

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. *Hygiene* dan Sanitasi

##### 1. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi

*Hygiene* serta sanitasi merupakan dua buah frase dalam bahasa asing (Inggris), "*hygiene*" artinya: upaya kesehatan preventif yang memusatkan kegiatannya pada upaya kesehatan perorangan maupun upaya kesehatan pribadi manusia, dan "sanitation" artinya kegiatannya Penekanan pada kesehatan lingkungan. kegiatan di bidang kesehatan preventif, rakyat. Menurut Brownell, kebersihan adalah cara orang menjaga dan melindungi kesehatannya. Menurut Gosh, kebersihan adalah ilmu kesehatan yang mencakup semua faktor yang berkontribusi terhadap/mendorong hidup sehat individu dan masyarakat (Bagiastra, 2019).

Prescott mengemukakan bahwa higiene terbagi menjadi dua hal yaitu higiene perorangan (*Personnel Hygiene*) dan higiene lingkungan (*Environment*). pada Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1996, kesehatan didefinisikan pada makna kesehatan untuk masyarakat, meliputi segala upaya untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan jasmani dan rohani masyarakat dan perseorangan, dengan maksud memberikan dasar bagi kelangsungan hidup sehat dan mempromosikan kesehatan manusia. Sanitasi adalah aspek yang berkaitan dengan kesehatan manusia atau masyarakat dan mencakup semua upaya dan kegiatan yang dilakukan untuk melindungi, memelihara dan meningkatkan kesehatan fisik dan mental individu dan kelompok masyarakat. Higiene berusaha

memberikan dasar untuk hidup sehat dalam semua aspek kehidupan untuk meningkatkan kesejahteraan manusia (Bagiastra, 2019).

Pada saat yang sama Hopkins menyatakan kalau sanitasi yakni cara pengendalian faktor pada lingkungan yang mempengaruhi kesehatan. Higiene pangan adalah upaya preventif yang bertujuan menjaga agar makanan dan minuman bebas dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari pembuatan minuman, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, hingga makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi. Sanitasi adalah cara pemantauan berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat dari kesehatan pada masyarakat (Bagiastra, 2019).

Maka dari itu, sanitasi adalah tindakan hal holistik yang terdiri dari aktivitas atau perlakuan yang diperlukan untuk menghilangkan banyak hal dari sudut pandang kesehatan yang berhubungan pada hal yang manusia butuhkan (baik berupa barang atau jasa) dari berbagai bentuk gangguan bahaya yang mengganggu kebutuhan manusia. (Bagiastra, 2019).

## **2. Aspek-aspek *hygiene* dan sanitasi**

Menurut Bagiastra (2019) di dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi, terdapat tiga aspek penting, yaitu :

### **a. Aspek Lingkup Kesehatan**

- 1) Memberikan pencegahan berkembangnya penyakit yang menular.
- 2) Memberikan pencegahan timbulnya penyakit yang diakibatkan oleh kerja.
- 3) Memberikan pencegahan terjadinya risiko kecelakaan.
- 4) Menjaga kebersihan area dengan bersih.

b. Aspek Estetika

- 1) Memberikan pencegahan timbulnya tempat-tempat yang kotor
- 2) Memberikan pencegahan pemandangan yang kurang sedap di sekitar hotel dan di area kitchen.
- 3) Memberikan pencegahan agar tidak ada timbulnya bau-bau yang tidak sedap.
- 4) Memberikan peningkatan rasa kenyamanan dalam bekerja.

c. Aspek Bisnis Operasional.

- 1) Menumbuhkan ketertarikan minat tamu untuk berkunjung
- 2) Menjadi media sarana promosi yang efektif dan efisien.

**3. Ruang lingkup *hygiene* sanitasi**

Mengutip dari Bagiastra (2019) Kebersihan serta sanitasi adalah asal mula kualitas hidup yang sehat. Hal tersebut berartikan kebersihan serta kerapihan wilayah sangat penting. Kebersihan merupakan hal yang menjadi prioritas bagi kesehatan manusia dan lingkungan. Disekitaran lingkungan, kebersihan menjadi indikator terpenting dalam menjalani keseharian. Kebersihan wajib untuk diperhatikan secara realistis dan teratur untuk menunjang kesehatan kehidupan manusia. Oleh karena hal diatas, lingkungan yang bersih memiliki pertanggungjawaban terhadap kesehatan masyarakat. Rentang Higiene dan Sanitasi berkaitan dengan sanitasi untuk memaksimumkan kerja dalam kehidupan mereka. Ruang lingkupan pembersihan serta sanitasi, yakni :

- a. Menyediakan sumber untuk air bersih yang dapat diminum (*waterrsupply*), yang disini mencakup segala pengawasan tentang kuantiti, kualiti, serta penggunaan manfaat dari air.

- b. Mengelolah sampah (*refuse disposal*) yang disini mencakup aspek membuang sampah, alat – alat yang digunakan dalam membuang sampah serta tata caranya.
- c. Mengelolah makanan serta minuman (*foods sanitation*) yang mana mencakup ketersediaan, penyimpanannya, pengelolaan, serta menyajikan makanannya.
- d. Melaksanakan kegiatan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja) yang mencakup ruang tempat kerja seperti dapur (untuk usaha memasak), pekerjaannya, cara kerjanya, serta SDM kerja.

#### **4. Manfaat *hygiene* dan sanitasi**

Sama halnya dengan pengertian yang dijelaskan di atas mengenai *Hygiene* dan sanitasi di bawah ini dibahas lebih lanjut terkait manfaat yang berhubungan dengan generalisasi sanitasi: (Bagiastra, 2019).

- a. Memastikan tempat beraktivitas terjamin bersih adanya.
- b. Setiap orang diberikan perlindungan agar tidak terpapar bahaya dari faktor lingkungannya yang akan berpengaruh akan kesehatannya secara mental serta fisik.
- c. Tindakan dalam pencegahan terhadap penyakit menular.
- d. Tindakan pencegahan terhadap terjadinya kecelakaan kerja.

### **B. Sanitasi Makanan**

#### **1. Pengertian sanitasi makanan**

Higiene merupakan upaya untuk menjadi sehat dengan menjaga dan melindungi kebersihan subjek. Misalnya, penyediaan sarana air bersih dalam kegiatan cuci tangan, dan penyediaan tempat untuk membuang kotoran (sampah), agar sampah tidak ditaruhkan begitu saja. Pangan merupakan kebutuhan dasar seseorang yang dibutuhkan tiap waktu , harus dipenuhi serta dikelola dengan baik agar dapat

memberi manfaat untuk tubuh. Supaya makanan bisa menjadi manfaat sebagaimana mustinya, kualiti dari makanan harus diperhatikan. Mutu ini meliputi tersedianya zat (gizi), yang diinginkan dalam pangan serta perlindungan pangan dari pencemaran bantak zat yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Higiene pangan adalah upaya preventif yang menitik beratkan pada kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk menjaga agar makanan dan minuman bebas dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, dimulai ketika belum ada produksi makanan, selama pengolahan, makanan disimpan, makanan diangkut, hingga makanan minuman saat dikonsumsi. Dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen.

Kebersihan pangan memiliki manfaat dalam memberi jaminan keamanan dan kemurnian makanan, memprevensikan penyakit konsumen, mencegah penjualan makanan yang membuat pembeli rugi, dan mengurangi pembusukan /pemborosan pada makanan.

### **C. *Hygiene Sanitasi Makanan***

Menurut Kementerian Kesehatan, sanitasi adalah upaya untuk menjadi sehat dengan menjaga serta memberikan perlindungan pada orang sebagai subjek. Contohnya kegiatan cuci tangan di 5 (lima) waktu kritis, mencuci alat makan secara bersih, serta membuang lapisan dari makanan yang dianggap rusak/busuk untuk melindungi utuhnya makanan tersebut secara menyeluruh.

Mengutip buku "Teori Pangan", kebersihan merupakan ilmu tentang kesehatan serta pencegahan pada penyakit. Kebersihan juga lebih banyak berbicara tentang persoalan kuman yang ditandai penyebab terjadinya penyakit. Pekerja chef juga harus bisa memasak makanan yang rasanya enak, terlihat enak dan pas untuk

disantap. Untuk itu makanan tidak boleh mengandung bakteri atau kuman yang membahayakan kesehatan manusia, sedangkan higiene lebih memperhatikan masalah higiene demi tercapainya tujuan kesehatan. Higienitas dalam mengolah makanan menjadi cara serta standar untuk mencegah faktor yang tidak diinginkan, manusia, tempatnya, serta perlengkapan yang digunakan yang berpeluang dalam timbulnya perkembangbiakan penyakit atau masalah kesehatan lain.

#### **D. Penerapan *Hygiene Sanitasi***

Di bawah ini dituliskan beberapa cara-cara untuk memenuhi *hygiene* dalam menangani makanan yaitu:

1. Bertindak secara berhati-hati dalam menyimpan serta memberi penyajian makanan dengan menganut prinsip menjaga kebersihan (*hygiene*).
2. Meletakkan di tempat atau wadah yang tertutup sehingga terhindar dari dikotorinya makanan pada wadah dibawahnya akibat wadah atas yang mengotorinya, jadi tidak boleh ditaruh secara tumpang tindih dengan akses terbuka.

Menurut dari Kementerian Kesehatan RI (2011), terdapat enam buah prinsip dalam higiene sanitasi pada makanan dan minuman yakni :

1. Pemilihan segala sumber bahan pembuatan makanan berkualitas:
  - a. Proses jual-beli di tempat tersebut memakai sistem pengaturan pada suhu yang terkendali baik.
  - b. Tempat proses jual-beli secara aktif sudah diawasi pekerjaannya oleh pemerintah daerah setempat dengan baik.

## 2. Penyimpanan Bahan Makanan

Pencadangan (penyimpanan) makanan di lemari es tidak mampu mematikan bakteri sama sekali, tetapi menghambat terjadinya pertumbuhan (perkembangbiakan dari bakteri). Jika makanan menghangat setelah dikeluarkan dari lemari es, bakteri dapat mulai berkembang biak lagi. Ketika makanan disimpan pada suhu di bawah 30 derajat selsius, bakteri baru dapat tumbuh. Saat menyimpan makanan, faktor-faktor berikut harus dipertimbangkan:

- a. Terdapat pemenuhan syarat dalam suatu tempat yang khusus dengan menjaga kebersihan dalam penyimpanannya.
- b. Terdapat keteraturan pada barang – barang yang sudah disusun dengan baik, sehingga berdampak positif akan :
  - 1) Kemudahan menjangkau.
  - 2) Bebas serangga dan tikus.
  - 3) Sukar busuk, rusak, dan bila memang ada bahan mudah busuk bisa segera menaruh tempat di lemari pendingin.
  - 4) Memakai sistem berupa FIFO (*First In First Out*) dengan disimbolkan dengan dibuatnya kartu yang bisa dicatat sebagai riwayat.

## 3. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan proses merubah fisik bahan mentah beralih menjadi makanan siap saji. Pengolahan makanan sebaiknya mengikuti prinsip higienis dan higienis. Dalam prosesnya, syarat higienis harus dipenuhi, terlebih lagi mengawasi alat masak yang digunakan, tempat pengolahan atau dapur bersih, dan kebersihan operator makanan. Beberapa hal penting yang harus dilakukan saat menyiapkan tempat pengolahan merupakan :

- a. Memahami syarat ventilasi yang harus dibuat secara baik guna melancarkan sirkulasi pertukaran udara yang panas keluar dari dapur.
- b. Memastikan bahwa dinding tempat makan, lantai tempat makan, serta ruangan makan higienis agar tidak berpotensi adanya pencemaran makanan.
- c. Memahami bahwa perlu dibersihkannya meja peracikan dengan permukaan yang tangguh serta tahan terhadap goresan sehingga bekas dari irisan tersebut tidak bisa memasuki makanan.
- d. Terdapat alat penangkap atau pembuangan asap pada tungku berupa sungkup (hood) atau dikenal sebagai cerobong asap. Berguna untuk menjaga kebersihan ruangan (bebas asap).
- e. Membebaskan ruangan dari lalat serta tikus yang menjadi sumber pencemar sangat dominan akan makanan.

#### 4. Penyimpanan untuk makanan yang dimasak

Harus dipastikan bahwa telah disimpan di sekitaran tempat yang aman dari segala serangga, tikus, serta lainnya. Selain itu, harus dilakukan pemantauan dan penjagaan akan tumbuhnya bakteri di makanan masak sehingga dapat menjaga kadar air, jenis pada makanan yang dimasak, serta suhu dari makanan itu sendiri.

#### 5. Pengangkutan makanan

Bertujuan guna tindakan pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan didalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.

#### 6. Penyajian pada makanan

Diperlukan menyajikan makanan yang menarik supaya menjadu nilai tambah dalam menarik pelanggan atau pembeli.

## **E. Kontaminasi pada Daging Ayam**

Daging yang memiliki tingginya kadar air merupakan makanan yang menjadi sasaran empuk bagi tumbuhnya mikroba sebab dipenuhi akan nitrogen dan mineral. Selain itu, terkadang juga mikroorganisme yang bermanfaat bagi mikroorganisme lainnya. Populasi mikroba dalam daging juga dipengaruhi oleh penanganan ternak sebelum penyembelihan (Sibarani, 2011). Daging yang terkontaminasi mikroba di atas ambang batas dapat menjadi berjamur, berlendir, memiliki umur simpan yang pendek, berbau tidak enak, berasa tidak enak, dan menyebabkan gangguan kesehatan bila dikonsumsi oleh manusia (Sibarani, 2011). Jumlah dan ragam mikroorganisme berbahaya pada daging ayam potong dan dijual di pasar konvensional cukup memprihatinkan. Mikroorganisme yang biasanya ditemukan pada bangkai ayam antara lain *Campylobacter*, *Clostridium*, *Listeria*, *Salmonella*, *Staphylococcus*, *E. coli* dan *Yersinia* (Sibarani, 2011).

Beberapa mikroorganisme yang hidup di saluran pencernaan hewan, seperti *Salmonella* yang dapat ditularkan melalui jalur fecal-oral sehingga kontaminasi dapat terjadi jika ternak diberikan minuman yang terkontaminasi bakteri tersebut pada kotoran manusia atau hewan lainnya. Tidak hanya itu saja, namun kontaminasi juga dapat terjadi di lokasi pemotongan. Sumber pencemaran yang dimaksud adalah :

1. Hewan (bagian kulitnya, bulu, bagian isian dan jeroannya).
2. Pencemaran oleh manusia kepada ternak karena pakaiannya, rambutnya, hidungnya, mulutnya, tangan jarinya, alas kakinya, serta kukunya.
3. Alat-alat (pisau, tempat pemotongan, boks).
4. Bangunan (lantai).

5. Lingkungan (udara, air, serta tanah).
6. Kemasan.

Darah masih beredar di ekstremitas hewan sesaat setelah dipotong, sehingga penggunaan pisau yang kotor dapat menyebabkan mikroba masuk ke aliran darah. Air rendaman yang digunakan untuk menghilangkan bulu juga bisa menjadi sumber kontaminasi bakteri. Saat mengeluarkan jeroan ayam itik, mereka tidak boleh berada di dekat ayam, karena jeroan ayam itik lebih mungkin terkontaminasi bakteri. Air cucian karkas juga dapat menjadi sumber pencemaran jika kualitas airnya tidak sama dengan kualitas air bersih. Jika talenan yang digunakan terbuat dari kayu, kontaminasi juga akan terjadi saat dijual di pasaran. Kayu merupakan jenis bahan yang mudah dalam menyerap air, apabila telah dicucipun, bisa saja untuk menyisakan air yang telah terkontaminasi bakteri didalamnya (Gustiani, 2009).

Tabel 1  
Ukuran Batas Maksimal pencemaran Mikroba di Dalam Pangan

No. Kat pangan	Kategori pangan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
08.1.1	Daging ayam segar, beku (karkas dan tanpa tulang), dan cincang	ALT (30°C, 72 jam) Koliform Eschericia Coli Salmonella sp. Staphylococcus aureus Campylobacter sp	1 x 10 <sup>6</sup> koloni/g 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g 1 x 10 <sup>1</sup> koloni/g negatif/25 g 1 x 10 <sup>2</sup> koloni/g negatif/25 g

Sumber : SNI 7388 : 2009

Berdasarkan Tabel 1, *Salmonella* dan *Campylobacter* merupakan bakteri yang tidak boleh ada pada karkas ayam, sedangkan bakteri lainnya boleh ada namun dengan batasan tertentu. Keracunan makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme yang mencemari makanan. Mikroorganisme tersebut masuk ke dalam saluran pencernaan manusia melalui makanan yang dikonsumsi, kemudian makanan tersebut diproses dan diserap oleh tubuh, dan mikroorganisme yang ada di dalamnya menyebabkan gejala penyakit. Gejala umum efek *foodborne disease* termasuk mual, muntah, diare, demam, kram, dan lainnya (Gustiani, 2009).

Selain kontaminasi biologis, kontaminasi kimia dan fisik juga dapat terjadi pada karkas ayam. Kontaminasi kimiawi dapat terjadi sebelum dan sesudah ayam disembelih. Saat ketika ayam masih hidup, pestisida yang ada di lingkungan, di air, di tanah, dan pakan dapat masuk ke dalam tubuh hewan dan tertinggal dalam produk outputnya (Murdiati, 2006). Kontaminasi kimiawi berupa antibiotik yang berlebih selama produksi dapat berdampak pada tercamparnya daging dan hati ayam karena residu antibiotika (Murdiati, 2006). Di tahapan produksi, kontaminasi secara kimia diakibatkan oleh pewarna pada karkas ayam atau deterjen yang digunakan dalam pembersihan peralatan ayam. Kontaminasi fisik pada karkas dapat menyebabkan luka saat dimakan. Batu, kerikil, tulang, ranting, paku rumput, rambut, potongan kuku, gelas dan kaca, logam, kemasan dan plastik adalah beberapa faktor fisik yang dapat mencemari karkas. (Sibarani, 2011).

#### **F. Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Pemotongan Ayam**

Mengutip dari Direktorat Kesmasvet dan Pascapanen (2010), persyaratan kebersihan penyembelihan unggas sangat penting untuk menghasilkan produk akhir bersih, aman, sehat, utuh dan halal. Aman berarti produk tersebut bebas dari

bahaya biologis, kimiawi, atau fisik yang dapat menyebabkan penyakit dan mempengaruhi kesehatan manusia. Sehat berarti produk tersebut mengandung zat-zat yang diperlukan dan bermanfaat bagi kesehatan dan pertumbuhan fisik. Utuh berarti daging tidak tercampur dengan bagian atau potongan hewan lain.

## **1. Persyaratan Kebersihan serta Sanitasi**

### **a. Sanitasi Bangunan**

Hal-hal yang menjadi riskan untuk dapat dijadikan perhatian adalah terkait pada keberhasilan didalam program sanitasi konstruksi, sebagai berikut :

- 1) Desain serta konstruksi dari bangunan yang diselaraskan dengan manfaat dari penggunaan. Sehingga mudah untuk dipelihara serta dibersihkan
- 2) Dirancangnya tata ruang sedemikian rupa sehingga dapat sesuai pada alur atau proses, sehingga dapat berjalan teratur dan terhindar dari pencemaran dan kontaminasi silang.
- 3) Tata Luasnya bangunan yang disesuaikan dengan kapasitas produksi dari jumlah produksi, sehingga mampu menjadi tampungan ruang mobilisasi dari karyawan.
- 4) Pemisahan daerah yang kotor serta bersih secara *physical*.
- 5) Memenuhi syarat berupa lantai yang kedap air, jalan rata, tidak teras licin, tidak ada yang berlubang ataupun retak, kuat menahan beban, serta landai ke arah saluran pembuangan, mudah dibersihkan, dan didesinfeksi.
- 6) Tidak menggunakan Pintu yang terbuat dari bahan yang mudah

berkarat. Lalu, perlu diperhatikan juga kekedapan air, toksisitasnya, dan kemampuan mencegah hama masuk.

- 7) Ventilasi udara baik, aliran udara diatur dari daerah bersih ke daerah kotor.

#### b. Sanitasi Peralatan dan Mesin

Beberapa hal yang harus diperhatikan di dalam sanitasi peralatan dan mesin, antara lain :

- 1) Pembuatan desain untuk peralatan dibuat sesuai dengan tujuan penggunaan itu sendiri, bersifat mudah untuk dibersihkan dan didesinfeksi
- 2) Produk tidak boleh mendapatkan bahan peralatan yang memiliki sifat toksik dan mudah berkarat
- 3) Tidak boleh menggunakan peralatan di daerah yang kotor, padahal produknya ada di daerah yang bersih.

#### c. Sanitasi pada Lingkungan

Terdapat beberapa point-point yang harus diperhatikan di dalam sanitasi lingkungan yaitu :

- 1) Sarana jalan yang bebas dari banjir serta baik kondisinya sudah tersedia.
- 2) Tidak ada dari sumber pencemaran secara kimiawi
- 3) Sumber dari pengambilan air memenuhi standar syarat air bersih, cukup kesediannya serta kesinambungan.
- 4) Memiliki Sistem pembuangan limbah lancar dan tidak membuat lingkungan tercemar.
- 5) Terawat baik dan bersih, tidak ada tumpukan sampah.

## 2. Pembersihan serta Desinfeksi

### a. Metode Pembersihan

Kegiatan membersihkan peralatan, mesin alat, dan juga bangunan harus dibersihkan dan didekontaminasi secara teratur. Pembersihan dipergunakan dalam segi fisik, kimiawi, atau kombinasi keduanya. Pembersihan fisik menggunakan *scrubber*, sedangkan pembersihan kimiawi menggunakan deterjen atau zat asam ataupun basa.

Desinfeksi bertujuan untuk mengurangi jumlah mikroorganisme yang hidup, tetapi umumnya tidak dapat membunuh spora bakteri. Agen sanitasi tidak membunuh semua mikroorganisme, tetapi mengurangi jumlahnya sehingga tidak membahayakan konsumen. Klorin dan senyawa klorin, termasuk senyawa asam hipoklorit, yodium fosfor, senyawa amonium kuartener, serta larutan asam kuat dan basa kuat merupakan contoh disinfektan yang dapat digunakan dalam pematangan ayam.

### b. Pemilihan Deterjen

Hal-hal yang perlu menjadi perhatian dalam memilih dan memilah deterjen, adalah sebagai berikut :

- 1) Kemampuan dalam membasahi, menghapus serta mensuspensi kotoran di permukaan.
- 2) Bersifat gampang untuk dibilas sehingga akan membuat mudah lepasnya kotoran serta deterjen dari alat yang dicucikan.
- 3) Jenis kotoran mempengaruhi jenis , konsentrasi, serta suhu dari deterjen.
- 4) Deterjen memiliki sifat yang tak mudah karat sehingga wajib disesuaikan berdasarkan bahan lain. Contohnya adalah penggunaan disinfektan.

- 5) Lemak serta protein yang bersisa didalam peralatan akan membentuk senyawa garam mineral. Jika disentuh, maka akan terasa lapisan berbahan keras, sehingga hanya dapat dihilangkan menggunakan larutan dari detergen panas.

c. Prosedur Pembersihan

Langkah-langkah serta tata cara pembersihan peralatan, mesin, dan bangunan meliputi hal dibawah ini :

- 1) Kotoran karan yang terdapat dipermukaan dapat dihilangkan dengan cara menyikat, menyedot, mengerok, atau dengan cara lain. Jika diperlukan, pembuangan kotoran dapat disertai dengan penyiraman dengan air bersih dengan suhu air tergantung dari jenis kotoran yang dibuang. Prosedur ini biasanya digunakan untuk membersihkan meja, lantai, dinding, pengeluaran jeroan, bak perendam karkas, mesin pencabut bulu, dan lain-lain.
- 2) Pembersihan melibatkan penggunaan larutan deterjen yang melarutkan atau menanggihkan kotoran dan mikroorganisme sehingga dapat dengan mudah dihilangkan dari peralatan. Proses ini biasanya dilakukan dengan alat kecil seperti pisau atau cakram. Pertama, instrumen direndam. Waktu perendaman bergantung pada jenis noda yang telah mencemari bejana. Setelah direndam, peralatan disikat dan dibilas dengan air.
- 3) Melakukan kegiatan pembilasan dalam penghilangan kotoraan serta sisa pada deterjen yang dilakukan dengan penggunaan air yang dapat memenuhi persyaratan sebagai bagian dari air bersih.

Jika langkah-langkah ini dapat diikuti, proses desinfeksi dapat mudah untuk dikerjakan. Dengan mencampurkan deterjen dan disinfektan, langkah pembersihan dan disinfeksi dapat diselesaikan. Namun, cara ini tidak seefektif proses

pembersihan sebelum disinfeksi. Selain itu, beberapa kombinasi zat bisa berbahaya. Misalnya, jika senyawa hipoklorit dicampur dengan zat asam, maka akan dihasilkan gas klorin yang beracun dan korosif. Personel yang bekerja dengan asam dan basa kuat harus mengenakan pakaian pelindung khusus dan memiliki prosedur yang jelas untuk bekerja dengannya. Selain itu, wadah disinfektan harus disimpan terpisah dari makanan dan bahan pengemas dan diberi label yang jelas.

## **G. Personal Hygiene Sanitasi**

### **1. Pengertian *hygiene* sanitasi**

Istilah kebersihan pribadi berasal dari bahasa Yunani dan terdiri dari kata *personal*, yang berarti "pribadi", dan *hygiene*, yang berarti "kesehatan". Aksi dilakukan untuk mengamankan kebersihan serta kesehatan dalam mewujudkan fisik serta mental yang sejahtera disebut kebersihan pribadi. Salah satu kemampuan dasar manusia adalah merawat diri sendiri, memastikan bahwa kebutuhannya terpenuhi untuk menjalani hidup yang sehat dan sejahtera.

Kebersihan diri adalah cara seseorang menjaga kesehatannya. Menjaga kebersihan diri sangat penting untuk kenyamanan, keamanan, dan kesehatan seseorang. Mempraktikkan kebersihan yang baik identik dengan peningkatan kesehatan (Nadia, 2020). Biasanya individu rentan untuk terjangkit penyakit akibat masalah dari kebersihan pribadinya yang masih dianggap biasa, namun jika ditelaah lebih dalam sebetulnya hal tersebut justru menimbulkan masalah kesehatan umum. Oleh sebab itu, penting sekali dalam menjaga *personal hygiene*.

*Hygiene* merupakan bagian daripada ilmu kesehatan. Cara untuk perawatan dirinya pada manusia adalah demi terpeliharanya kesehatan manusia, biasa disebut juga dengan *hygiene* perorangan. Cara untuk merawat diri menjadi cukup rumit

sebab adanya kondisi fisik serta emosional dari seseorang tersebut. Memelihara *hygiene* pada individu menjadi urgensi dalam mementingkan kebutuhan primernya sehingga tidak menjadi sakit dan tidak membutuhkan perawatan atau praktik pelayanan kesehatan secara berkala.

## **2. Faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* sanitasi**

Mengutip dari Nadia (2020) beberapa faktor yang dapat memengaruhi seorang dalam perlakuan *personal hygiene*:

### **a. Gambar tubuh**

Penampilan umum pasien juga menunjukkan betapa pentingnya kebersihan bagi mereka. Persepsi subjektif tentang penampilan fisik seseorang disebut citra tubuh. Citra tubuh ini sering kali dapat berubah. Citra tubuh mempengaruhi pemeliharaan kebersihan. Upaya ekstra harus dilakukan untuk meningkatkan kebersihan, karena penyakit fisik atau pembedahan dapat mengubah penampilan tubuh.

### **b. Praktik secara sosial**

Kelompok sosial di mana klien berada dapat mempengaruhi praktik kebersihan pribadinya. Anak-anak belajar teknik kebersihan dari orang tua mereka selama masa kanak-kanak. Perawatan kebersihan dapat dipengaruhi oleh kebiasaan masing-masing keluarga, total orang yang tinggal di rumah dan keadaan tersedianya air panas / air mengalir menjadi bagian dari faktor yang memengaruhi perawatan dari kebersihan.

### **c. Status sosio ekonomi**

Sifat dan tingkat kebiasaan kebersihan dapat bervariasi tergantung pada situasi ekonomi seseorang. Apakah orang tersebut dapat menyediakan barang-

barang penting (barang-barang yang membantu menjaga kebersihan lingkungan rumah) seperti deodoran, sampo, pasta gigi, dan kosmetik.

d. Pengetahuan

Pengetahuan tentang betapa pentingnya kebersihan dan dampaknya terhadap kesehatan. Namun, pengetahuan saja tidak cukup - orang perlu termotivasi untuk menjaga diri mereka sendiri.

e. Variabel budaya

Budaya yang berbeda memiliki praktik perawatan diri yang berbeda yang dapat menjadi dasar pengaruh pada perawatan higienitas. Latar kebudayaan yang berbeda membuat tindakan praktik dalam merawat diri juga berbeda.

f. Kebebasan memilih

Kebebasan seseorang dalam memilih waktu untuk melakukan perawatan diri pemilihan produk yang menjadi favorite serta cara tindakan perlakuan *hygiene*

### **3. Tenaga pengolah makanan**

Sumber daya pengolah makanan merupakan seorang individu yang secara inklusif memiliki hubungan dengan makanan serta alat dari tahap persiapan hingga penyajian (Nadia, 2020). Menurut PMK No.1096 tentang *hygiene* sanitasi Jasaboga tahun 2011, kriteria bagi tenaga pengolah makanan memiliki kriteria sebagai berikut ini (Kementerian Kesehatan RI, 2011):

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat.
- c. Tidak terinfeksi penyakit menular seperti tifus, kolera, TBC, hepatistis, dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- d. Semua karyawan memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang masih berlaku.

- e. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan alat: sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu.
- g. Gunakan alat pelindung diri (APD) untuk mencegah kontaminasi pencemaran terhadap makanan: celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air.
- h. Berperilaku hidup yang sehat di tempat kerja: jangan merokok, tidak makan, tidak memakai perhiasan (terkecuali cincin polos), jangan menggunakan peralatan yang tidak perlu, selalu mencuci tangan sebelum atau sesudah bekerja, dan setelah keluar dari toilet. kenakan pakaian kerja dan pakaian pelindung yang sesuai, hindari berbicara terlalu banyak dan selalu menutup mulut paa saat batuk/bersin, tidak menyisir rambut didekat makanan.

Untuk tenaga khusus pada pengolah makanan harus selalu memelihara kebersihan inividu mereka (*personal hygiene*) serta mulai membentuk kebiasaan dalam berlaku secara sehat ketika bekerja. Hal – hal dibawah ini merupakan faktor penting yang perlu untuk diperhatikan (Herlina S. Dkk, 2019) :

- a. Memakai Pakaian, hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja harus bersih, dan pakaian yang sudah rusak tidak boleh dipakai lagi.
- b. Memotong pendek kuku dan tidak dianjurkan memakai pernak pernik saat bekerja.
- c. Menggunakan topi serta penutup rambut yang berguna dalam mencegah terjatuhnya rambut ke makanan serta melakukan tindakan preventif akan kebiasaan memegang rambut.

- d. Dilarang merokok selama bekerja baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan yang digunakan saat bekerja.
- e. Lainnya meliputi kebiasaan batuk/menggaruk/menyentuh wajah menjadi tindakan no-higienis

## **H. Dasar perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku**

### **1. Pengetahuan (*Knowledge*)**

Menurut Notoatmodjo (2012) Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau ranah kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behaviour*). Tingkat pengetahuan di dalam Domain Kognitif, pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan.

#### **a. Mengetahui (*know*)**

Mengingat hal-hal yang telah dipelajari sebelumnya adalah pengertian dari mengetahui. Mengingat suatu hal tertentu dan informasi atau saran yang telah dipelajari termasuk dalam tingkat mengetahui ini. Dengan demikian, mengetahui adalah tingkat pengetahuan yang paling rendah. Dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya merupakan kata kerja yang digunakan untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari.

#### **b. Memahami (*comprehension*)**

Kemampuan untuk menjelaskan suatu objek yang diketahui secara akurat dan

menginterpretasikan informasi secara benar disebut dengan memahami. Orang yang telah memahami suatu objek atau materi harus dapat menjelaskan, memberi contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya.

c. Aplikasi (*application*)

Memiliki arti sebagai kemampuan dalam penggunaan materi yang sudah pernah diajarkan di suatu kondisi nyata. Aplikasi menjadi keterkaitan antara penggunaan dalam hukum, mode, rumus-rumus, prinsip, dan lainnya di suatu situasi.

d. Analisis (*analysis*)

Kemampuan untuk memecah suatu objek atau materi menjadi bagian-bagian yang terpisah namun tetap menghubungkannya dalam suatu struktur organisasi disebut analisis. Penggunaan kata kerja seperti menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengklasifikasikan, dan lain-lain menunjukkan kemampuan analisis ini.

e. Sintesis (*synthesis*)

Kemampuan untuk menataletakkan atau menghubung-hubungkan bagian dari suatu hal ke dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru disebut sintesis. Bisa juga disebutkan bahwa sintesis adalah kemampuan untuk membuat formulasi baru dari kumpulan formulasi yang tersedia.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Penilaian ini mengacu pada kemampuan untuk merasionalisasi atau mengevaluasi suatu objek atau materi. Penilaian ini didasarkan pada kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang sudah ada sebelumnya. Pengukuran kedalaman pengetahuan dapat dilakukan melalui survei atau

kuesioner yang mengajukan pertanyaan tentang isi materi yang diberikan oleh subjek atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau ukur dapat disesuaikan dengan tingkat yang paling tinggi.

## **2. Sikap (*attitude*)**

Mengutip dari Notoatmodjo (2012) Sikap adalah reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Beberapa batasan lain tentang sikap ini dapat dikutipkan sebagai berikut “*An individual’s social attitude is a syndrome of respons consistency with regard to social object*”. “*Attitude entails an existing predisposition to response to social object which in interaction with situational and other dispositional variables, guides and direct the overt behavior of the individual*”.

Berdasarkan batasan masalah di atas, dapat disimpulkan bahwa ekspresi sikap tidak dapat diamati secara langsung dan hanya dapat ditafsirkan sebagai perilaku tertutup. Menurut psikolog sosial Newcomb, sikap adalah keadaan kesiapan atau kesiapan untuk bertindak, bukan realisasi motif tertentu. Sikap adalah respons tertutup, bukan respons atau perilaku terbuka. Bab lain menjelaskan bahwa sikap memiliki tiga komponen utama: kepercayaan (keyakinan) dalam sebuah konsep tentang suatu objek, perasaan atau evaluasi terhadap objek tersebut, dan disposisi untuk bertindak (*tend of behave*). Sikap yang lengkap adalah jumlah dari ketiga komponen ini (*total attitude*).

Untuk memenuhi penentuan sikap yang secara mutlak diperlukan pemikiran, keyakinan emosi, dan pengetahuan sebagai pengendalinya. Sama halnya pada pengetahuan. Sikap jugalah memiliki tingkatan sebagai berikut :

a. penerimaan (*receiving*)

penerimaan diartikan bahwa seseorang (subjek) menginginkan dan menyadari objek yang merangsang.

b. Tanggapan (*responding*)

Memberikan jawaban atas pertanyaan, melakukan sesuatu, dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah tanda sikap. Karena orang menerima ide dengan mencoba menjawab pertanyaan atau menyelesaikan tugas, apakah pekerjaan itu benar atau tidak.

c. Menghargai (*valuting*)

Tanda dari sikap tingkat ketiga adalah menghargai dan mengajak orang lain untuk bekerja atau mendiskusikan suatu masalah.

d. Bertanggung Jawab (*responsible*)

Sikap terbaik adalah tanggung jawab atas apapun yang sudah menjadi pilihan terlepas dari semua risikonya.

**3. Praktik atau tindakan (*practice*)**

Mengutip dari Notoatmodjo (2012) sikap tidak secara instan diterjemahkan menjadi aksi. Demi mewujudkan tatalaksana sikap pada tindakan riil (*overt behavior*). Faktor pendukung yang memungkinkan itu sangatlah dibutuhkan termasuk fasilitas. Praktik ini melibatkan berbagai Langkah yakni :

a. Respons terpimpin (*guided response*)

Kemampuan untuk dapat melakukan tindakan atau sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh merupakan indikator latihan kelas satu.

b. Mekanisme (*mechanism*)

ketika seseorang melakukan sesuatu otomatis atau Ketika hal tersebut menjadi

kebiasaan, maka dia telah mencapai tingkat kedua.

c. Adopsi (*adoption*)

Adopsi merupakan praktek serta tindakan yang telah dikembangkan. Dengan kata lain, tindakan tersebut telah diadaptasi tanpa mempengaruhi realita dari aksi tersebut. Perilaku bisa diukur dengan tidak eksklusif dengan melakukan wawancara mengenai kegiatan yang dilakukan beberapa jam, hari atau bulan sebelumnya (*recall*). Selain itu, pengukuran dapat dilakukan secara langsung dengan mengamati tindakan atau aktivitas peserta. Efek dari perilaku ini juga dapat digunakan sebagai ukuran praktik (*overt behaviour*).