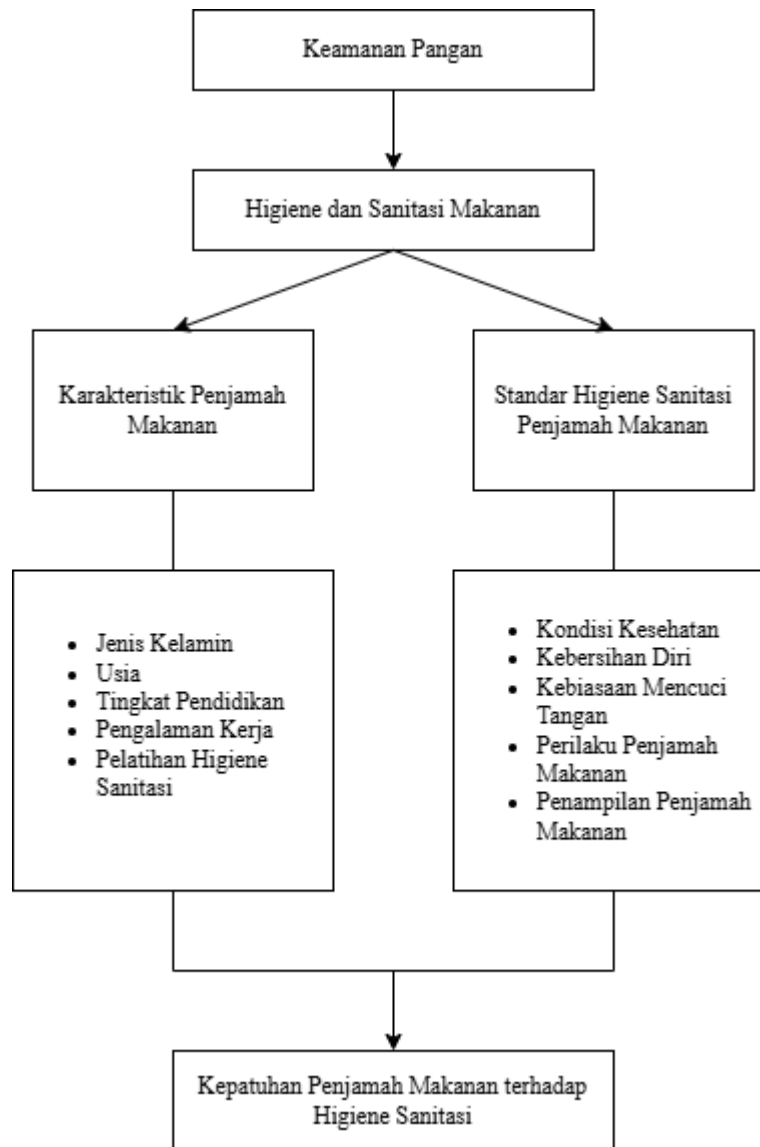
Selain itu, dalam penelitian lain ditemukan bahwa perilaku higiene dan sanitasi para pedagang makanan jajanan masih kurang baik, dengan adanya makanan yang terkontaminasi bakteri (Astuti, Nurjazuli and Dewanti, 2020). Dalam studi yang dilakukan oleh Serrem *et al.* (2021) di kantin universitas menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan dan sikap yang tepat dari pihak pengelola makanan menyebabkan risiko tinggi terhadap kontaminasi bakteri, seperti *E. coli*, yang dapat memicu penyakit pencernaan.

Hal ini menegaskan kembali pentingnya pendidikan dan penerapan prinsip higiene makanan secara ketat untuk mencegah penyakit yang

menular melalui makanan. Pengetahuan serta sikap penjamah makanan menjadi faktor penting dalam menentukan tingkat kepatuhan. Pendidikan yang berkelanjutan memberikan kontribusi besar terhadap perubahan sikap dan perilaku yang berdampak positif pada kepatuhan higiene sanitasi (Desandri, Rahmawati and Nurbaeti, 2024). Selain itu, pemeriksaan kesehatan rutin bagi penjamah makanan, seperti minimal dua kali setahun, juga direkomendasikan untuk menghindari penyebaran penyakit melalui makanan (Kurnijati, 2024).

Faktor risiko terkait higiene dan sanitasi pada penjamah makanan sangat berpengaruh terhadap terjadinya kontaminasi (Farkhati, Mulasari and Sulistyawati, 2022). Pengendalian kontaminasi harus mencakup berbagai aspek, mulai dari kebersihan tempat sampai kebiasaan petugas pengelola makanan. Praktik sanitasi tidak hanya berdampak pada keamanan makanan, tetapi juga pada lingkungan. Implementasi sanitasi yang baik melibatkan identifikasi dan pengendalian risiko biologis, kimia, dan fisik untuk memastikan keamanan pangan secara menyeluruh (Djukic, Moracanin and Milijasevic, 2020).

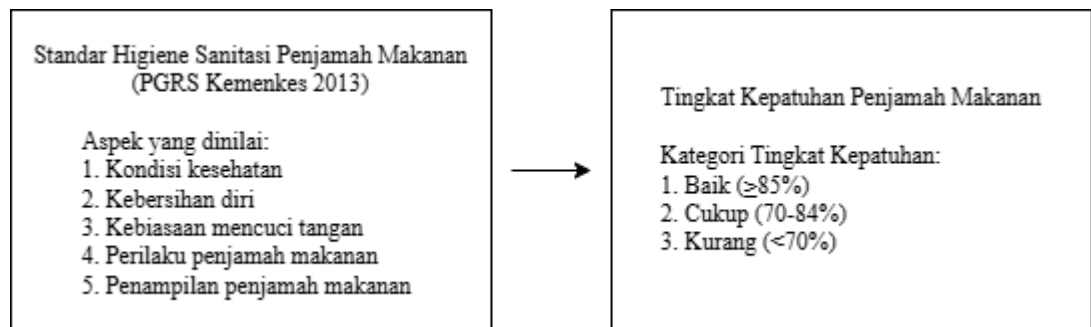
B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian Kepatuhan Penjamah Makanan Rumah Sakit Terhadap Standar Higiene Sanitasi

Sumber: Agustine et al. (2023), Islam (2017) dan Kemenkes (2013)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian Tingkat Kepatuhan Penjamah Makanan Rumah Sakit Terhadap Standar Higiene Sanitasi

Sumber: Firjatulloh & Kholidah (2024)

D. Pernyataan Penelitian

- 1) Tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X berada dalam kategori baik.
- 2) Tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap standar higiene sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit X sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Kemenkes 2013