

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Republik Indonesia Nomor 17.1 Tahun 2024 Tentang Pedoman Verifikasi Calon Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan Penempatan Sarjana Penggerak Pembangunan Indonesia (SPPI) Badan Gizi Nasional, SPPG adalah Satuan Pelayanan yang bertugas dan bertanggungjawab mengelola Makan Bergizi Gratis (MBG) yang selanjutnya disingkat menjadi SPPG, dan masing masing SPPG akan melayani kurang lebih 3.000 – 3.500 peserta didik dan non peserta didik (sesuai Perpres No.83 tahun 2024).

Dalam pelaksanaannya, SPPG bertanggung jawab mengolah makanan mulai dari tahap pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pendistribusian kepada penerima manfaat. Kegiatan operasional SPPG mencakup tiga pos pembiayaan utama, yaitu biaya bahan baku, biaya sewa, dan biaya operasional. Ketiga komponen ini bersifat variabel karena disesuaikan dengan jumlah penerima manfaat dan volume produksi yang diolah setiap harinya. Pada skala produksinya, SPPG membutuhkan pengelolaan yang baik, sistematis, dan memenuhi standar hygiene sanitasi agar makanan yang disajikan aman dan memenuhi kebutuhan gizi sasaran program (Dewi, 2025).

2. Jasa Boga

Jasa boga berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024, didefinisikan sebagai kegiatan pengelolaan pangan atas dasar pesanan yang disajikan di luar tempat usaha dan tidak melayani makan di tempat (*dine in*), yang dilakukan oleh perseorangan maupun badan usaha, serta diklasifikasikan ke dalam tiga golongan berdasarkan kapasitas dan jangkauan pelayanannya.

a. Jasa Boga Golongan A

Jasa boga golongan A merupakan usaha penyediaan makanan skala mikro dan kecil yang melayani masyarakat umum dengan kapasitas maksimal 750 porsi per hari, serta mensyaratkan minimal 20% penjamah pangan memiliki sertifikat pelatihan.

b. Jasa Boga Golongan B

Jasa boga golongan B merupakan usaha penyediaan makanan dalam skala menengah yang melayani kebutuhan masyarakat umum maupun kebutuhan khusus tertentu. Jasa boga golongan ini menyediakan pelayanan lebih dari 750 porsi per hari, atau melayani permintaan dalam kegiatan bersifat khusus seperti embarkasi dan debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, rumah sakit, balai pelatihan, dan layanan sejenisnya. Dengan jumlah penjamah pangan yang harus bersertifikat pelatihan minimal 50%.

c. Jasa Boga Golongan C

Jasa boga golongan C merupakan usaha penyediaan makanan dengan kategori usaha skala besar yang melayani kebutuhan konsumsi pada alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Dengan jumlah penjamah pangan yang harus bersertifikat pelatihan 100%.

3. Hygiene Sanitasi Pangan

Hygiene merupakan upaya pencegahan masalah kesehatan yang berfokus pada perilaku dan kebersihan individu, sedangkan sanitasi berkaitan dengan pengendalian kebersihan lingkungan, di mana tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi berpengaruh terhadap terjadinya keracunan makanan (Palupi *et al.*, 2020). Hygiene sanitasi pangan merupakan upaya untuk meminimalisir seluruh potensi pencemaran yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, lingkungan, serta peralatan yang dapat menjadi perantara penyebaran penyakit, mengingat sebagian besar penyakit bawaan makanan disebabkan oleh penanganan makanan yang tidak tepat (Permatasari *et al.*, 2022). Penerapan hygiene sanitasi dalam industri pangan berperan dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan melalui pemenuhan prosedur operasional standar (SOP), kondisi fisik bangunan, sarana sanitasi, peralatan pengolahan, kondisi tenaga kerja, bahan makanan, serta pemeriksaan hygiene secara berkala (Mathofani, 2022).

4. Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga

Berikut ini adalah persyaratan hygiene sanitasi Jasa Boga berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, yang mencakup aspek bangunan, fasilitas sanitasi, penyediaan air, pengolahan pangan, hingga penyajian makanan.

a. Bangunan

1) Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

2) Halaman

a) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

b) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.

c) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.

d) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

3) Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan

aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

4) Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

5) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

6) Langit-langit

Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

7) Pintu dan jendela

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain. Pintu dan jendela ruang pengolahan makanan dilengkapi peralatan

anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

8) Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 foot candle /fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candle meter).

9) Ventilasi/penghawaan/lubang angin

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara. Luas ventilasi 20% dari luas lantai untuk mencegah udara panas, menjaga kenyamanan, mencegah kondensasi uap air atau lemak, dan membuang bau, asap, serta pencemaran lain dari ruangan.

10) Ruang pengolahan makanan

Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi untuk setiap orang pekerja. Ruang pengolahan

makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus, dan hewan lainnya.

b. Fasilitas Sanitasi

1) Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan, dilengkapi air mengalir, sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air, dan alat pengering. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan:

1-10 orang: 1 buah

11-20 orang: 2 buah

Setiap penambahan 10 orang, ditambah 1 buah tempat cuci tangan.

2) Air bersih

Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

3) Jamban dan peturasan (urinoir)

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi. Jumlah jamban disesuaikan dengan jumlah

karyawan:

1-10 orang: 1 buah

11-25 orang: 2 buah

26-50 orang: 3 buah

Setiap penambahan 25 orang, ditambah 1 buah jamban.

Jumlah peturasan disesuaikan dengan jumlah karyawan:

1-30 orang: 1 buah

31-60 orang: 2 buah

Setiap penambahan 30 orang, ditambah 1 buah peturasan.

4) Kamar mandi

Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi air mengalir dan saluran pembuangan air limbah sesuai persyaratan kesehatan. Jumlah kamar mandi: 1-30 orang: 1 buah; setiap penambahan 20 orang, ditambah 1 buah kamar mandi.

5) Tempat sampah

Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia cukup, dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun tetap aman dari pencemaran makanan.

c. Peralatan

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan. Pencucian peralatan harus menggunakan

bahan pembersih/deterjen. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan larutan Kalium Permanganat (0,02%) selama 2 menit, atau larutan kaporit (70%) selama 2 menit, atau dicelupkan ke air mendidih (80-100°C) selama 1-5 detik. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan di tempat terlindung dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya.

d. Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat, dan aman

Bebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri:

1) Cemaran fisik: pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, staples, dll.

2) Cemaran kimia: timah hitam, arsenicum, cadmium, seng, tembaga, pestisida, dll.

3) Cemaran bakteri: *E. coli* , dll.

e. Pemeriksaan Hygiene Sanitasi

Pemeriksaan dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik, peralatan, ketenagaan, serta makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan dituangkan dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1) Pemeriksaan fisik

Golongan A1: nilai 65-70%

Golongan A2: nilai 70-74%

Golongan A3: nilai 74-83%

Golongan B: nilai 83-92%

Golongan C: nilai 92-100%

2) Pemeriksaan laboratorium

Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)

Tidak ada carrier pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab)

f. Penyimpanan Bahan Pangan

Penyimpanan bahan pangan dilakukan dengan memisahkan bahan pangan mentah dan matang. Penyimpanan juga harus mempertimbangkan suhu, yaitu chiller pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ dan freezer pada suhu $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Selain itu, diterapkan sistem FIFO dan FEFO, serta penggunaan wadah penyimpanan yang bersifat food grade.

g. Pengolahan Pangan

Pengolahan pangan dilakukan secara berurutan sesuai alur higienis. Penjamah pangan harus menggunakan APD, mencuci tangan, dan menjaga kebersihan diri. Proses pencairan (thawing) dilakukan melalui chiller, air mengalir, atau microwave. Makanan dimasak hingga mencapai suhu matang yang aman.

h. Penyimpanan Pangan Matang

Penyimpanan pangan matang dilakukan tanpa mencampurnya dengan bahan mentah. Makanan harus disimpan dalam wadah tertutup dan food grade. Suhu penyimpanan yang diterapkan adalah

makanan panas $\geq 60^{\circ}\text{C}$ dan makanan dingin $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Selain itu, bank sampel 2×24 jam wajib tersedia untuk setiap menu.

i. Pengangkutan Makanan Matang

Pengangkutan makanan matang menggunakan kendaraan yang bersih, tidak membawa bahan lain, dan bebas vektor. Selama distribusi, suhu makanan panas harus $\geq 60^{\circ}\text{C}$, makanan dingin $\leq 4^{\circ}\text{C}$, dan makanan beku $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Waktu perpindahan makanan maksimal adalah 20 menit apabila tidak menggunakan alat pengendali suhu.

j. Penyajian Makanan Matang

Penyajian makanan matang dilakukan secara tertutup dan terlindungi dari kontaminasi. Setiap pengambilan makanan harus menggunakan alat saji yang bersih. Pangan mudah rusak harus dikonsumsi dalam waktu ≤ 4 jam, dan makanan dalam kemasan harus dilengkapi informasi label atau expired time.

5. Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga

Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) merupakan suatu proses penilaian sistematis yang digunakan untuk mengidentifikasi bahaya dan potensi penyimpangan yang dapat mempengaruhi keamanan pangan serta kesehatan lingkungan. Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, IKL berfungsi sebagai alat untuk menilai kelayakan sanitasi melalui pemeriksaan aspek fisik bangunan, fasilitas sanitasi, kebersihan lingkungan, kualitas air, pengelolaan limbah, kondisi

peralatan, serta perilaku penjamah makanan. Seluruh komponen ini diamati karena memiliki hubungan langsung dengan risiko kontaminasi dan potensi terjadinya gangguan kesehatan akibat makanan yang tidak aman (Putra *et al.*, 2023).

Ketentuan mengenai IKL jasa boga tersebut diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, yang menjadi acuan nasional dalam memastikan bahwa setiap penyelenggara makanan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi dan mampu menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi.

6. Penjamah Makanan

a. Pengertian

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat langsung dalam penanganan, pengolahan, dan penyajian makanan sehingga berpotensi menjadi sumber utama kontaminasi. Kontaminasi tersebut dapat berasal dari tangan, mulut, rambut, hingga kondisi kebersihan kulit. Kebiasaan buruk saat bekerja dapat meningkatkan risiko masuknya bakteri ke dalam makanan sehingga menimbulkan bahaya kesehatan bagi konsumen (Sari *et al.*, 2022).

b. Karakteristik

1) Umur

Umur menjadi salah satu aspek penting dalam menilai penjamah makanan karena berkaitan dengan kondisi fisik, kemampuan mental, kemauan bekerja, dan rasa tanggung jawab seseorang. Penjamah yang berada pada usia dewasa umumnya memiliki kemampuan fisik yang lebih stabil dan cenderung mampu menjaga kebersihan diri sebagai upaya mencegah penyakit. Sebaliknya, pada usia lanjut, kemampuan menjaga kebersihan dan kesehatan mulai menurun akibat perubahan fisik dan berkurangnya peran dalam pekerjaan. Semakin bertambah usia, ketelitian dan konsistensi dalam menerapkan *personal hygiene* biasanya ikut mengalami penurunan (Siburian, 2019).

2) Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan perbedaan biologis antara laki-laki dan perempuan yang dapat memengaruhi cara seseorang bersikap dan bertindak, termasuk dalam menjaga kebersihan diri saat bekerja. Dalam konteks penjamah makanan, jenis kelamin sering dikaitkan dengan perbedaan tingkat ketelitian dan perhatian terhadap kebersihan pribadi. Dalam hal menjaga kebersihan pribadi, beberapa penelitian menunjukkan bahwa perempuan cenderung memiliki kelebihan dalam hal ketelitian

dan kerapian. Perempuan umumnya lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungannya sehingga penerapan kebersihan sering kali lebih baik dibandingkan laki-laki (Siburian, 2019).

3) Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor penting yang dapat memengaruhi kemampuan penjamah makanan dalam memahami dan menerapkan prinsip *personal hygiene*. Pendidikan yang lebih tinggi umumnya memberikan peluang lebih besar bagi penjamah untuk menerima, memahami, dan menginterpretasikan informasi terkait praktik kebersihan. Penelitian yang dilakukan oleh (Tarigan *et al.*, 2022) menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan dengan pendidikan minimal SMA cenderung memiliki praktik hygiene sanitasi yang lebih baik dibandingkan mereka yang berpendidikan rendah. Kondisi ini terjadi karena tingkat pendidikan berpengaruh terhadap kemampuan menerima penyuluhan, memahami risiko kontaminasi, serta mematuhi standar kebersihan dalam pengolahan makanan.

4) Pengalaman Kerja

Pengalaman kerja berperan penting dalam membentuk perilaku *personal hygiene* penjamah makanan. Penjamah yang bekerja dalam jangka waktu lebih panjang cenderung memiliki

pengalaman yang lebih luas dalam mengelola makanan secara aman serta lebih terpapar pada rutinitas yang menuntut kedisiplinan kebersihan. Pengalaman tersebut dapat membantu pekerja memahami potensi bahaya kontaminasi dan cara pencegahannya. Penelitian (Hidayati *et al.*, 2023) menunjukkan bahwa masa kerja berhubungan dengan pembentukan perilaku kerja, di mana individu dengan pengalaman lebih lama seharusnya memiliki pemahaman dan praktik hygiene yang lebih baik. Namun, penelitian tersebut juga menekankan bahwa lama kerja tidak selalu sejalan dengan kepatuhan terhadap *personal hygiene* karena pekerja dengan masa kerja lebih panjang dapat mengalami penurunan kedisiplinan jika tidak didukung oleh pengawasan, pelatihan, dan pembaruan informasi yang memadai. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman kerja merupakan faktor yang penting, tetapi tetap perlu ditunjang oleh edukasi berkelanjutan dan lingkungan kerja yang mendukung penerapan hygiene secara konsisten.

5) Keikutsertaan Pelatihan/Penyuluhan

Keikutsertaan pelatihan menjadi salah satu karakteristik penting pada penjamah makanan karena pelatihan dapat membantu membentuk cara pandang, kebiasaan, dan kesadaran mereka dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan. Dengan mengikuti pelatihan, penjamah makanan tidak hanya

memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga diarahkan untuk membangun sikap yang lebih positif terhadap praktik kebersihan. Sikap positif yang terbentuk dari kebiasaan yang benar akan mendorong munculnya praktik hygiene sanitasi yang baik selama proses pengolahan makanan. Ketika penjamah makanan memiliki pengetahuan dan kesadaran yang memadai melalui pelatihan, maka penerapan hygiene sanitasi di dapur atau tempat usaha akan lebih terjamin dan risiko pencemaran makanan dapat diminimalkan (Setyaningrum *et al.*, 2024).

7. *Personal hygiene* Penjamah Makanan

a. Pengertian

Personal hygiene merupakan perilaku kebersihan yang harus dimiliki oleh penjamah makanan untuk memastikan makanan tetap sehat, bersih, dan aman sejak tahap persiapan hingga penyajian. Apabila pengolahan makanan tidak dilakukan dengan cara yang benar pada setiap tahapnya, maka risiko pencemaran dapat meningkat dan menimbulkan dampak kesehatan bagi konsumen, termasuk kemungkinan terjadinya keracunan makanan. *Personal hygiene* juga mencakup perawatan diri, yaitu menjaga kebersihan seluruh bagian tubuh seperti mata, rambut, mulut, hidung, kulit, gigi, dan bagian tubuh lain yang rentan menjadi tempat berkembangnya kotoran atau kuman (Fitrianto *et al.*, 2020).

b. Faktor Faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Personal hygiene*

1) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil pengalaman manusia yang diperoleh melalui proses penginderaan dan pengalaman hidup, sehingga semakin sering seseorang mengalami atau menerima informasi, maka semakin berkembang pula pengetahuannya (Cahyono *et al.*, 2019). Menurut Notoatmodjo dalam (Cahyono *et al.*, 2019) menegaskan bahwa pengetahuan merupakan domain penting yang membentuk tindakan seseorang, karena perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih bertahan lama dibandingkan perilaku yang tidak didasari pengetahuan.

Pengetahuan memiliki beragam sifat seperti pengetahuan langsung, tidak langsung, tetap, berubah-ubah, subjektif, objektif, khusus, hingga umum, tergantung dari sumber dan cara pengetahuan tersebut diperoleh. Pengetahuan juga menjadi tahap awal terbentuknya perilaku, dan menurut teori, terdapat enam tingkatan pengetahuan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi. Dalam konteks penjamah makanan, pengetahuan mengenai *personal hygiene* perlu dimiliki dengan baik agar dapat menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas serta mencegah terjadinya keracunan makanan (Setyaningrum *et al.*, 2024). Pengetahuan mengenai *personal hygiene* menjadi syarat penting bagi penjamah

makanan, karena kekurangan pengetahuan dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan. Semakin luas pengetahuan yang dimiliki penjamah, semakin positif pula sikap yang terbentuk, dan sikap tersebut akan memengaruhi praktik *personal hygiene* yang diterapkan selama proses pengolahan makanan (Shavira Nursifa *et al.*, 2024).

2) Sikap

Sikap merupakan salah satu faktor penting yang turut menentukan kualitas makanan yang dihasilkan penjamah, karena sikap mencerminkan bagaimana individu merespon suatu kondisi berdasarkan pemahaman, persepsi, dan perasaannya. Dalam konteks penjamah makanan, sikap berkaitan dengan tingkah laku dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan. Sikap yang didukung pengetahuan hygiene yang baik akan mendorong munculnya perilaku hygiene yang benar sehingga kualitas makanan yang dihasilkan pun menjadi lebih baik. Sikap sendiri terdiri dari tiga komponen pokok, yaitu kepercayaan atau keyakinan terhadap suatu objek, evaluasi terhadap objek tersebut, serta kecenderungan untuk bertindak. Ketiga komponen ini saling membentuk sikap yang utuh dalam diri seseorang. Sikap juga dipengaruhi oleh pengetahuan dan emosi yang dimiliki individu, sehingga sikap penjamah dalam menerapkan hygiene sanitasi makanan

mencerminkan perasaan, keyakinan, dan kecenderungan untuk bertindak sesuai prinsip keamanan pangan dan kesehatan (Setyaningrum *et al.*, 2024).

Selain itu, sikap dipandang sebagai reaksi tertutup seseorang terhadap stimulus, yang terbentuk melalui pengalaman diri maupun pengalaman orang lain. Sikap dapat mendorong seseorang untuk mendekati atau menjauhi suatu objek, serta menjadi dasar bagi tindakan yang dilakukan berdasarkan nilai-nilai yang dianut individu (Khoirullah *et al.*, 2023).

Sikap memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari karena ketika sikap telah terbentuk, maka ia dapat mempengaruhi perilaku seseorang; meskipun belum berupa tindakan nyata, sikap merupakan predisposisi atau kesiapan untuk bereaksi terhadap stimulus yang ada di lingkungan sekitar (Shavira *et al.*, 2024)

3) Perilaku

Perilaku penjamah makanan mencakup tindakan nyata yang dilakukan dalam menjaga kebersihan diri saat mengolah makanan, seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir serta mengeringkannya, memakai apron atau celemek untuk mencegah kontaminasi dari pakaian, menggunakan penutup kepala agar rambut tidak jatuh ke makanan, memakai masker untuk mencegah kontaminasi dari mulut, serta

menggunakan sarung tangan saat menyentuh makanan. Perilaku juga mencakup penggunaan alat bantu ketika mengambil makanan, menjaga kebersihan kuku, tidak berbicara atau meludah di dekat bahan makanan, serta tidak merokok, makan, atau minum saat berada di area pengolahan. Penjamah makanan juga harus mampu membuang sampah pada tempat yang disediakan, menutup luka dengan kasa atau penutup yang sesuai, serta memisahkan bahan makanan berdasarkan klasifikasinya. Secara umum, perilaku ini merupakan wujud respons individu terhadap rangsangan internal maupun eksternal, yang terbentuk dari pengalaman dan interaksi dengan lingkungan. Perilaku dapat muncul dalam dua bentuk, yaitu respons pasif tanpa tindakan atau respons aktif yang terlihat dalam perbuatan langsung, dan keduanya merupakan bagian dari perkembangan afektif, kognitif, dan psikomotorik seseorang (Setyaningrum & Rahayu Dewi Soeyono, 2024).

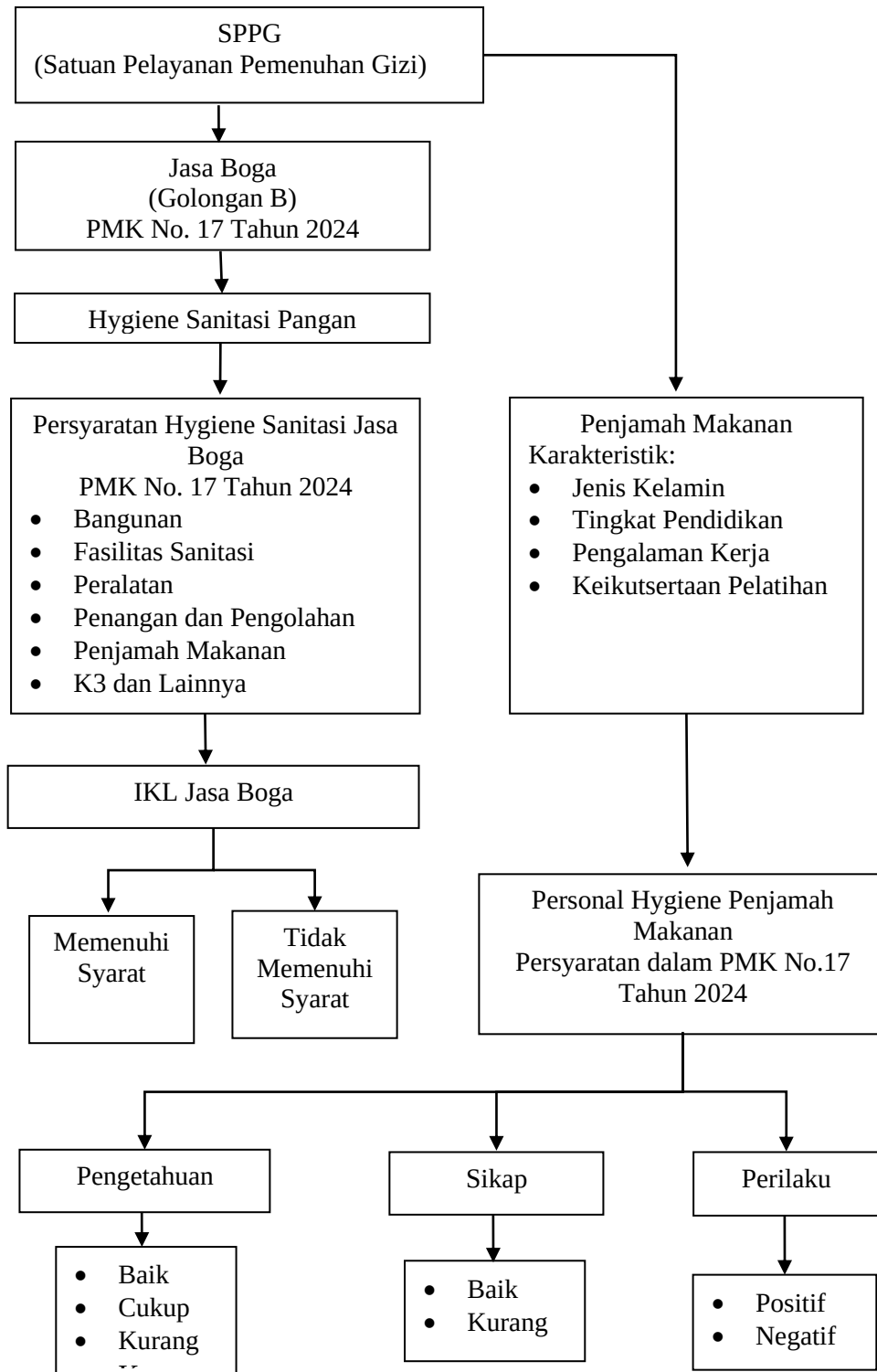
8. Standar *Personal hygiene* Penjamah Makanan

Berikut ini adalah persyaratan hygiene sanitasi Jasa Boga berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

- a. Memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan. Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%).
- b. Berbadan sehat, dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular atau sebagai carrier.
- d. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun.
- e. Memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- f. Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- g. Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, dan sendok/garpu.
- h. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan Alat Pelindung Diri (APD) celemek/apron, tutup rambut, masker, dan sepatu kedap air.
- i. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - 1) Tidak merokok, makan, atau mengunyah.
 - 2) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin polos.
 - 3) Tidak menggunakan peralatan/fasilitas yang bukan untuk keperluan.
 - 4) Selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja serta setelah keluar dari toilet/jamban.

- 5) Memakai pakaian kerja bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga.
- 6) Tidak banyak berbicara dan menutup mulut saat batuk/bersin, menjauhi makanan.
- 7) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.
- 8) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
- 9) Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

C. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa skor hasil IKL dan kondisi higiene sanitasi di SPPG Nogotirto II berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024?
2. Apa faktor-faktor (fisik, kimia, dan biologi) dari hasil uji laboratorium yang dapat menyebabkan kontaminasi serta faktor yang paling berisiko dalam menyebabkan pencemaran?
3. Bagaimana tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan terhadap penerapan *personal hygiene* selama proses pengolahan makanan?
4. Apa saja hasil temuan Inspeksi Kesehatan Lingkungan yang berkaitan dengan *personal hygiene* penjamah makanan di SPPG Nogotirto II?