

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Desa Wisata Sangeh

1. Lokasi Desa Sangeh

Desa Sangeh terletak di Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. Sekitar 21 kilometer di utara Kota Denpasar, Desa Sangeh terkenal dengan ratusan monyet jinak yang hidup di hutannya. Nama Sangeh diyakini masyarakat sekitar terkait erat dengan Hutan Pala yang berasal dari dua kata yaitu SANG yang berarti Orang, dan NGEH yang berarti Melihat, jadi SANGEH berarti “Orang Yang Melihat”. Diceritakan bahwa pohon pala tersebut telah melakukan perjalanan dari Gunung Agung di Bali Timur ke Bali Barat hingga seseorang melihat pohon tersebut berjalan dan memutuskan untuk berhenti di tempat yang sekarang dikenal sebagai SANGEH. (Permata Dewi, 2023).

2. Obyek wisata yang ada di kawasan wisata Sangeh

Di Desa Sangeh terdapat beberapa obyek wisata mulai dari wisata alam sampai dengan wisata religi, yaitu:

a. Penglukatan pancoran solas taman mumbul

Terletak di Jln. Brahma No. 38, Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali, terdapat Pengelukatan Pancoran Solas. Kawasan Taman Mumbul memiliki nuansa asri dan rapi. Taman Mumbul memiliki lokasi yang terawat dan mudah diakses oleh masyarakat umum. Memiliki lahan parkir yang cukup untuk kendaraan dan sepeda motor. Salah satu pilihan destinasi wisata religi ramah keluarga di kawasan Sangeh adalah Taman Mumbul.

b. Tanah wuk

Lokasi Tanak Wuk adalah di Jln. Tanah Wuk, Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali. Ini adalah tempat wisata alam yang memiliki pemandangan indah, tempat camping yang bagus, ruang parkir yang luas, dan tempat rafting yang bekerja sama dengan desa lain.

c. Sangeh monkey forest

Sangeh Monkey Forest dapat ditemukan di Kabupaten Badung tepatnya di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Jln. Brahma. Letak Sangeh Monkey Forest yang strategis membuat wisatawan dapat datang dari berbagai arah. Monyet abu-abu dengan ekor yang panjang dapat ditemukan di Hutan Sangeh. Jumlah monyet di tempat wisata ini sekitar 600 ekor. Baik masyarakat setempat maupun pengelola objek wisata sangat menjaga monyet-monyet di sini. Dua pura terletak di tengah hutan. Pura Bukit Sari adalah nama pura yang lebih besar, dan Pura Melanting adalah nama pura yang lebih kecil. Sejarah menunjukkan bahwa Pura Bukit Sari memiliki hubungan dengan kemegahan Kerajaan Mengwi pada abad ke-17. Selain sering dikunjungi oleh wisatawan, Hutan Monyet Sangeh juga merupakan tempat populer untuk pemotretan bertema atau pra-pernikahan dengan latar belakang alam.

d. Obyek wisata pondok jaka

Terletak di Jln. Paninjauan di Desa Sangeh, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung, terdapat objek wisata Pondok Jaka. Nama Pondok Jaka diambil dari pohon jaka atau aren yang tumbuh di sekitar area tersebut. Inti dari objek wisata Pondok Jaka adalah rumah Bali bersejarah yang diperkirakan berusia 250 tahun. Pondok Jaka tidak hanya menjadi tujuan wisata yang populer, tetapi juga sering

digunakan untuk pemotretan bertema atau foto pra-pernikahan dengan latar belakang adat Bali.

3. Jumlah kunjungan wisatawan

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua pengelola Obyek Wisata Sangeh Ida Bagus Pujawan, jumlah kunjungan wisatawan yang berkunjung ke Obyek Wisata Sangeh pada bulan oktober mencapai 8.035 wisatawan. Dengan rincian, 1.810 orang yang merupakan wisatawan domestik/lokal dan 6.225 orang yang merupakan wisatawan mancanegara. Ida Bagus Pujawan juga mengatakan peningkatan wisatawan yang berkunjung biasanya terjadi pada hari minggu dan didominasi oleh wisatawan mancanegara.

B. Rumah Makan

Rumah makan Atau restoran adalah lokasi yang menetapkan harga untuk makanan dan layanan, menyajikan makanan untuk masyarakat umum, dan menawarkan tempat bagi orang-orang untuk menikmati masakan. Sementara layanan bawa pulang dan pesan-antar adalah dua dari layanan yang ditawarkan beberapa restoran sebagai sarana untuk menyediakan makanan bagi masyarakat umum, sebagian besar restoran menyajikan makanan dengan segera. Spesialis dalam jenis masakan yang disajikan biasanya ditemukan di restoran.

“Peraturan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran” mendefinisikan rumah makan sebagai setiap tempat usaha komersial yang kegiatan usaha utamanya yaitu menyediakan olahan makanan dan minuman untuk masyarakat umum. Untuk memenuhi kebutuhan pelanggannya. Rumah makan ini berkembang seiring dengan perkembangan Masyarakat, hal ini akan menimbulkan masalah kesehatan jika tidak

dibarengi dengan praktik makan bersih dan lingkungan yang higienis.

C. Higiene Sanitasi

Bila dilihat dari sudut pandang penelitian kesehatan lingkungan, sanitasi dan higiene memiliki tujuan yang sama dan saling terkait erat, yakni menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Namun, frasa higiene dan sanitasi berbeda dalam cara penggunaannya. Higiene lebih berfokus pada unsur lingkungan manusia, sedangkan sanitasi lebih berfokus pada manusia (individu dan masyarakat).

1. Pengertian higiene dan sanitasi

Dalam bidang kesehatan masyarakat, higiene berfokus pada dampak faktor lingkungan terhadap kesehatan manusia, cara mencegah timbulnya penyakit akibat faktor tersebut, dan cara menciptakan lingkungan yang menjamin pemeliharaan kesehatan. Minum air mendidih, mencuci tangan sebelum menangani makanan, dan memperhatikan kualitas dan kesegaran daging adalah beberapa contohnya..(Widyartini, 2021)

Sanitasi adalah upaya kesehatan masyarakat yang memantau berbagai elemen lingkungan yang memengaruhi kesehatan manusia, seperti membangun sumur yang diwajibkan bagi kesehatan, mengawasi kebersihan peralatan makan, dan mengawasi makanan.

Higiene berfokus pada manusia, sedangkan sanitasi berfokus pada lingkungan manusia (Arrazy, 2020).

2. Tujuan higiene sanitasi makanan dan minuman

Higiene dan Sanitasi makanan bertujuan untuk mengatur keamanan dan kualitas makanan, melindungi konsumen dari penyakit, memastikan bahwa makanan dijual dengan cara yang bermanfaat bagi mereka, dan mengurangi

pemborosan dan pembusukan makanan. Pengendalian unsur-unsur dalam makanan, lingkungan, dan peralatan yang berpotensi menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan lainnya merupakan salah satu tujuan dari higiene dan sanitasi makanan (Andayani, 2020).

3. Prinsip higiene dan sanitasi makanan

Sesuai dengan “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga”, rumah makan wajib mematuhi pedoman penanganan, kebersihan, dan higiene makanan sejak makanan dipilih hingga disajikan. Berikut ini adalah pedoman higiene dan sanitasi makanan yang baik yaitu:

- a. Pemilihan bahan makanan
 - 1) Bahan makanan yang mentah atau segar adalah makanan yang harus diolah sebelum disajikan, seperti :
 - a) Daging, susu, telur, ikan, dan sayuran. Makanan ini harus dalam kondisi baik, segar, dan tidak berubah bentuk, warna, atau rasanya. Makanan ini juga tidak boleh disimpan pada suhu ruangan. Makanan ini harus berasal dari lokasi yang formal dan terisolasi.
 - b) Jenis biji-bijian dan tepung yang digunakan harus dalam kondisi baik; tidak boleh ditumbuhi jamur, rusak, atau mengalami perubahan warna.
 - c) Makanan yang sudah mengalami fermentasi, atau makanan yang telah diolah dengan menggunakan mikroorganisme seperti ragi atau jamur, harus berada dalam kondisi baik, memiliki aroma fermentasi, tidak mengalami perubahan warna, perubahan rasa, atau aroma, dan tidak ditumbuhi jamur.
 - 2) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus sesuai dengan

ketentuan yang berlaku.

- 3) Pangan olahan pabrik, yaitu pangan yang langsung layak dikonsumsi tetapi masih memerlukan pengolahan lebih lanjut, seperti:

- a) Makanan yang dikemas

- (1) Memiliki merk dan label
- (2) Mempunyai nomor registrasi dan terdaftar
- (3) Kemasan yang digunakan tidak mengalami kerusakan/menggelembung
- (4) Belum menunjukkan tanggal kadaluwarsa
- (5) Kemasan hanya digunakan untuk satu kali

- b) Makanan tidak dikemas

- (1) Bahan makanan masih segar dan baru
- (2) Tidak busuk, basi, berjamur atau rusak
- (3) Tidak terdapat kandungan zat berbahaya

- b. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Lokasi yang digunakan untuk menyimpan makanan harus bebas dari potensi kontaminasi dari barang berbahaya, hewan, serangga, atau tikus.
- 2) Prinsip penyimpanan bahan makanan yaitu *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yang berarti bahwa makanan yang disimpan pertama kali dan mendekati tanggal kadaluwarsa akan dikonsumsi atau digunakan terlebih dahulu.
- 3) Wadah/area penyimpanan harus menyesuaikan dengan jenis makanan; misalnya, barang yang mudah rusak harus disimpan di lemari es dan barang kering harus disimpan di tempat yang kering dan bebas dari kelembapan.
- 4) Suhu untuk penyimpanan bahan makanan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Digunakan Dalam Waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5° s /d 0° C	-10° s/d 5° C	>-10° C
2	Telur, susu, dan olahannya	5° s /d 7° C	-5° s /d 0° C	>-5° C
3	Sayur, buah, dan minuman	10° C	10° C	10° C
4	Tepung dan biji	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang

Sumber : “Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011”

- 5) Bahan padat tidak boleh memiliki ketebalan lebih dari 10 cm
- 6) Penyimpanan bahan makanan dalam ruangan dengan kelembaban: 80% - 90%
- 7) Bahan makanan olahan pabrik disimpan dalam kemasan yang tertutup dengan suhu +10 °C.
- 8) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - (1) Antara bahan makanan dan lantai diberi jarak: 15 cm
 - (2) Antara bahan makanan dan dinding diberi jarak: 5 cm
 - (3) Antara bahan makanan dan langit- langit diberi jarak: 60 cm

c. Pengolahan makanan

Pengolahan pangan yang baik yaitu pengolahan yang mematuhi ketentuan higienis dan sanitasi, yaitu yang ditetapkan dalam *Good Manufacturing Practice* (GMP)

- 1) Untuk mencegah terjadinya pencemaran pangan dan masuknya lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya, tempat pengolahan atau dapur harus mematuhi

standar teknis kebersihan dan sanitasi.

- 2) Penyusunan menu memperhatikan permintaan pelanggan, jenis dan jumlah bahan yang tersedia, variasi menu, lama waktu pengolahan, dan tingkat pengalaman dalam mengolah bahan sejenis.
- 3) Sortasi pemilihan bahan adalah proses pemisahan/pembuangan bahan makanan atau potongan makanan yang rusak, menegakkan standar pengawetan makanan, dan menurunkan bahaya kontaminasi makanan.
- 4) Semua bahan yang sudah siap untuk dimasak harus dibersihkan di bawah air mengalir. Ini termasuk mencampur bahan, menyiapkan bumbu, menyiapkan pengolahan, dan memprioritaskan saat memasak. Tugas-tugas ini harus dilakukan secara higienis dan sesuai dengan tahapannya.
- 5) Peralatan
 - a) Peralatan yang kontak langsung dengan makanan
 - (1) Peralatan memasak dan untuk makan diharuskan berbahan yang aman untuk dikonsumsi, merupakan peralatan yang aman dan aman untuk kesehatan.
 - (2) Lapisan permukaan peralatan tidak rusak dalam lingkungan asam/basa atau asin yang sering terdapat dalam makanan dan tidak melepaskan zat berbahaya atau logam berat berbahaya seperti Timah Hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), Antimon (Stibium), dan lain-lain.
 - (3) Talenan dibuat menggunakan bahan selain kayu yang aman dan tidak menghasilkan bahan berbahaya.
 - (4) Sebagai peralatan pemrosesan, kompor, tabung gas, lampu, dan kipas angin harus kuat, bersih, dan beroperasi dengan benar. Peralatan tersebut juga tidak boleh menimbulkan polusi atau menjadi sumber kecelakaan.

- b) Wadah untuk ,menyimpan makanan
 - (1) Wadah harus mempunyai penutup yang dapat ditutup rapat agar udara panas dari makanan tidak mengembun.
 - (2) Pisahkan makanan siap saji/matang, makanan basah dan kering satu sama lain
- c) Lebih baik hindari menyentuh peralatan yang sudah dibersihkan dan siap digunakan di dalam mulut/di dekat makanan
- d) Kebersihan alat yang akan digunakan harus terbebas dari cemaran mikroorganisme seperti *Escherichia coli*.
- e) Keadaan peralatan harus berada dalam kondisi baik, tidak pecah, tidak cacat, tidak retak dan harus mudah untuk dibersihkan.
- f) Sebelum memulai pengolahan, semua peralatan yang dibutuhkan harus siap, dan bahan makanan harus disusun berdasarkan urutan prioritas.
- g) Setiap bahan makanan mempunyai waktu penyimpanan yang berbeda, pengaturan suhu dan waktu harus diperhatikan. Untuk membunuh bakteri berbahaya, suhu pengolahan harus minimal 90°C. Proses pengolahan juga tidak boleh dibiarkan terlalu lama untuk mencegah penguapan yang dapat menghilangkan nilai gizi.
- h) Pengaturan prioritas dalam proses memasak
 - (1) Makanan yang lebih tahan lama seperti gorengan dapat didahulukan dalam proses pemasakan.
 - (2) Masak makanan yang cepat rusak, seperti hidangan berkuah terakhir.
 - (3) Simpan makanan di lemari es jika belum siap untuk dimasak.
 - (4) Simpan makanan yang siap untuk dimasak tetapi membutuhkan waktu lebih lama untuk dimasak dalam keadaan panas.

- (5) Cegah uap makanan agar tidak mengontaminasi makanan lagi dengan memastikan uap makanan tidak masuk ke dalam makanan.
- (6) Gunakan penjepit atau sendok sebagai pengganti tangan saat mengambil makanan yang siap untuk disajikan.
- (7) Cucilah selalu sendok yang khusus digunakan saat mencicipi makanan.
- i) Higiene penanganan makanan
 - (1) Perlakukan makanan dengan hati-hati dan cermat sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
 - (2) Letakkan makanan pada wadah yang tertutup dan hindari menaruh makanan yang terbuka secara bertumpuk karena dapat mengontaminasi makanan pada wadah di bawahnya.

d. Penyimpanan bahan makanan jadi atau masak

Menurut “Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga” terdapat ada beberapa tata cara penyimpanan bahan makanan jadi atau masak yaitu sebagai berikut :

- 1) Makanan yang akan disimpan tidak membusuk, berlendir, atau berlendir dalam arti ditandai dengan perubahan rasa, bau, berlendir, berjamur, berbau harum, atau bentuk kontaminasi lainnya.
- 2) Patuhi persyaratan bakteriologis yang tercantum di dalam peraturan perundang-undang dan peraturan yang relevan yaitu:
 - a) Bakteri *Escherichia coli* yang terdapat di makanan harus berjumlah nol dalam setiap gram makanan.
 - b) Bakteri *Escherichia coli* yang terdapat di minuman harus berjumlah nol dalam setiap gram minuman.

- 3) Kandungan residu pestisida/logam berat tidak boleh berjumlah lebih dari Batasan yang telah ditetapkan dalam peraturan.
- 4) Makanan yang sudah disimpan namun sebelum waktunya dan sudah mendekati tanggal kedaluwarsa dikonsumsi terlebih dahulu, sesuai dengan prinsip penyimpanan “*First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)*”.
- 5) Untuk setiap jenis makanan olahan, diperlukan tempat penyimpanan yang berbeda atau wadah dengan penutup yang rapat namun berventilasi agar kandungan air tidak hilang.
- 6) Makanan yang sudah dimasak dan makanan mentah tidak boleh digabung.
- 7) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu:

Tabel 2. Suhu penyimpanan makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Digunakan Dalam Waktu		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25° s/d 30°C		
2	Makanan basah (berkuah)		>60° C	-10° C
3	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5° C	-5° s/d -1° C
4	Makanan disajikan dingin		5° s /d 10° C	<10° C

Sumber : Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

- e. Pengangkutan bahan makanan
 - 1) Pengangkutan bahan makanan yaitu:
 - a) Tidak tercampur dengan bahan yang berbahaya dan beracun (B3)
 - b) Mengangkut makanan bersih dalam mobil yang memang diperuntukkan untuk keperluan tersebut.

- c) Bahan makanan tidak boleh diduduki, diinjak,/dibanting.
- d) Untuk menghindari risiko, makanan yang perlu dijaga tetap dingin selama dalam perjalanan, termasuk daging dan beberapa jenis susu cair, diangkut menggunakan sistem pendingin.
- 2) Mengangkut pangan masak atau olahan, khususnya:
 - a) Tidak tercampur dengan bahan yang beracun/berbahaya (B3).
 - b) Pengiriman makanan jadi dilakukan dengan truk khusus yang higienis.
 - c) Setiap jenis makanan yang berbeda mempunyai penutup dan wadah khusus.
 - d) Wadah makanan harus lengkap, kuat, tidak berkarat, cukup besar untuk menampung jumlah makanan di dalamnya, dan tidak terlalu penuh sehingga uap makanan tidak mencair (mengembun).
 - e) Manajemen suhu diperlukan saat memindahkan makanan dalam jangka waktu lama supaya makanan yang diangkut tetap pada kondisi panas pada suhu 60°C/dingin pada suhu 40°C.
- f. Penyajian makanan

Menurut “Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga” (Permenkes, 2011). Tahap terakhir dari proses pengolahan makanan dengan alur yang tepat merupakan proses penyajian makanan. Makanan sudah siap dikonsumsi jika memenuhi beberapa syarat yaitu:

- 1) Makanan layak dikonsumsi jika sudah dilakukannya uji organoleptik, uji biologis dan uji laboratorium yaitu sebagai berikut :
 - a) Uji organoleptik melibatkan analisis makanan melalui penggunaan lima (lima) indera: penglihatan (penampakan), sentuhan (tekstur, kelembutan), penciuman (aroma), pendengaran (suara, seperti telur), dan jilatan (rasa). Makanan

dianggap aman jika organoleptiknya dalam kondisi baik.

- b) Uji biologis: makanan dikonsumsi secara utuh dan dianggap aman jika, setelah dua (dua) jam, tidak ada gejala penyakit yang diamati.
 - c) Untuk menentukan tingkat kontaminasi kimia dan mikrobiologi dalam makanan, dilakukan uji laboratorium. Untuk penilaian ini, sampel makanan harus dikumpulkan sesuai dengan standar dan metode yang sesuai, dan hasilnya dibandingkan dengan norma industri.
- 2) Lokasi penyajian, dengan mempertimbangkan waktu tempuh dan jarak antara tempat produksi makanan dengan lokasi penyajian, serta hambatan yang mungkin terjadi dikarenakan dapat memengaruhi lingkungan penyajian.
- 3) Menyajikan makanan yang siap dikonsumsi berbagai pilihan penyajian tersedia berdasarkan pesanan konsumen:
- a) Disajikan di meja makan bersama (*table service*), biasanya untuk pertemuan kecil yang dihadiri sepuluh hingga dua puluh orang atau acara keluarga. b) Prasmanan, atau "buffet," adalah penyajian semua makanan yang disajikan dengan penataan ulang, dan Anda dapat memilih apa yang akan dibawa. Penyajian di meja makan bersama (*table service*), yang biasa dilakukan untuk kumpul keluarga atau kelompok kecil yang terdiri dari 10 sampai 20 orang.
 - b) Prasmanan, atau "buffet," adalah penyajian semua makanan yang disajikan dengan penataan ulang, dan Anda dapat memilih apa yang akan dibawa.
 - c) Saung (*ala carte*), yaitu tempat pengunjung memilih makanan yang ingin dimakan di tempat terpisah yang menyediakan berbagai jenis makanan.
 - d) Dus (*box*), yaitu sajian yang biasanya disajikan untuk makan siang dan dikemas

- dalam kotak plastik atau kertas dengan menu lengkap, termasuk buah dan air.
- e) Nasi bungkus (*pack/wrap*), yaitu menu makanan siap santap yang bervariasi.
 - f) Makanan cepat saji (*fast food*), yaitu pemesanan makanan yang diinginkan di konter restoran dan pembayarannya dilakukan sebelum menyantap makanan.
 - g) Lesehan, yaitu menu lengkap dan makanan disajikan dari piring yang diletakkan di lantai atau meja rendah sambil duduk di lantai. Saung (*ala carte*), dimana setiap jenis makanan disajikan secara terpisah dan orang dapat memilih apa yang ingin dimakan.
- 4) Aturan dasar penyajian adalah sebagai berikut: makanan dimasukkan ke dalam wadah terpisah yang tertutup; makanan yang berisi sup hanya diaduk saat disajikan; setiap jenis makanan memiliki wadahnya sendiri; dan makanan harus bersuhu minimal 60°C sebelum dimasukkan ke dalam wadah. Saat menyajikan peralatan, semua peralatan yang digunakan harus bersih, tidak rusak, dan higienis. Selain itu, semua makanan yang disajikan harus dapat dimakan dan disajikan dengan benar.

4. Syarat fasilitas higiene sanitasi rumah makan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan Dan restoran (Keputusan Menteri Kesehatan, 2003), adapun syarat dari fasilitas higiene sanitasi yang harus tersedia pada rumah makan yaitu:

a. Air

Peraturan terkait dari Kemnkes RI harus dipatuhi dalam penjernihan air. Air disediakan di semua lokasi kegiatan dan jumlahnya cukup untuk semua kegiatan.

b. Pembuangan air limbah.

Sistem pembuangan air limbah yang baik harus memiliki saluran yang terbuat dari bahan kedap air dan tidak menimbulkan pencemaran, seperti saluran yang menggunakan tangki septik, saluran pembuangan, dan saluran tertutup. Perangkat lemak harus dipasang di saluran pembuangan air limbah dapur.

c. Toilet.

Toilet tidak terhubung langsung dengan dapur, ruang penyiapan makanan, ruang tamu, dan tempat penyimpanan makanan. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria, begitu pula toilet untuk pengunjung dan toilet untuk pekerja. Toilet harus selalu dibersihkan menggunakan deterjen dan tersedia alat pengering seperti “kain lap, cermin, tempat sampah, tempat abu rokok, dan sabun”. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, dan mudah untuk dibersihkan. Air limbah yang dibuang ke tangki septik, sumur resapan/lubang resapan tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan air berbahan kedap air. disediakan tempat untuk mencuci tangan dan dilengkapi dengan tandon dan saluran untuk pembuangan.

d. Jamban

Toilet leher angsa diperlukan, beserta air yang cukup untuk menyiram dan tisu. Terlihat berapa banyak toilet yang tersedia untuk karyawan dan tamu.

e. Tempat sampah.

Standar kebersihan restoran Tempat sampah memiliki tutup, berbahan anti karat, kedap air, dan memerlukan kantong plastik khusus sebagai tempat untuk makanan dan sisa makanan yang cepat mengalami pembusukan. Jumlah dan ukuran tempat sampah menyesuaikan dengan jumlah sampah yang dihasilkan di setiap lokasi kegiatan. Selain itu, lokasi pengumpulan sampah sementara juga ditawarkan,

yang mudah diakses oleh kendaraan pengangkut sampah dan terlindung dari serangga dan hewan lainnya.

f. Tempat mencuci tangan.

Jumlah tempat mencuci tangan tamu didasarkan pada jumlah kursi yang tersedia; yaitu, ada satu tempat untuk setiap 150 kursi ditambah satu tempat untuk tamu berusia 1 hingga 60 tahun. Tempat untuk mencuci tangan dilengkapi dengan pengering dan sabun/sabun cair. Air hangat dan tisu basah dengan alkohol dapat disediakan jika fasilitas cuci tangan tidak tersedia.

Bagi karyawan, tersedia tempat khusus untuk mencuci tangan dengan fasilitas seperti ini. Tempat ini memiliki kapasitas satu unit untuk setiap sepuluh karyawan, atau satu unit untuk setiap sepuluh karyawan tambahan atau kurang. Tempat mencuci tangan diposisikan sedemikian rupa sehingga pengunjung dan staf dapat menjangkaunya dengan mudah. Tempat mencuci tangan memiliki tangki dengan permukaan halus, air mengalir, permukaan yang mudah dibersihkan, dan saluran pembuangan tertutup untuk pembuangan limbah.

g. Tempat mencuci peralatan

Material yang digunakan untuk membangun area pencucian peralatan kuat, aman, bebas karat, dan mudah dirawat. Tersedia udara dingin dengan tekanan 15 psi (1,2 kg/cm²) dan udara panas dengan kisaran suhu 400 hingga 800 C yang dapat digunakan untuk mencuci. Area yang diperuntukkan untuk pembersihan peralatan terhubung ke saluran pembuangan air limbah. Tiga bilik/bak cuci yang membentuk bak cuci kecil tersebut berfungsi untuk membilas, menyabuni, dan menyiram.

h. Tempat untuk pencucian bahan makanan

Area pencucian bahan makanan dibuat dari bahan yang kuat, antikarat, dan mudah dibersihkan. Air dengan larutan kalium permanganat 0,02% atau air mengalir digunakan untuk mencuci bahan makanan. Saluran pembuangan air limbah dihubungkan ke area pencucian.

i. Tempat untuk menyimpan barang (*locker*) karyawan

Bahan yang digunakan untuk membuat loker karyawan kuat, aman, mudah dibersihkan, dan tertutup rapat. Loker untuk pria dan loker untuk wanita dibuat secara terpisah dan disusun di ruangan yang terpisah dari dapur dan gudang, sesuai dengan jumlah karyawan.

j. Peralatan untuk mencegah serangga dan tikus masuk

Penutupan tempat penyimpanan air bersih diperlukan untuk mencegah masuknya tikus dan serangga, seperti nyamuk *Aedes aegypti* dan *albopictus*. Setiap lubang pada bangunan perlu dilengkapi dengan mekanisme yang dapat mencegah masuknya tikus dan serangga (teralis berukuran 2 cm dan kawat kasa berukuran 32 mata per inci). Untuk mencegah masuknya serangga, setiap sambungan pipa dan dinding harus rapat.

5. Syarat tenaga pengolah makanan

Menurut “PERMENKES RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 BAB III Pasal 6 ayat (1) dan (2) pada bagian terlampir Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga”, syarat tenaga pengolah makanan adalah sebagai berikut:

- a. Mempunyai sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Sehat jasmani, dibuktikan dengan adanya surat keterangan dokter
- c. Tidak membawa kuman atau menderita penyakit menular seperti TBC, kolera,

hepatitis, tifus , dan lain-lain.

- d. Setiap pekerja wajib memiliki buku cek kesehatan yang masih berlaku khususnya.
- e. Setiap langkah dalam proses pengolahan makanan harus dilakukan secara hati-hati untuk menghindari adanya kontak antara makanan dengan tubuh.
- f. Menggunakan penjepit makanan, sendok, garpu, dan sarung tangan plastik sekali pakai (disposal) melindungi dari kontak langsung antara makanan dan tubuh
- g. Memakai sepatu anti air, penutup rambut, dan celemek untuk mencegah kontaminasi makanan.
- h. Perilaku saat menangani atau menyiapkan makanan:
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak mengunyah atau mengonsumsi makanan
 - 3) Tidak menggunakan perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak banyak hiasan (polos)
 - 4) Fasilitas dan peralatan yang tidak diperlukan sebaiknya tidak digunakan
 - 5) Setelah keluar dari kamar mandi/toilet, sebelum memulai pekerjaan dan, setelah memulai pekerjaan harus selalu mencuci tangan.
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - 7) Menggunakan seragam kerja yang selalu bersih yang tidak digunakan saat berada di luar tempat kerja
 - 8) pada saat batuk/bersin mulut harus selalu ditutup dan segera menjauhi makan dan tidak banyak bicara saat kerja
 - 9) Di dekat makanan yang sudah siap saji tidak boleh untuk menyisir rambut

D. Konsep Personal Higiene

1. Definisi personal higiene

Personal higiene berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya perorangan dan higiene berarti sehat. “Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis” (Kusuma, 2019).

Menjaga kebersihan diri merupakan salah satu bentuk perawatan diri yang meningkatkan kesejahteraan fisik dan mental. Berdasarkan definisi yang diberikan di atas, menjaga kebersihan dan kesejahteraan diri merupakan tujuan dari kebersihan pribadi, yang didefinisikan sebagai tindakan membersihkan setiap bagian tubuh.

Menjaga kebersihan pribadi sangat penting untuk kenyamanan, keamanan, dan kesehatan seseorang. Sama seperti orang sehat yang dapat mengurus kebutuhan medisnya sendiri, orang sakit membutuhkan bantuan perawat untuk melakukan tugas medis sehari-hari. Selain itu, berbagai faktor sosial budaya dan pribadi memengaruhi tingkat kebersihan klien.

Tujuan dari personal higiene adalah :

- a. Peningkatkan derajat kesehatan
- b. Memelihara kesehatan pada diri
- c. Memperbaiki personal higiene
- d. Mencegah terserangnya penyakit
- e. Peningkatkan kepercayaan diri
- f. Terciptanya suatu keindahan

2. Dampak yang sering timbul pada masalah personal hygiene

- a. Dampak fisik, atau lebih spesifiknya, gangguan fisik yang timbul akibat masalah kesehatan yang dialami seseorang karena mengabaikan kebersihan pribadinya. Kondisi ini sering kali meliputi infeksi mata dan telinga, gangguan integritas kulit, dan gangguan fisik kuku.
- b. Dampak psikososial, merupakan masalah sosial yang berkaitan dengan kebersihan pribadi, meliputi gangguan kebutuhan akan penghiburan, aktualisasi diri, dan gangguan interaksi sosial.

E. Pengetahuan

1. Definisi pengetahuan

Memahami kebersihan pribadi sangatlah penting karena dapat meningkatkan kesehatan seseorang. Praktik yang berkaitan dengan kebersihan pribadi dipengaruhi oleh pengetahuan tentang nilai kebersihan dan bagaimana kaitannya dengan kesehatan. Kognitif atau pengetahuan merupakan faktor penting dalam menentukan bagaimana seseorang berperilaku. (Overt Behavior). Ada enam tingkat pengetahuan yang cukup dalam domain kognitif. (Tridayanti, 2022), yaitu :

a. Tahu (*know*)

Salah satu cara untuk mengonseptualisasikan pengetahuan adalah sebagai kemampuan mengingat kembali materi yang sudah dipelajari sebelumnya.

b. Memahami (*Comprehention*)

Pemahaman didefinisikan sebagai kemampuan yang dimiliki untuk menjelaskan sesuatu secara akurat suatu hal yang diketahui dan memahami informasi tersebut dengan tepat.

c. Aplikasi (*Application*)

Penerapan/aplikasi didefinisikan sebagai suatu kemampuan untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dari pembelajaran ke dalam situasi praktis.

d. Analisis (*Analysis*)

Meskipun analisis merupakan kemampuan untuk menguraikan suatu materi menjadi bagian-bagian penyusunnya, masih ada hubungan antara komponen-komponen dalam struktur organisasi yang dapat ditunjukkan dengan pengelompokan, penggambaran, dan cara-cara lainnya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Kemampuan untuk menyusun atau menggabungkan komponen-komponen untuk menciptakan bentuk baru yang utuh melalui komposisi dikenal sebagai sintesis.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Berkaitan dengan kemampuan untuk mengevaluasi materi penelitian menggunakan kriteria yang sudah ada sebelumnya atau yang ditetapkan sendiri.

2. .Cara mengukur pengetahuan

Penilaian pengetahuan dapat dilakukan melalui kuesioner atau wawancara dengan subjek penelitian atau responden yang mengajukan pertanyaan terkait isi informasi yang akan diukur. Tingkat-tingkat di atas dapat digunakan untuk mengubah kedalaman pengetahuan yang ingin diukur atau diketahui.

F. Sikap

1. Definisi sikap

Reaksi tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu dikenal sebagai sikap, dan sudah mencakup opini dan komponen emosional yang relevan (senang -

tidak puas, setuju - tidak setuju, baik - negatif, dan seterusnya). Pakar psikologi sosial Newcomb mengatakan bahwa sikap bukanlah penerapan alasan tertentu melainkan kesiapan atau kecenderungan untuk bertindak. Dengan kata lain, sikap berfungsi sebagai elemen predisposisi perilaku daripada tindakan (reaksi terbuka) atau aktivitas (reaksi tertutup). Ada 4 tingkat sikap menurut (Maru, 2018) yaitu:

- a. Menerima (*receiving*), dalam kasus individu atau sampel, menunjukkan keinginan dan perhatian terhadap stimulus yang diberikan oleh objek.
- b. Merespon (*responding*), menjawab pertanyaan, dan melaksanakan tugas yang diberikan adalah contoh sikap.
- c. Menghargai (*valuing*), sikap semacam ini ditunjukkan dengan menghargai dan meminta orang lain untuk melakukan atau membahas suatu tugas.
- d. Bertanggung jawab (*responsible*), sikap tertinggi dalam tingkatan sikap adalah mengambil tanggung jawab penuh terhadap berbagai hal yang telah dipilih, termasuk bahaya yang terkait.

2. Cara mengukur sikap

Metode langsung atau tidak langsung dapat digunakan untuk mengukur sikap. Pengukuran sikap secara langsung dapat dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan mengenai stimulus atau objek yang sedang dipertimbangkan. Pertanyaan yang diberikan langsung juga dapat dijawab dengan menanggapi pernyataan tentang item tertentu dengan kata-kata "setuju" atau "tidak setuju". Respons ini dicatat pada skala Likert, dengan respons positif menerima skor 3, 2, dan 1, dan respons negatif menerima skor 1, 2, 3.

a. Pertanyaan Positif

Setuju : 3

Kurang Setuju : 2

Tidak Setuju : 1

e. Pertanyaan negative

Setuju : 1

Kurang Setuju : 2

Tidak Setuju : 3

G. Perilaku

1. Definisi perilaku

Semua perilaku dan tindakan manusia, baik yang disaksikan secara langsung maupun tidak, secara kolektif disebut sebagai perilaku manusia. Perilaku, dalam pandangan Skinner, adalah reaksi atau respons individu terhadap rangsangan dari luar. Intinya, perilaku berorientasi pada tujuan. Dengan kata lain, tindakan kita biasanya didorong oleh aspirasi untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Orang yang dimaksud mungkin tidak selalu menyadari tujuan yang tepat. (Maru, 2018).

Konsep perilaku yang muncul dari pengembangan teori dan penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Perilaku adalah sesuatu yang dipicu oleh sesuatu
- b. Perilaku diarahkan ke suatu tujuan tertentu
- c. Perilaku yang dapat diamati dapat diukur
- d. Perilaku yang tidak langsung dapat di observasi (contoh berpikir, melakukan persepsi) juga penting dalam rangka mencapai tujuan
- e. Motivasi mendorong perilaku

2. Faktor – faktor yang mempengaruhi perilaku

Perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama (Maru, 2018), yaitu:

- a. Faktor-faktor predisposisi (disposing factors), Faktor ini dapat berupa informasi, sikap, kepercayaan, nilai, adat istiadat, dan sebagainya.
- b. Faktor-faktor pemungkin (enabling factors), yang muncul sebagai aspek lingkungan nyata, seperti ada atau tidaknya sumber daya atau fasilitas medis, seperti klinik, obat-obatan, alat kontrasepsi, dan toilet.
- c. Faktor-faktor penguat (reinforcing factors), ang muncul dalam sikap dan tindakan profesional kesehatan atau pekerja lain yang bertindak sebagai pembawa standar perilaku masyarakat.

3. Cara mengukur perilaku

Melalui observasi, langkah-langkah yang diambil untuk mengumpulkan informasi tentang praktik atau aktivitas yang paling akurat diukur. Di sisi lain, mengingat perilaku dari pengamatan langsung terhadap tindakan atau aktivitas responden merupakan metode lain yang dapat digunakan dalam wawancara. Kuantitas respons responden mengungkapkan perilaku karyawan pabrik makanan.