

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene Sanitasi Makanan

2.1.1 Pengertian Higiene

Pada dasarnya “higiene” dan “sanitasi” memiliki arti dan tujuan yang sama, yaitu untuk mencapai Kesehatan yang prima. Menurut Permenkes RI No. 1204 (2004), Higiene adalah upaya Kesehatan dengan menjaga dan melindungi kebersihan perorangan. Misalnya mencuci tangan pakai sabun, mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga makanan secara keseluruhan. Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya higiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna.

2.1.2 Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan air bersih, menyediakan tempat sampah. (Permenkes RI No. 1204, 2004). Penanganan makanan dan prosedur kerja yang kurang tepat dan dapur yang kotor dapat menyebabkan penyakit dan ketidakpuasan pelanggan seseorang yang pekerjaannya berhubungan dengan persiapan dan pelayanan makanan dan minuman, tidak dapat menghindari tanggung

jawab untuk tetap dalam standar higienis perorangan yang tinggi untuk menyajikan makanan yang bersih dan aman.

2.1.3 Pengertian Personal Higiene

Personal higiene berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya perorangan dan higiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Kebersihan perorangan sangat penting untuk diperhatikan. Pemeliharaan kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu , keamanan dan kesehatan (Potter, 2005). Kita harus membedakan antara personal higiene dengan higiene sanitasi, personal higiene adalah personal yang melakukannya, sedangkan higiene sanitasi adalah keadaan fisik atau lingkungan institusi yang terkait (Mulya, 2013).

2.1.4 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene dan Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). Menurut Chandra (2006), tujuan sebenarnya dari upaya sanitasi makanan, yakni:

1. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
Mencegah penularan wabah penyakit.
2. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
3. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

2.1.5 Manfaat Personal Higiene

Manfaat dari personal higiene antara lain : meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri seseorang, memperbaiki kebersihan seseorang yang kurang baik, menciptakan keindahan, serta meningkatkan rasa percaya diri. (Maria, 2009).

Manfaat personal higiene bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan serta menaati prosedur wajib bagi penjamah makanan.

2.2 Perilaku Penjamah Makanan

2.2.1 Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran penjamah sangatlah penting. Penjamah makanan yang mengolah bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam atau pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan yang muncul pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku, dan tangan.

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga

kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani.

Berdasarkan Kepmenkes nomor 1098 tahun 2003 pasal 4, Penjamah makanan yang berkerja di rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan, berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular dengan dibuktikan melalui pemeriksaan Kesehatan secara berkala minimal 2 (Dua) kali dalam satu tahun.

2.2.2 Syarat Higiene Tenaga Penjamah makanan

Persyaratan higiene dan sanitasi makanan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan sarung tangan plastic, penjepit makanan, sendok, garpu, dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup kepala.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan-perhiasan (cincin dan gelang), tidak bercakap-cakap, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari

kamar kecil (wc), tidak memanjangkan kuku, selalu memakai pakaian yang bersih dan rapih.

5. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan tanpa menutup mulut dan hidung.
6. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
7. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).

2.2.3 Higiene Perorangan

Higiene Perorangan Higiene perorangan adalah usaha membimbing, membiasakan diri dalam kehidupan Sehari-hari agar terhindar dari penjalaran kuman penyakit,pencemaran, dan lain-lain (Entjang, 2001). Menurut Warthona (2003),personal hygiene berasal dari bahasa yunani personal yang artinya perorangan dan higiene berarti sehat.

Personal hygiene meliputi:

1. Pemeriksaan Kesehatan

Sebelum seseorang diterima sebagai karyawan, sebaiknya diadakan pemeriksaan Kesehatan orang tersebut. Pemeriksaan Kesehatan bagi seluruh karyawan sebaiknya dilakukan minimal sekali setiap tahun.

2. Kebersihan tangan

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang vital untuk mengerjakan sesuatu dalam penyelenggaraan makanan, dan melalui tangan pula makanan banyak terkontaminasi.

3. Kesehatan rambut

Pencucian rambut dilaksanakan secara teratur karena rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong penjamah makanan untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran-kotoran jatuh ke dalam makanan serta kuku menjadi kotor. Pada saat bekerja penjamah makanan diharuskan menggunakan penutup kepala (hair cap).

4. Kebersihan hidung

Selama bekerja usahakan penjamah makanan jangan menggorek hidung karena pada hidung manusia terdapat banyak sekali bakteri. Dalam keadaan terpaksa gunakan sapu tangan atau tisu yang langsung dapat dibuang setelah itu, tangan harus dicuci.

5. Kebersihan mulut dan gigi

Dalam rongga mulut terdapat banyak sekali bakteri terutama pada gigi yang berlubang. Apabila ada makanan yang terselip diantara gigi, jangan sekali-kali membersihkan dengan jari tangan, tetapi pergunakan tusuk gigi. Membersihkan gigi jangan pada saat sedang menyiapkan makanan.

6. Kebersihan telinga

Lubang telinga sebaiknya dibersihkan secara teratur karena kalau kotor akan membuat telinga menjadi kotor dan gatal serta mendorong seseorang memasukkan jari-jari tangannya ke lubang telinga.

2.3 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Prinsip higiene dan sanitasi makanan mengendalikan empat faktor untuk menjamin Kesehatan pangan, yaitu lokasi/kontruksi, peralatan, manusia, dan bahan makanan. Higiene Sanitasi makanan adalah upaya pengendalian empat faktor tersebut untuk menghindari timbulnya gangguan Kesehatan atau keracunan makanan. Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala kemungkinan bahaya Kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga makanan tersebut dikonsumsi oleh konsumen (Sri Rejeki, 2015).

Prinsip higiene sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan, yaitu antara lain pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan baku makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan serta penyajian makanan (*Indonesia Public Health*, 2016).

2.3.1 Pemilihan Bahan Makanan

Bahan yang perlu dipilih sebaik baiknya dari segi kebersihan, penampilan, dan Kesehatan. Beberapa hal yang harus diperhatikan penjamah makanan yaitu:

1. Hindari penggunaan bahan baku makanan yang tidak berasal dari sumber yang tidak jelas.
2. Perhatikan tanggal kadaluwarsa bahan makanan.

3. Belilah bahan makanan di tempat penjual resmi.

2.3.2 Penyimpanan Bahan Baku Makanan

Menurut Depkes RI (2004), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang perlu diperhatikan penjamah makanan adalah sebagai berikut:

1. Penyimpanan harus dilakukan di tempat yang khusus yang bersih.
2. Barang-barang harus disusun dengan rapi, tidak menjadi tempat besarnya serangga dan tikus, dan supaya tidak mudah busuk harus disediakan lemari pendingin.
3. Setiap bahan makanan harus mempunyai label agar memudahkan untuk mengetahui Riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (*First In First Out*).

2.3.3 Pengolahan Makanan

Hal-hal yang harus diperhatikan penjamah makanan dalam pengolahan makanan.

1. Cara menjamah makanan yang baik.
2. Menerapkan dasar-dasar higiene sanitasi makanan.
3. Menerapkan dasar-dasar higiene perorangan.
4. Tidak bekerja dalam kondisi sakit/luka, baik dalam proses mencuci, meracik, maupun memasak.

2.3.4 Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi harus benar-benar diperhatikan. Pada bagian ini makanan yang telah jadi diusahakan jangan sampai

terkontaminasi dan mencemari makanan. Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan.

Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa faktor risiko kejadian foodborne disease terjadi pada saat pembersihan alat makan, ketidak sesuaian dengan temperatur waktu penyimpanan dan rendahnya personal higiene.

Hal-hal yang harus dilakukan:

1. Menyimpan dalam wadah tertutup rapat.
2. Wadah penyimpanan bebas dari gangguan hewan atau serangga.

2.3.5 Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dari pada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makanan. Makanan yang perlu diperhatikan dalam hal pengangkutannya yaitu:

1. Makanan jadi tidak diangkut bersama dengan bahan makanan mentah
2. Makanan diangkut dalam wadah tertutup sendiri-sendiri

2.3.6 Penyajian Makanan

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan

tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang. Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap.

2.4 Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan “tahu” dan ini terjadi setelah orang, mengadakan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terhadap obyek terjadi melalui panca indra manusia yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba dengan sendiri. Pengetahuan itu sendiri dipengaruhi oleh faktor pendidikan formal. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan dimana diharapkan bawah pendidikan yang tinggi maka orang tersebut semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengertahanan rendah pula. Hal ini mengingatkan bahwa peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja, akan tetapi dapat diperoleh melalui pendidikan non formal. Menurut teori WHO (World Health Organization) salah satu bentuk objek kesehatan dapat dijabarkan oleh pengetahuan yang diperoleh dari pengalaman sendiri.

2.4.1 Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2018) faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah :

1. Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan luar sekolah berlangsung seumur hidup.

2. Masa media / informasi

Informasi yang diperoleh dari pendidikan formal dan non formal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan.

3. Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan oleh seseorang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian seseorang akan bertambah pengetahuan walaupun tidak melakukannya.

4. Lingkungan

Lingkungan sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulangi kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu.

5. Usia

Usia mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan makin bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik.

Tingkat Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Dalam domain kognitif ada enam tingkat pengetahuan menurut Notoatmodjo (2018), yaitu :

1. Tahu (know)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan ini adalah mengingat kembali sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah.

2. Memahami (comprehension)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari

3. Aplikasi (application)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lainnya.

4. Analisis (analysis)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menyatakan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen tetapi masih di dalam satu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain.

5. Sintesis (synthesis)

Sintesis yang dimaksud menunjukkan pada suatu kemampuan untuk melaksanakan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun, formulasi baru dari formulasi yang ada.

6. Evaluasi (evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

2.5 Sikap

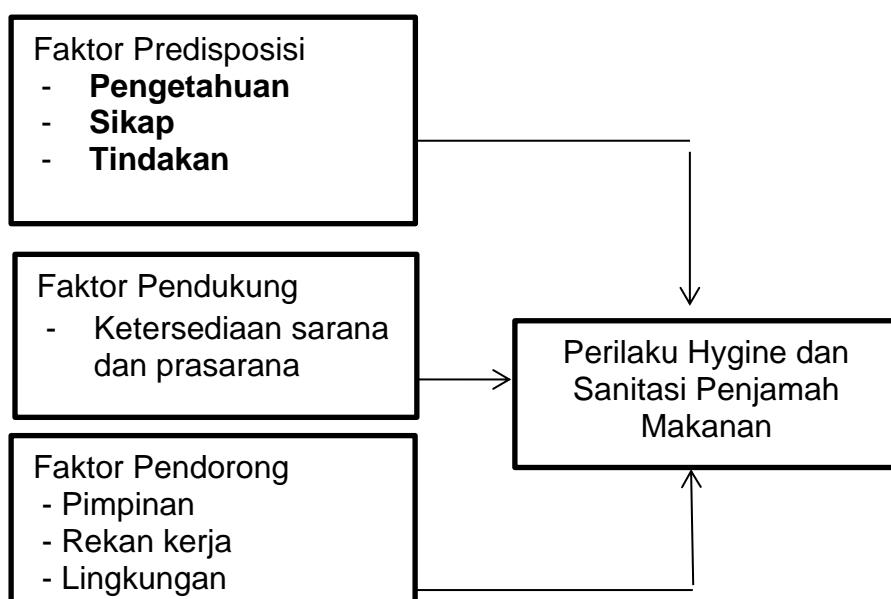
Sikap (attitude) adalah evaluasi atau reaksi perasaan. Sikap seseorang terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak pada objek tersebut. Sikap merupakan perasaan, keyakinan, dan kecenderungan perilaku yang relative menetap. Dalam penelitian sikap adalah reaksi suatu

respon stimulus yang terkondisikan. Sikap merupakan perasaan, keyakinan dan kecenderungan perilaku yang relative.

2.6 Tindakan (practice)

Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap agar menjadi suatu perbuatan nyata di perlukan pendukung atau kondisi yang diinginkan. Terbentuknya perilaku baru, terutama pada orang dewasa dimulai pada domain kognitif. Akhirnya objek atau rangsangan yang telah diketahui atau disadari sepenuhnya tersebut akan menimbulkan respon lebih jauh lagi berupa (action). Namun seseorang dapat pula bertindak tanpa disadari oleh pengetahuan dan sikap, atau seseorang dapat bertindak langsung tanpa memakai stimulus terlebih dahulu. (Mahmudah, N., 2016)

2.7 Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber : Teori Lawrence Green (1980) dalam (Notoatmodjo 2018).