

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan harus dikelola dengan baik dan benar agar makanan dapat bermanfaat bagi tubuh manusia. Makanan harus memenuhi persyaratan keamanan agar tidak dapat menimbulkan penyakit. Kontaminasi pada makanan dan minuman dapat menjadikan makanan sebagai sarana penularan penyakit (Fajarwati, 2023).

Makanan sangat penting bagi semua makhluk hidup dan memungkinkan terjadinya berbagai kontaminasi bakteri dan kuman. Aspek-aspek yang mempengaruhi kualitas makanan dan minuman di setiap rumah makan yaitu orang yang berhubungan dengan makanan serta mempraktikkan kebersihan perorangan dan kebersihan makanan (Abidin 2024).

2. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan dengan rangkaian kegiatan meliputi mulai dari penerimaan bahan mentah ataupun bahan makanan yang telah diolah, pembuatan, pengubahan bentuk serta pengemasan atau pewadahan dilanjutkan dengan pengangkutan dan penyajian. Dalam proses pengolahan pangan peran dari

penjamah makanan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Juhanto & Khadafi, 2023).

Seorang penjamah makanan berperan penting dalam suatu produksi pangan secara langsung dalam proses persiapan, pemasakan, pengolahan, dan pendistribusian yang memungkinkan orang tersebut dapat menjadi perantara kontaminasi pada makanan. Perilaku bersih dan sehat seharusnya sudah diketahui oleh seorang penjamah makanan karena setiap harinya berhubungan dengan produksi makanan, seorang penjamah makanan sebaiknya dapat membedakan hal bersih dan kotor (Nasution, A. 2020).

Hygiene penjamah makanan atau kebersihan penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan baik untuk kesehatan (Juhaina, 2021).

3. *Personal Hygiene*

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti personal yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. *Personal hygiene* adalah perawatan diri, termasuk menjaga kebersihan bagian tubuh seperti mata, rambut, mulut, hidung, kulit, gigi, kuku dan bagian tubuh lainnya yang berpotensi memiliki banyak kotoran atau kuman (Fitrianto & Wulandari, 2023).

Personal hygiene (kebersihan diri) adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk

kesejahteraan fisik dan psikis. *Personal hygiene* merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan (Assidiqi, dkk 2019).

Personal hygiene pada penjamah makanan merupakan tanggung jawab setiap individu yang mengolah makanan maupun minuman, didukung dengan pengetahuan dasar tentang pentingnya sebuah kebersihan pada diri seseorang. Seperti mencuci tangan, menerapkan adab batuk dan bersin, menggunakan pakaian pelindung, menutup kepala, serta memperhatikan kebersihan kuku (Amiruddin, 2021).

4. Standar *Personal Hygiene*

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) No 2 Tahun 2023 tentang kebersihan Individu dan Lingkungan sebagai bagian dari Kesehatan Lingkungan.

Standar ini mencakup kebersihan tubuh, kebersihan pakaian, dan perilaku selama bekerja. Penerapan standar ini bertujuan untuk menjamin keamanan pangan dan melindungi konsumen dari potensi bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang dapat terbawa oleh penjamah makanan.

Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Syarat penjamah makanan pada saat bekerja harus :

1. Sehat dan bebas dari penyakit menular seperti tuberkulosis, cacar air, demam berdarah dengue, hepatitis, malaria, pneumonia, campak, influenza dan penyakit menular lainnya.
2. Menggunakan hairnet/Penutup rambut.
3. Menggunakan masker.
4. Menggunakan sarung tangan.
5. Menggunakan celemek.
6. Tidak menggunakan perhiasan.
7. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
8. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih.
9. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
10. Tidak merokok saat mengolah pangan.
11. Tidak bersin, mengunyah dan meludah didepan pangan.
12. Tidak menangani pangan langsung setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer terlebih dahulu.

5. Makanan *Food Court* Sekolah

Makanan *Food Court* sekolah merupakan salah satu aspek penting yang disoroti dalam upaya peningkatan kesehatan masyarakat, khususnya di lingkungan pendidikan. Asupan makanan yang dikonsumsi anak di sekolah, termasuk jajanan, memiliki pengaruh signifikan terhadap status gizi dan kesehatan secara keseluruhan (Badan POM RI, 2021). Dalam

konteks regulasi kesehatan, Pemerintah telah mengeluarkan berbagai kebijakan untuk memastikan keamanan dan mutu pangan yang beredar, termasuk Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Penjamah memiliki peran krusial dalam memastikan keamanan pangan melalui penerapan prinsip kebersihan dan sanitasi di setiap tahapan pengolahan dan penyajian makanan.

Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 2 Tahun 2023, menetapkan standar yang harus dipenuhi oleh berbagai jenis usaha pangan Sentra Pangan. Usaha-usaha inilah yang umumnya menyediakan makanan jajanan bagi anak sekolah. Standar tersebut mencakup persyaratan teknis, higiene sanitasi, dan tata cara inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) untuk menjamin bahwa makanan yang dijual aman dan bermutu. Dalam konteks makanan jajanan, Permenkes ini menjadi landasan hukum bagi dinas kesehatan setempat untuk melakukan pengawasan dan pembinaan terhadap para penjaja makanan di lingkungan sekolah.

Implikasi dari Permenkes No. 2 Tahun 2023 terhadap makanan jajanan anak sekolah adalah penekanan pada sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS) bagi pelaku usaha pangan olahan siap saji, termasuk kantin atau sentra pangan jajanan (Kementerian Kesehatan, 2021). Sertifikat ini menjadi indikator pemenuhan persyaratan standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian dan penyimpanan makanan. Dengan adanya regulasi perizinan berbasis risiko, diharapkan terjadi peningkatan

tanggung jawab dan kesadaran dari pengelola usaha jajanan untuk menyediakan pangan yang tidak hanya terjangkau, tetapi juga sehat dan aman bagi konsumen rentan seperti anak usia sekolah.

Secara keseluruhan, Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 merupakan kerangka regulasi yang fundamental dalam memastikan bahwa lingkungan sekitar sekolah menyediakan makanan jajanan yang memenuhi standar kesehatan. Fokus utama terletak pada aspek higiene sanitasi dan keamanan pangan, yang merupakan prasyarat mutlak untuk melindungi anak-anak dari risiko penyakit bawaan makanan atau keracunan. Upaya ini sejalan dengan pedoman Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI tentang Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang, yang menekankan kolaborasi antara pemerintah, sekolah, orang tua, dan penjaja untuk mewujudkan sekolah yang sehat dan anak-anak yang bergizi optimal (Badan POM RI, 2021)

6. Peran Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit

Sebagai Media Penularan Penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang tercemar disebut *food borne disease*. *Food borne disease* umumnya memiliki sifat toksik atau infeksius, yang disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi (Narwati, 2024).

Penyakit yang menyebar melalui makanan mencakup berbagai jenis penyakit yang dapat berupa zat kimia atau biologis, termasuk kolera, diare, serta beberapa jenis penyakit parasit. Penyakit-penyakit yang disebabkan

oleh makanan sebagai tempat pertumbuhan patogen dibagi menjadi 2, yaitu:

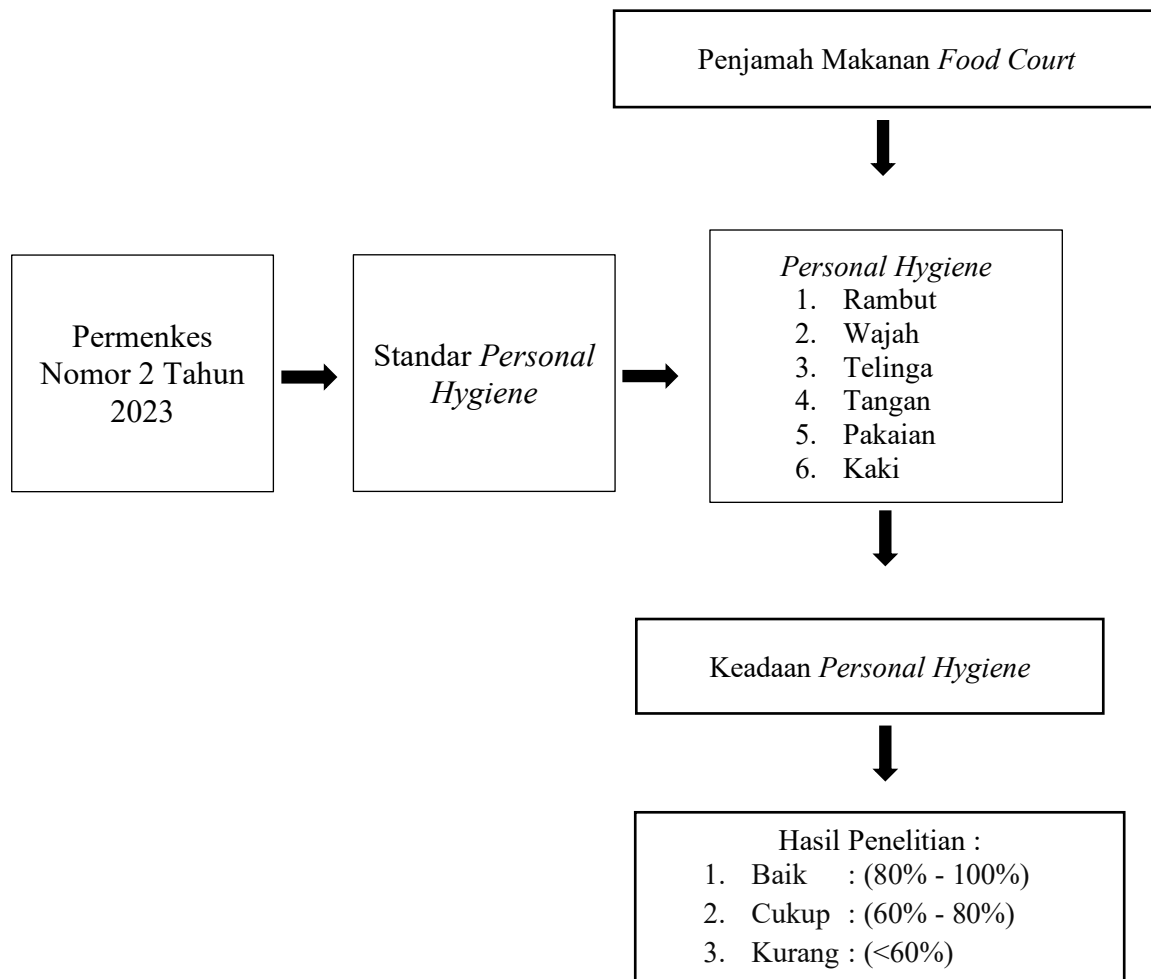
1. Infeksi pada Konsumen (*Foodborne Infection*)

Terjadi ketika konsumen menelan makanan yang mengandung sel hidup dari mikroorganisme patogen (seperti bakteri *Salmonella*, *Listeria*, atau *virus*). Patogen ini kemudian berkoloni dan berkembang biak di saluran pencernaan inang, menyebabkan kerusakan dan gejala penyakit.

2. Intoksikasi pada Konsumen (*Foodborne Intoxication*)

Terjadi ketika konsumen menelan makanan yang mengandung toksin (racun) yang dihasilkan oleh mikroorganisme patogen yang telah tumbuh di dalam makanan (seperti toksin yang dihasilkan oleh *Staphylococcus aureus* atau *Clostridium botulinum*). Dalam kasus ini, mikroorganisme mungkin tidak lagi hidup saat makanan dimakan, tetapi racun yang ditinggalkannya yang menyebabkan penyakit.

B. Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka Konsep

C. Pertanyaan Peneliti

1. Bagaimana tingkat kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan di *Food Court* SD Muhammadiyah Pakem Tahun 2026?
2. Bagaimana gambaran *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan rambut dan penggunaan penutup kepala?
3. Bagaimana gambaran *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan wajah dan telinga?
4. Bagaimana kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan tangan dan praktik cuci tangan?
5. Bagaimana kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan kuku?
6. Bagaimana kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan pakaian kerja dan penggunaannya?
7. Bagaimana kepatuhan *personal hygiene* penjamah makanan pada aspek kebersihan kaki dan penggunaan alas kaki?