

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Pengertian Restoran

Sesuai Permenkes No.14 Tahun 2021, Restoran adalah tempat pengelolaan makanan yang produknya siap dikonsumsi bagi umum didalam tempat usaha/melayani makan di tempat (*dine in*) serta melayani pesanan diluar tempat usaha. Restoran adalah tempat menyediakan makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh pelanggan di tempat tersebut dengan biaya tertentu. Restoran umumnya menawarkan berbagai macam menu yang dapat dinikmati oleh pengunjung, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan atau minuman. Restoran bisa berbentuk tempat makan sederhana atau lebih mewah dengan berbagai konsep dan tema yang berbeda.

2. Pengertian Higiene

Menurut Pelayanan Gizi Rumah Sakit tahun 2013, hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia, higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara melindungi kebersihan dan memelihara kesehatan individu subjeknya. Higiene ialah upaya kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi dan meningkatkan derajat kesehatan jiwa dan badan, baik untuk masyarakat maupun individu, yang bertujuan untuk memberi dasar-dasar kelangsungan hidup yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan hidup manusia (Rejeki, 2015).

3. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan pada faktor lingkungan yang merupakan rantai dari penularan terhadap penyakit. Sanitasi makanan adalah usaha untuk pencegahan yang menitikberatkan terhadap tindakan

dan kegiatan yang dilakukan untuk untuk melindungi makanan dan minuman dari hal yang membahayakannya dan dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai kepada masyarakat dimana makanan dan minuman itu siap untuk dikonsumsi. Sanitasi juga merupakan usaha kesehatan lingkungan lebih banyak memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Sanitasi makanan adalah upaya yang difokuskan untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan makan dan penyakit terhadap manusia. Tujuan dari sanitasi makanan, antara lain : (Depkes, 2004)

- a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan
 - b. Mencegah penularan wabah penyakit
 - c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat
 - d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
4. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merupakan salah satu dalam usaha menjaga kebersihan serta keamanan makanan untuk terhindar dari keracunan dan penyakit-penyakit. Higiene sanitasi makanan dilakukan untuk mengendalikan faktor makanan mulai dari orang, tempat dan perlengkapannya dari segala hal yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan masalah kesehatan. Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi terhadap makanan. Higiene sanitasi makanan bertujuan untuk penyehatan makanan sebagai upaya untuk mengendalikan empat faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan tersebut (Mundiatun, 2018).

Menurut Fathonah (2005), higiene sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan.

5. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, bahan makanan, orang dan peralatan. Penyehatan makanan dilakukan sebagai upaya untuk mengetahui empat faktor tersebut yang menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Untuk mengetahui faktor-faktor tersebut, perlu dilakukan analisis terhadap enam prinsip higiene dan sanitasi makanan, yaitu: (Rejeki, 2015)

- a. Pemilihan bahan makanan
- b. Penyimpanan bahan makanan
- c. Pengolahan makanan
- d. Penyimpanan makanan jadi
- e. Pengangkutan makanan
- f. Penyajian makanan

Dapat diuraikan sebagai berikut :

1) Pemilihan Bahan Makanan

Semua jenis bahan makanan perlu mendapatkan perhatian secara fisik serta terjamin kesegarannya, terutama pada bahan makanan yang mudah rusak dan pembusuk seperti ikan, daging, susu, telur, buah, sayur dan makanan kaleng. Bahan makanan yang baik kadang tidak mudah ditemui karena perjalanan bahan makanan yang begitu panjang dan melalui perdagangan yang begitu luas. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperoleh bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitas (Mundiatun, 2018).

Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah dalam proses pengangkutannya harus terpisah dari bahan-bahan baku lain dan bahan yang bukan bahan pangan, serta penyimpanannya pun harus terpisah. Bahan makanan harus dikirim sedemikian rupa sehingga dapat terhindar dari tumbuhnya mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, aktifitas air dan suhu dari bahan baku makanan tersebut. Pemilihan bahan mentah harus dilakukan dengan teliti. Dalam memilih bahan makanan harus dipastikan bahwa bahan makanan tersebut dalam kondisi yang bersih, tidak bercampur dengan bahan-bahan kimia atau bahan-bahan yang bukan bahan makanan (Rejeki, 2015)

2) Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang tersedia tidak semuanya langsung dikonsumsi oleh masyarakat. Bahan makanan yang tidak langsung diolah perlu penyimpanan yang baik. Sifat bahan makanan berbeda-beda serta dapat rusak dan membusuk, sehingga perlu dijaga kualitas dari bahan makanan tersebut. Tempat penyimpanan bahan makanan perlu diperhatikan susunan dan konstruksinya agar terhindar dari

kerusakan makanan yang disebabkan oleh faktor fisik. Faktor fisik terkait dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung pengamanan makanan seperti temperatur ruangan yang panas dan lembab serta sirkulasi udara yang kurang baik (Sumantri, 2010)

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi akibat kontaminasi dan tercemar bakteri, karena perlakuan manusia dan alam, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah dan kerusakan mekanis seperti adanya gesekan, tekanan dan benturan. Pencegahan pencemaran bakteri dilakukan untuk mengendalikan dan mencegah terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Bakteri memiliki sifat dan karakteristik seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang terlebih dahulu disimpan dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan terlebih dahulu. Ada empat cara penyimpanan bahan makanan sesuai suhu yang disyaratkan, yaitu : (Rejeki, 2015)

- a) Penyimpanan sejuk (*cooling*)
- b) Penyimpanan dingin (*chilling*)
- c) Penyimpanan dingin sekali (*freezing*)
- d) Penyimpanan beku (*frozen*)

Syarat dalam penyimpanan bahan makanan yaitu sebagai berikut:

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dalam keadaan bersih.
- b) Penempatannya harus terpisah dari makanan jadi atau makanan yang telah

dimasak.

- c) Untuk setiap jenis makanan disimpan dalam suhu yang sesuai, ketebalan makanan padat tidak lebih dari 10 cm dan kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.
- d) Makanan yang disimpan di gudang disimpan dengan cara tidak menempel pada langit-langit, dengan ketentuan:
 - (1) Jarak antara makanan dengan lantai 15 cm
 - (2) Jarak antara makanan dengan dinding 5 cm
 - (3) Jarak antara makanan dengan langit-langit 60 cm

Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan busuknya bahan makanan. Bahan makanan yang masuk lebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu dan bahan makanan yang masuk belakangan dikeluarkan terakhir atau disebut dengan sistem FIFO (first in first out).

3) Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Dalam pengolahan makanan yang baik, harus mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan. Kebersihan diri penjamah makanan serta peralatan dapur untuk mengolah makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan (Salsabila et al., 2023). Cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan makanan. Sedangkan cara pengolahan yang salah dapat menyebabkan kandungan gizi dalam makanan hilang secara berlebihan. Secara alamiah beberapa jenis vitamin (B dan C) rentan rusak akibat pemanasan. Bahan makanan yang langsung terkena air rebusan akan menurun nilai gizinya terutama vitamin-vitamin larut air (B

kompleks dan C), sedangkan vitamin larut lemak (ADEK) kurang terpengaruh. Makanan menjadi tidak aman dikonsumsi jika dalam pengolahannya ditambahkan BTP yang melampaui batas yang diperbolehkan sehingga berbahaya bagi kesehatan (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Pengolahan makan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene dan sanitasi atau cara produksi makanan yang baik yaitu : (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

a) Tenaga Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan produksi makanan mulai dari tahap persiapan, hingga ke penyajian makanan . Peran penjamah makanan sangatlah penting dalam proses manajemen produksi makanan. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menularkan penyakit lewat makanan. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

b) Cara Pengolahan Makanan

Kontaminasi terhadap makanan oleh peralatan, penjamah makanan, proses penanganannya, maupun air harus dihindari selama pengolahan makanan baik dalam mencuci, meracik, maupun memasak.

Cara pengolahan makanan yang serba bersih: (Widiarini, 2006)

- (1) Menerapkan dasar-dasar higiene perorangan bagi para tenaga pengolahan (penjamah makanan).
- (2) Menerapkan dasar-dasar higiene dan sanitasi makanan.
- (3) Melarang petugas dengan penyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka

pada tangan atau jari-jari untuk bekerja sebagai pengolah makanan.

Syarat-syarat proses pengolahan makanan adalah sebagai berikut (Siti, 2006)

- (a) Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong sesuai persyaratan dan mutunya.
- (b) Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan.
- (c) Tahap-tahap proses pengolahan.

Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga terlindung dari pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

1. Peralatan Makanan

Peralatan pengolahan pangan yang kotor dapat mencemari pangan, oleh karena itu peralatan harus dijaga agar selalu tetap bersih. Upaya untuk menghindari pencemaran pangan dari peralatan yang kotor, lakukan hal-hal berikut: (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Gunakanlah peralatan yang mudah dibersihkan. Peralatan yang terbuat dari *stainless steel* umumnya mudah dibersihkan. Karat dari peralatan logam dapat menjadi bahaya kimia dan lapisan logam yang terkelupas dapat menjadi bahaya fisik jika masuk ke dalam pangan.

- 2. Bersihkan permukaan meja tempat pengolahan pangan dengan deterjen/sabun dan air bersih dengan benar.
- 3. Bersihkan semua peralatan termasuk pisau, sendok, panci, piring setelah dipakai dengan menggunakan deterjen/sabun dan air panas.
- 4. Letakkan peralatan yang tidak dipakai dengan menghadap ke bawah.
- 5. Bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum mulai memasak.

Penjamah makanan harus memperhatikan semua kegiatan dalam produksi

makanan dan makanan terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh penjamah makanan. Perlindungan kontak langsung makanan dengan tubuh dapat dilakukan dengan memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan dalam mengambil makanan dan menggunakan peralatan makan lainnya seperti sendok dan garpu. Pada proses pengolahan makanan harus terhindar dari segala bentuk pencemaran. Pencemaran pada makanan dapat dihindari dengan menggunakan celemek, menggunakan tutup kepala dan tutup mulut serta menggunakan sepatu khusus dapur (Mukono, 2008).

4) Penyimpanan Makanan Jadi Masak

Makanan yang sudah dimasak apabila disimpan pada suhu kamar maka akan cepat terjadinya pertumbuhan bakteri. Pada suhu kamar bakteri akan cepat berkembang biak dan makanan akan menjadi cepat rusak dan basi. Diantara bakteri terdapat beberapa bakteri yang menghasilkan racun (toksik). Cara yang tepat untuk menghindari bakteri dengan menyimpan makanan di tempat yang bersih, tertutup, dan suhu di atas atau di bawah suhu kamar adalah tersebut. Makanan jadi tidak boleh disimpan dengan bahan makanan mentah (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

5) Pengangkutan Makanan

Makanan masak sangat disukai oleh bakteri karena cocok untuk berkembangnya bakteri. Oleh karena itu cara penyimpanan dan pengangkutannya harus memperhatikan wadah penyimpanan makanan masak (setiap makanan masak memiliki wadah yang terpisah, pemisahan didasarkan pada jenis makanan dan setiap wadah harus memiliki tutup tetapi tetap berventilasi serta alat pengangkutan yang khusus (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Pengangkutan makanan yang baik serta dilakukan dengan cara yang benar sangat

berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran dan kontaminasi pada makanan. Dalam pengangkutan makanan harus memperhatikan kaidah dan prinsip higiene sanitasi makanan. Makanan yang telah masak lebih tinggi risikonya mengalami pencemaran dari pada bahan makanan. Oleh karena itu, pengendalian yang perlu diperhatikan dalam pengangkutan makanan adalah pada makanan masak (Rejeki, 2015).

6) Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap dan laik santap. Saat penyajian makanan perlu diperhatikan bahwa makanan tersebut terhindar dari pencemaran dan kontaminasi silang agar makanan dapat dikatakan layak untuk dikonsumsi. Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan harus dalam kondisi yang bersih. Tutup makanan harus dapat menutupi makanan secara sempurna, karena makanan yang terbuka akan mudah tercemar. Penjamah makanan yang berperan dalam menyajikan makanan harus senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakainnya. Penting untuk diperhatikan bahwa penjamah makanan yang menyajikan makanan tidak mencemari makanan yang ia sajikan (Mundiatun, 2018). Hal-hal yang perlu diperhatikan pada tahap penyajian makanan antara lain sebagai berikut : (Kementerian Kesehatan RI, 2013)

a) Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

b) Prinsip penyajian makanan

- (1) Prinsip pewadahan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan memiliki tutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- (2) Prinsip kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi baru dicampur menjelang penyajian untuk menghindari makanan cepat basi.
- (3) Prinsip edible part yaitu setiap bahan yang disajikan merupakan bahan yang dapat dimakan, hal ini bertujuan untuk menghindari kecelakaan salah makan.
- (4) Prinsip pemisah yaitu makanan yang disajikan dalam dus harus dipisah satu sama lain.
- (5) Prinsip panas yaitu penyajian makanan yang harus disajikan dalam keadaan panas, hal ini bertujuan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera makan. Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
- (6) Prinsip bersih yaitu setiap peralatan/wadah yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- (7) Prinsip handling yaitu setiap penanganan makanan tidak boleh kontak langsung dengan anggota tubuh.
- (8) Prinsip tepat penyajian disesuaikan dengan kelas pelayanan dan kebutuhan. Tepat penyajian yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

6. Konsep Pengetahuan

a. Pengertian Pengetahuan Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya seperti mata, hidung, telinga dan sebagainya. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga(Notoatmodjo, 2010). Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (overt behavior) (Notoatmodjo, 2017). Pengetahuan itu sendiri dipengaruhi oleh faktor pendidikan formal. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan yang rendah pula. Hal ini mengingat bahwa peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja, akan tetapi dapat diperoleh melalui pendidikan non formal. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan negatif. Kedua aspek ini yang akan menentukan sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap makin positif terhadap objek tertentu (Wawan, 2017).

b. Tingkat Pengetahuan Notoatmodjo menjelaskan bahwa pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Wawan, 2017)

1) Tahu (Know)

Tahu di artikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali

(recall) sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.

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 riil (sebenarnya). Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4) Analisis (Analysis) Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih didalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain.

c. Cara Memperoleh Pengetahuan Notoadmodjo menjelaskan bahwa cara memperoleh pengetahuan yakni sebagai berikut (Wawan, 2017) :

1) Cara kuno dalam memperoleh pengetahuan, antara lain:

a) Cara coba salah (Trial and Error) Cara coba salah ini dilakukan dengan menggunakan kemungkinan dalam memecahkan dan apabila kemungkinan itu

tidak berhasil maka dicoba. Kemungkinan yang lain sampai masalah tersebut dapat terpecahkan.

b) Cara kekuasaan atau otoritas Sumber pengetahuan cara ini dapat berupa pemimpin-pemimpin masyarakat baik formal atau informal, ahli agama, pemegang pemerintah dan berbagai prinsip orang lain yang menerima mempunyai yang dikemukakan oleh orang yang mempunyai otoritas, tanpa menguji terlebih dahulu atau membuktikan kebenarannya baik berdasarkan fakta empiris maupun penalaran sendiri.

2) Cara modern

Dalam memperoleh pengetahuan Cara ini disebut metode penelitian ilmiah atau lebih populer disebut metodologi penelitian. Cara ini mula-mula dikembangkan oleh Francis Bacon (1561-1626) kemudian dikembangkan oleh Deobold Van Daven. Akhirnya dewasa ini kita kenal dengan penelitian ilmiah.

d. Konsep Sikap

Pengertian Sikap Sikap adalah respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak langsung dilihat tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Notoatmodjo, 2010). Secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai kecenderungan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penelitian emosional/afektif (senang,

benci, sedih, dan sebagainya.

1). Komponen Sikap Alport 1954 dalam (Notoatmodjo, 2010) memaparkan bahwa sikap memiliki tiga komponen dasar atau pokok.

2) Tingkatan Sikap

Sikap ini terdiri dari 4 (empat) tingkatan, yaitu :

(a) Menerima (Receiving)

Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperlihatkan stimulus yang diberikan (objek). Misalnya sikap orang terhadap gizi dapat dilihat dari kesediaan dan perhatian orang itu terhadap ceramah-ceramah tentang gizi.

(b) Merespon (Responding)

Memberikan jawaban apabila ditanya. Mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap, karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah adalah berarti orang

(c) Menghargai (Valuing)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Misalnya : seorang ibu yang mengajak ibuyang lain untuk pergi menimbangkan anaknya ke posyandu atau mendiskusikan tentang gizi, adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.

6. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan harus diperhatikan karena kebersihan akan memengaruhi kesehatan dan psikis seseorang. Terutama kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan karena berpengaruh keamanan

makanan. Tenaga penjamah makanan merupakan salah satu vektor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Personal hygiene atau higiene perseorangan adalah upaya dari diri seseorang dalam menjaga kebersihan dirinya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan dirinya sendiri (Rejeki, 2015).

a. Tujuan personal hygiene adalah:

- 1) Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- 2) Memperbaiki personal hygiene yang kurang
- 3) Pencegahan terhadap penyakit
- 4) Memelihara kebersihan diri seseorang
- 5) Menciptakan keindahan
- 6) Meningkatkan rasa percaya diri seseorang

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene yaitu:

- 1) Body image

Body image merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Kebersihan diri sangat dipengaruhi oleh gambaran individu terhadap dirinya misalnya karena adanya perubahan fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihannya. Personal hygiene yang baik akan sangat berpengaruh terhadap peningkatan citra tubuh individu.

- 2) Praktik sosial

Beberapa faktor yang mempengaruhi perawatan personal hygiene yaitu kebiasaan keluarga, jumlah orang di rumah, dan ketersediaan air panas atau air mengalir.

- 3) Status sosial ekonomi

Status sosial ekonomi untuk menjaga kebersihan diri diperlukan biaya untuk membeli bahan-bahan untuk membersihkan diri, sehingga masyarakat dengan status sosial ekonomi yang rendah akan mengesampingkan perawatan diri sehingga personal hygiene mereka kurang.

4) Pengetahuan,

Pengetahuan personal hygiene sangat berpengaruh karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan. Disamping itu, motivasi untuk memelihara perawatan diri juga penting. Seringkali kondisi juga mendorong individu untuk meningkatkan personal hygiene. Misalnya pada penderita penyakit diabetes melitus penting selalu menjaga kebersihan dirinya agar kesehatannya dapat terjaga.

5) Budaya

Personal hygiene juga dipengaruhi oleh kepercayaan dan nilai pribadi. Orang dari latar belakang kebudayaan yang berbeda mengikuti cara perawatan diri yang berbeda sesuai kebudayaan masing-masing.

a) Kebiasaan seseorang

Personal hygiene juga dipengaruhi oleh kebiasaan seseorang. Setiap orang mempunyai pilihan kapan waktu untuk mandi, bercukur dan melakukan perawatan rambut. Ada kebiasaan orang yang menggunakan produk- produk tertentu dalam perawatan diri seperti penggunaan shampo, dan lain- lain

b) Kondisi fisik

Pada keadaan seseorang yang sakit, kemampuan untuk merawat diri akan berkurang dan perlunya bantuan untuk melakukannya personal hygiene.

Upaya untuk menjaga personal hygiene antara lain yaitu:

(1) Senantiasa memelihara kebersihan diri, pakaian, rumah dan lingkungan di

sekitarnya

- (2) Makan makanan yang sehat dengan gizi yang seimbang serta terbebas dari bibit penyakit
 - (3) Cara hidup yang teratur dengan berperilaku hidup bersih dan sehat
7. Kebijakan Keamanan Pangan Siap Saji

Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 dalam pasal 86 ayat 2 menjelaskan bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan. Pada pasal 67 ayat 1 dijelaskan bahwa keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat. Selain itu UU No.18 Tahun 2012 juga menjelaskan terdapat sanksi-sanksi kepada pelaku usaha, jika menyebabkan pangan yang diproduksinya tidak aman untuk dikonsumsi dan menyebabkan kasus keracunan di masyarakat. Pasal 72 ayat 1 menyatakan bahwa pelaku usaha pangan dapat diberikan sanksi administratif berupa denda; penghentian sementara dari kegiatan, dan/atau peredaran; penarikan pangan dari peredaran; ganti rugi; dan/atau pencabutan izin. Sanksi-sanksi tersebut tentu saja jika diterima oleh usaha pangan akan memberikan dampak, salah satunya dampak perekonomian bagi pihak-pihak yang terkait dengan usaha tersebut. Pihak yang paling terdampak adalah penjamah pangan, karena mereka dapat kehilangan pekerjaan sebagai sumber utama ekonominya.

Pada tahun 2021 telah terbit Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) RI Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar

Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Permenkes ini mengatur pelaku usaha pangan siap saji harus memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Selain itu Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata juga menyatakan bahwa usaha restoran, usaha jasa boga untuk suatu event tertentu (*event catering*), dan penyediaan jasa boga periode tertentu wajib mendapatkan SLHS paling lambat satu tahun setelah usaha tersebut beroperasi dan memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB).

SLHS merupakan bukti tertulis keamanan pangan yang menyatakan bahwa usaha pangan siap saji sudah memenuhi standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan. SLHS ini berlaku selama 3 tahun dan harus selalu diperbaharui jika masa berlakunya habis. Berdasarkan Permenkes RI No. 14 Tahun 2021, jenis usaha pangan siap saji yang wajib memiliki SLHS yaitu jasa boga/katering, restoran, TPP Tertentu, dan Depot Air Minum (DAM).

Selain untuk menjamin keamanan pangan dan mutu pangan yang dihasilkan, SLHS juga memberikan keuntungan bagi pelaku usaha, seperti dapat mengikuti program tender yang diadakan oleh Pemerintah. Selain itu beberapa perusahaan pengguna jasa boga atau restoran sudah mempersyaratkan SLHS sebagai persyaratan wajib jika TPP ingin memasok pangan ke perusahaan mereka. Pemenuhan persyaratan ini akan memberikan peningkatan ekonomi dan keberlangsungan usaha pangan siap saji, yang secara langsung juga akan membawa kesejahteraan bagi penjamah pangan.

Salah satu persyaratan bagi usaha pangan siap saji untuk mendapatkan

SLHS adalah mewajibkan pengelola mengirimkan penjamah pangannya untuk mengikuti pelatihan. Keikutsertaan dalam pelatihan ini dibuktikan dengan penerbitan sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji bagi penjamah pangan. Sertifikat pelatihan ini adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang kepada penjamah pangan yang telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji. Jumlah penjamah pangan/operator DAM yang harus memiliki sertifikat pelatihan, yaitu:

1. Restoran minimal 50% penjamah pangan.
2. Jasa boga golongan A minimal 20% penjamah pangan.
3. Jasa boga golongan B minimal 50% penjamah pangan.
4. Jasa boga golongan C 100% penjamah pangan.
5. TPP Tertentu minimal 50% penjamah pangan.
6. Depot Air Minum minimal 50% operator DAM.

Sangatlah penting bagi penjamah pangan untuk memahami bahwa tugas mereka bukan hanya menangani pangan, tetapi juga memastikan usaha pangan tempat mereka bekerja mendapatkan SLHS dengan cara mengikuti pelatihan ini.

Materi-materi pelatihan yang wajib diikuti oleh penjamah pangan meliputi kebijakan keamanan pangan siap saji, bahan pencemar pangan dan penyakit bawaan pangan, pemeliharaan lingkungan kerja serta pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit, pembersihan dan sanitasi peralatan, higiene perorangan, dan tahapan proses produksi pangan siap saji. Materi-materi tersebut akan dibahas dalam bagian-bagian berikutnya dari modul pelatihan ini.

Sebagai personil yang bekerja di unit usaha pengolahan pangan, penjamah pangan perlu mengetahui juga standar kesehatan pangan olahan siap saji yang

mereka tangani dan hasilkan. Standar kesehatan ini ditetapkan sebagai SBMKL pangan olahan siap saji yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan. Parameter yang ditetapkan adalah seperti table 1:

Tabel 1.
Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) Pangan Olahan Siap Saji

Parameter Uji	Jumlah batas yang dapat diterima	Keterangan
Biologi		
Parameter Wajib		
<i>Eschericia coli</i>	<3.6 MPN/gr atau <1.1 CFU/gr	
Parameter khusus		
<i>Salmonella</i> sp.	Negatif / 25 gram	
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 CFU/gram	
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/gram	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Negatif / 25 gram	
Kimia		
Parameter wajib		
Boraks	Negatif / 25 gram	
Formalin	Negatif / 25 gram	Sesuai potensi risiko (jenis pangan)
Methanil Yellow	Negatif / 25 gram	
Rhodamin B	Negatif / 25 gram	

Parameter biologi dan kimia di atas dapat menyebabkan penyakit jika terdapat pada pangan dan/atau melebihi batasan yang dapat diterima ketika disajikan dan dikonsumsi oleh konsumen. Cemaran parameter biologi di atas umumnya berasal dari kontaminasi silang penjamah yang tidak menerapkan higiene sanitasi yang baik, peralatan, lingkungan kerja, atau vektor dan binatang

penyakit selama penanganan pangan. Selain itu, bahaya biologi dan kimia juga dapat berasal dari bahan baku yang kurang baik, serta penggunaan bahan yang dilarang ditambahkan pada pangan. Penggunaan bahan baku pangan yang baik dan aman, dari pemasok yang terpercaya, serta pengolahan pangan dari awal hingga penyajian yang sesuai dapat menghilangkan atau mencegah bahaya-bahaya di atas pada pangan yang dihasilkan. Oleh sebab itu, penjamah pangan perlu mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji, sehingga mereka mendapatkan pengetahuan dan kompetensi untuk meminimalisasi terjadinya penyakit akibat pangan atau keracunan pangan.

7 Cemarkan Pangan Dan Penyakit Bawaan Pangan

Penjamah pangan adalah orang yang sering kontak secara langsung dengan pangan, sehingga perlu mengetahui cemarkan pangan dan penyakit bawaan pangan. Pengetahuan ini akan bermanfaat untuk mencegah penyebaran penyakit bawaan pangan kepada konsumen.

a. Cemarkan Fisik

Cemarkan fisik didominasi oleh benda-benda fisik yang berasal dari bahan pangan, lingkungan, peralatan, maupun penjamah pangan. Beberapa contoh cemarkan fisik seperti perhiasan, potongan tulang, batu atau kerikil, pecahan gelas/kaca atau plastik kontainer, staples, potongan pisau, potongan kayu, potongan tubuh serangga yang sudah mati, rambut, potongan kuku, debu, dan lain-lain. Cemarkan fisik berbahaya jika termakan oleh konsumen karena dapat menyebabkan luka pada organ dalam seperti tenggorokan, lambung, usus, dan lainnya. Selain melukai, benda-benda tersebut juga berpotensi menutup jalan nafas dan pencernaan jika tertelan. Penjamah pangan harus memahami

bagaimana cara mencegah cemaran fisik ini masuk ke dalam pangan yang sedang ditangani, dengan cara :

- 1) Melakukan pemeriksaan pangan yang ditangani bebas dari cemaran fisik mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan pangan, hingga penyajian pangan.
- 2) Melakukan pembersihan secara berkala terhadap peralatan dan lingkungan kerja, dan segera melaporkan ke pengelola dan mengganti/memperbaiki jika terdapat peralatan atau lingkungan kerja yang rusak.
- 3) Memastikan penjamah pangan memakai Alat Pelindung Diri (APD) dengan benar seperti penutup kepala (*hairnet*) dan masker.
- 4) Tidak menggunakan benda-benda kecil yang dapat menjadi sumber cemaran fisik, seperti perhiasan, staples, cutter, dan lainnya.

b. Cemaran Biologi

Sumber cemaran biologi dapat berasal dari bakteri, kapang, spora, khamir, parasit, virus, vektor dan binatang pembawa penyakit. Tingginya kasus penyakit bawaan pangan terjadi khususnya karena pangan siap saji merupakan jenis pangan yang sangat mendukung pertumbuhan kuman patogen. Kondisi tersebut sebagai berikut:

- 1) Pangan siap saji merupakan pangan yang komposisi utamanya protein dan karbohidrat. Protein dan karbohidrat merupakan sumber makanan utama bagi kuman patogen.
- 2) Mayoritas pangan siap saji merupakan pangan dengan pH 4.6 – 7.5. Pangan jenis ini berada pada kisaran pH netral (tidak asam) yang sangat disukai oleh kuman patogen.

- 3) Pangan siap saji adalah jenis pangan yang biasanya disajikan pada suhu *danger zone* (suhu 5 – 60°C) dan kebanyakan dikonsumsi > 4 jam setelah pemasakan. Suhu dan waktu penyimpanan yang ini dapat menyebabkan pertumbuhan kuman patogen yang signifikan.
- 4) Pangan siap saji merupakan pangan yang siap dikonsumsi dan memiliki aktivitas air (A_w) $\geq 0,85$. $A_w \geq 0,85$ menandakan konsentrasi air yang sangat tinggi. Konsentrasi air yang sangat tinggi dan didukung dengan kondisi pangan yang terbuka atau tidak terkemas akan mendukung pertumbuhan kuman patogen, Karena pangan siap saji sangat berpotensi untuk mengalami kontaminasi oleh kuman patogen, maka penjamah pangan perlu memperhatikan beberapa hal di bawah ini sebagai tindakan pencegahan, yaitu:
 - a) Selalu menerapkan praktik higiene diri yang baik, seperti menggunakan APD dengan benar, mencuci tangan atau menggunakan sanitizer sebelum menangani pangan, membersihkan dan mensanitasi peralatan kontak produk dengan baik.
 - b) Memastikan tahapan pengolahan pangan siap saji dilakukan dengan benar dan sesuai prosedur (lihat Modul 6).
 - c) Memisahkan bahan pangan mentah/setengah jadi dengan pangan yang sudah matang dan siap konsumsi.
 - d) Memisahkan peralatan kontak pangan yang digunakan untuk bahan pangan mentah dan pangan matang.
 - e) Menyajikan pangan secepatnya. Jika waktu konsumsi pangan diperkirakan > 2 jam sejak proses pemasakan, maka simpan pangan pada suhu hot holding ($> 60^\circ\text{C}$) atau simpan pada suhu dingin ($< 5^\circ\text{C}$) dan

dalam kondisi tertutup

c. Kimia

Cemaran kimia dapat berada secara alami ataupun masuk ke dalam pangan baik secara sengaja maupun tidak sengaja. Beberapa kategori cemaran kimia pada pangan sebagai berikut:

- 1) Cemaran kimia alami contohnya racun ikan buntal, histamin, sianida (singkong). Cara pencegahan yang dapat dilakukan yaitu dengan mengupas dan mencuci serta memperhatikan proses memasak sesuai dengan anjuran untuk menghilangkan racun.
- 2) Cemaran kimia dari luar yang tidak disengaja contohnya cemaran logam berat (Pb, As, Hg, dan lain-lain), bahan kimia pembersih, dan bahan kimia pembasmi hama. Penjamah pangan harus menginformasikan kepada pengelola jika air yang digunakan secara visual tidak bersih. Pastikan penyimpanan bahan kimia sesuai sehingga tidak mencemari pangan yang sedang ditangani. Memastikan pemakaian dan penyimpanan bahan-bahan kimia sesuai standar (berlabel, tertutup, jauh dari bahan makanan dan kemasan). Tidak menggunakan pestisida di area dapur produksi TPP. Menggunakan peralatan yang dibersihkan dengan benar (tidak ada residu bahan kimia pembersih).
- 3) Cemaran kimia yang disengaja seperti bahan yang dilarang (contoh: borax, formalin, methanil yellow, dan rhodamin B)
- 4) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan namun ditambahkan dalam jumlah yang berlebih (pewarna, pengawet, pengembang, dan pemanis) bisa menjadi cemaran kimia. Penjamah pangan harus meminta

kepada pengelola untuk diberikan pengetahuan penggunaan BTP dengan pemakaian yang tepat. Kesadaran pengelola dan penjamah pangan akan BTP ini dapat menghindari penyakit bawaan pangan yang disebabkan oleh cemaran kimia.

d. Alergen

Alergen adalah zat yang dapat menyebabkan reaksi alergi pada individu yang peka terhadap zat tersebut. Reaksi alergi adalah respon sistem kekebalan tubuh yang tidak normal terhadap zat-zat yang umumnya tidak menyebabkan masalah pada orang yang tidak alergi. Alergen dapat ditemukan dalam makanan, udara, produk kimia, obat-obatan, dan lain-lain. Dalam konteks makanan, alergen adalah komponen tertentu dalam makanan yang dapat memicu reaksi alergi pada individu yang alergi terhadap zat tersebut. Beberapa jenis alergen yang diatur dalam regulasi di Indonesia, yaitu:

- 1) Serealia yang mengandung gluten, yaitu gandum, rye, barley, oats, spelt atau strain hibrida
- 2) Telur
- 3) Ikan, krustase (udang, lobster, kepiting, tiram), moluska (kerang, bekicot, atau siput laut)
- 4) Kacang tanah (peanut), kedelai
- 5) Susu (termasuk laktosa)
- 6) Kacang pohon (*tree nuts*) termasuk kacang kenari, almond, hazelnut, walnut, kacang pecan, kacang Brazil, kacang pistachio, kacang *Macadamia* atau kacang *Queensland*; kacang mede Sulfite dengan kandungan paling sedikit 10 mg/kg (sepuluh milligram per kilogram)

dihitung sebagai SO₂ (dapat berupa belerang dioksida, natrium bisulfit, natrium metabisulfit, kalium sulfit, kalsium bisulfit, dan kalium bisulfit) untuk produk siap konsumsi.

8 Pembersihan Dan Sanitasi Peralatan

Pembersihan biasanya dilakukan dengan cara pencucian yang fungsinya adalah membersihkan permukaan peralatan. Sedangkan sanitasi adalah langkah-langkah menghilangkan kuman patogen pada alat/permukaan yang kontak pangan, sehingga alat/permukaan tersebut aman dan tidak menjadi sumber kontaminasi.

a. Bahan Pembersih dan Sanitasi

Sebelum melakukan tahapan pembersihan dan sanitasi, penjamah pangan perlu memperhatikan bahan kimia pembersih dan/atau sanitasi yang digunakan. Walaupun penyediaan bahan kimia tersebut dilakukan oleh pengelola TPP, tetapi penjamah pangan perlu memahami beberapa hal berikut:

1. Bahan kimia yang digunakan adalah deterjen/sabun pembersih dan/atau sanitizer khusus untuk peralatan yang kontak dengan makanan. Jika tidak sesuai, maka penjamah pangan harus menginformasikannya kepada pengelola.
2. Penjamah pangan harus memastikan bahan kimia tersebut tara pangan (*food grade*). Informasi ini dapat diperoleh pada label bahan kimia.
3. Jika bahan kimia tidak memiliki label yang mudah dibaca atau tidak terdapat label identifikasi sama sekali, maka penjamah pangan harus langsung menginformasi hal tersebut kepada pengelola atau penanggung jawab area.

4. Penjamah pangan harus menggunakan bahan kimia sesuai dengan instruksi pabrik. Jika label instruksi tidak ada, maka penjamah wajib
5. menanyakan hal tersebut kepada pengelola. Jika instruksi dalam bahasa yang tidak dimengerti, maka minta pengelola untuk memberikan pelatihan dalam hal penggunaan bahan kimia tersebut.
6. Penjamah pangan harus memastikan dosis/takaran bahan kimia sesuai dengan instruksi pabrik.
7. Penjamah pangan harus memastikan penyimpanan bahan kimia sudah pada tempatnya. Penyimpanan bahan kimia harus pada area atau tempat dengan akses terbatas untuk menghindari penggunaan yang salah atau digunakan oleh pihak-pihak yang tidak bertanggung jawab yang dapat mencemari pangan.

b. Tahapan Pembersihan dan Sanitasi Peralatan

Penjamah pangan perlu memahami tahapan pencucian peralatan yang baik sebagai berikut:

1). Scraping (membuang sisa kotoran)

Tahapan ini berfungsi memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa pangan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, gelas, sendok, panci dan lain-lain. Sisa kotoran kemudian dikumpulkan di tempat sampah (contoh: kantong plastik). Penjamah pangan harus memastikan bahwa kantong plastik tersebut diikat dan dibuang bersama sampah dapur lainnya. Penanganan sampah yang rapi dan apik sangat perlu diperhatikan untuk mencegah tersumbatnya saluran limbah dan juga datangnya vektor dan binatang pembawa penyakit.

2). Soaking (merendam dalam air)

Proses soaking yaitu proses merendam peralatan yang akan dicuci. Perendaman dimaksudkan untuk memberi kesempatan air meresap ke dalam sisa makanan yang menempel atau mengeras pada peralatan, sehingga proses pembersihan dan pelepasan sisa makanan menjadi lebih mudah. Waktu perendaman sangat tergantung dari kondisi peralatan dan sisa makanan yang menempel. Proses perendaman sebaiknya menggunakan air dengan suhu minimal 60°C. Proses ini akan mempercepat proses pencucian dibandingkan jika perendaman dilakukan dengan menggunakan air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 menit sampai 1 jam. Penjamah pangan perlu memperhatikan semua peralatan terendam dalam air pada saat perendaman

3). Washing (mencuci dengan detergen)

Washing adalah mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau deterjen khusus. Gunakan sabun khusus untuk mencuci peralatan. Penjamah pangan harus menginformasikan kepada pengelola jika sabun yang disediakan adalah sabun biasa atau sabun yang tidak diperuntukan khusus untuk pencucian peralatan pangan. Penggunaan sabun biasa (contoh sabun mandi) sebaiknya dihindarkan, karena sabun biasa tidak dapat melarutkan lemak pangan, tidak menghilangkan bau, dan menimbulkan bekas atau noda pada peralatan. Penjamah pangan perlu memperhatikan beberapa bagian pada saat proses pencucian, seperti: (a) bagian-bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan); (b) bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas) atau ujung sendok; dan (c) bagian-bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir) atau berpori-pori.

4). Rinsing (membilas dengan air bersih)

Rinsing yaitu tahapan pembilasan dengan menggunakan air bersih. Tahapan ini harus menggunakan air mengalir. Pada saat pembilasan, penjamah pangan harus menggosok- gosok dengan tangan atau tapas hingga setiap permukaan peralatan terasa kesat (tidak licin). Jika permukaan peralatan masih terasa licin hal ini bisa berarti permukaan peralatan tersebut masih terdapat sisa-sisa lemak atau sisa-sisa deterjen. Jika masih terdapat sisa lemak yang masih menempel, maka ulangi pencucian dengan deterjen. Sedangkan jika masih terdapat sisa deterjen, maka ulangi proses pembilasan. Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air bertekanan tinggi, sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa deterjen. Penjamah pangan harus menginformasikan kepada pengelola jika tekanan air kurang. Penjamah pangan juga perlu memperhatikan pada saat pembilasan dengan menggunakan air yang bertekanan tidak terdapat proses pengolahan pangan di sekitarnya. Hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi silang dari percikan atau partikel air ke pangan.

5). Sanitizing/Desinfection (membebashamakan)

Tindakan sanitasi berfungsi untuk membebashamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari kuman penyakit dengan cara sanitasi atau dikenal dengan istilah disinfeksi. Cara disinfeksi yang umum dilakukan, yaitu:

- a) Merendam peralatan menggunakan air panas 100°C selama 2 menit;
- b) Merendam atau membilas peralatan dengan larutan klor aktif (50 ppm);
- c) Menyimpan peralatan di dalam oven (menggunakan udara panas) pada suhu 180°C minimal 3 jam;

- d) Menyimpan peralatan yang telah dicuci di bawah lampu ultraviolet; dan
- e) Menggunakan uap panas (steam) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (dishwashing machine).

6). Drying (Pengeringan)

Pengeringan yaitu tahapan akhir dari proses pencucian. Pengeringan bisa dilakukan dengan cara mengusap dengan kain lap bersih atau ditiriskan. Jika penjamah pangan menggunakan kain lap untuk proses pengeringan, pastikan proses ini tidak menyebabkan kontaminasi silang terhadap peralatan yang sudah dibersihkan. Penjamah pangan perlu menggunakan kain lap yang steril atau lap yang digunakan adalah sekali pakai. Dalam proses pengeringan ini biasanya penjamah pangan dapat melakukan inspeksi terhadap kebersihan peralatan untuk memastikan apakah permukaan peralatan sudah bersih atau masih terdapat sisa-sisa makanan, deterjen, atau lainnya. Jika permukaan peralatan belum bersih, penjamah pangan perlu melakukan pencucian ulang.

9. Higiene Perorangan

Penjamah pangan merupakan salah satu sumber pencemaran yang menjadi faktor risiko terjadinya penyakit bawaan pangan, sehingga penjamah pangan perlu menerapkan higiene perorangan yang baik pada saat menangani produk pangan. Higiene perorangan dapat dilakukan oleh penjamah pangan mulai dari berangkat bekerja hingga kembali ke rumah. Berikut ini tahapan higiene perorangan yang perlu dilakukan oleh penjamah pangan, yaitu:

a. Higiene Perorangan Sebelum Berangkat Bekerja

Sebelum penjamah pangan berangkat bekerja pastikan kondisi sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, influenza, demam tifoid/tifus,

hepatitis A, tuberculosis (TBC), COVID-19, dan lainnya). Jika terdapat luka terbuka, maka tutup dengan plester. Gunakan plester luka dengan warna yang kontras dengan warna pangan. Jika pakaian kerja dibawa ke rumah, maka pastikan pakaian ini dicuci setiap hari. Pakaian kerja tidak boleh digunakan langsung dari rumah, karena dapat terkontaminasi dari lingkungan sekitar selama perjalanan dari rumah ke TPP. Pastikan pakaian kerja disimpan dalam tas atau plastik tertutup untuk menghindari kontaminasi. Penjamah pangan perlu memastikan kebersihan diri sebelum berangkat bekerja (contoh: mandi, keramas secara rutin, dan sikat gigi), berkuku pendek dan bersih, serta tidak memakai pewarna kuku.

b. Higiene Perorangan Sebelum Memasuki Area Pengolahan Pangan dan Pada Saat Menangani Pangan.

Setelah tiba di tempat kerja, penjamah pangan harus segera mengganti pakaian yang dipakai dari rumah dengan pakaian kerja. Simpan pakaian dan alas kaki dari rumah di area atau tempat yang telah disediakan, seperti loker.

Gunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, tutup kepala, dan *beardnet* (pelindung jenggot bagi penjamah pangan yang memiliki jenggot)) dan alas kaki/sepatu yang disediakan oleh pengelola. Penjamah pangan harus meminta perlengkapan tersebut kepada pengelola jika perlengkapan tersebut tidak tersedia. Lepaskan asesoris atau perhiasan seperti gelang, jam tangan, anting, bulu mata palsu, dan benda-benda fisik lainnya yang dapat mengkontaminasi pangan yang ditangani.

c. Perorangan Pada Saat Istirahat

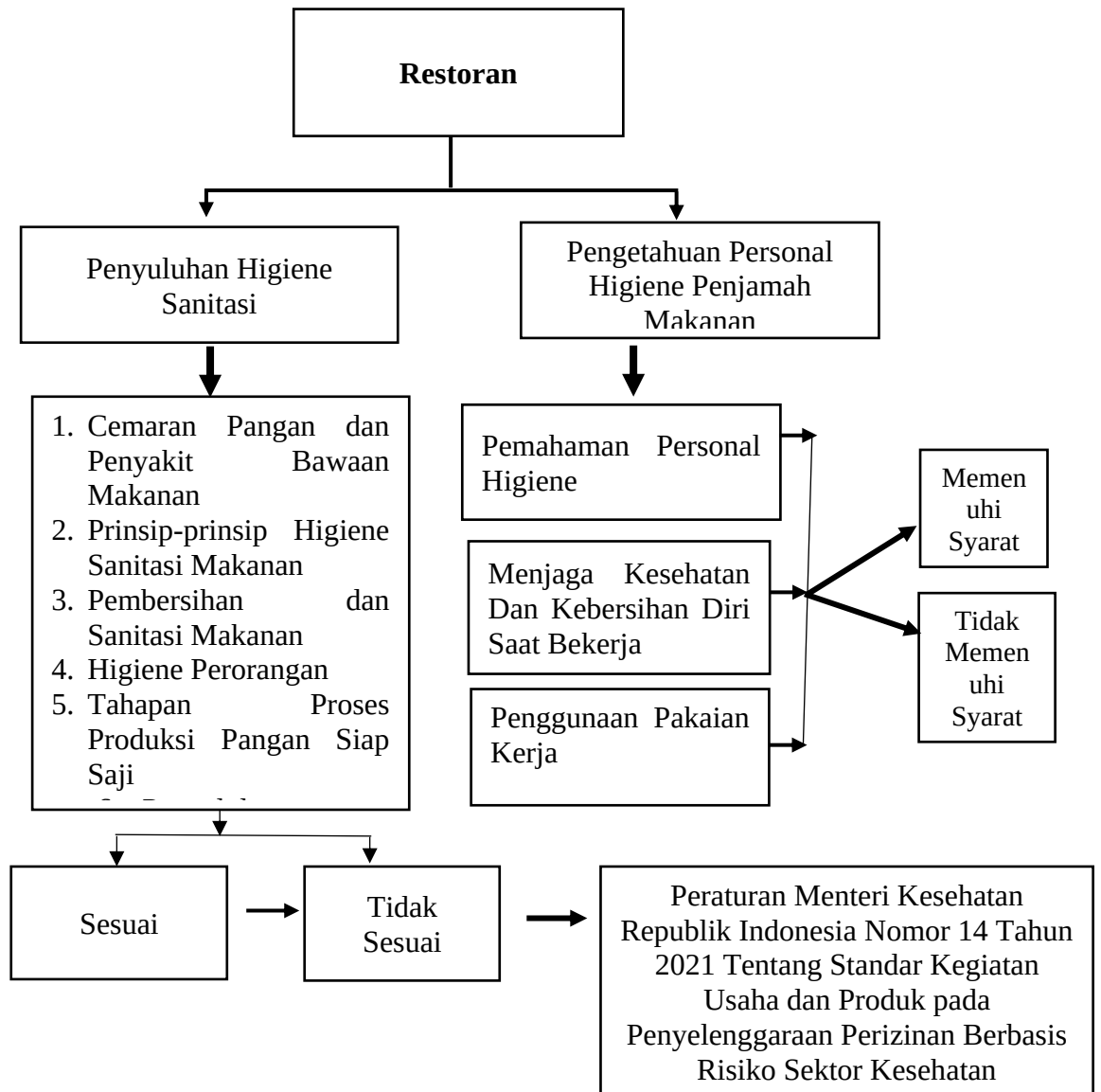
Pada saat jam istirahat, penjamah pangan perlu memperhatikan hal-hal berikut:

- 1) Ganti pakaian kerja dengan pakaian dari rumah jika penjamah pangan harus keluar area pengolahan pangan. Simpan pakaian kerja dengan rapi dan tidak bercampur dengan pakaian atau benda kotor.
- 2) Peralatan kontak produk yang digunakan untuk pengolahan pangan tidak boleh disimpan di area istirahat atau loker. Kembalikan peralatan tersebut pada tempatnya sebelum penjamah pangan keluar untuk beristirahat.
- 3) Setelah selesai beristirahat, penjamah melakukan kembali prosedur seperti waktu datang ke tempat kerja, seperti menggunakan pakaian kerja, cuci tangan, dan menggunakan APD lainnya.

BAB III

KERANGKA KONSEP

A. KERANGKA KONSEP



Gambar 1
Kerangka Konsep

B. VARIABEL DAN DEFINISI OPERASIONAL

1. Variabel

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2022). Dalam penelitian ini, variabel yang di gunakan terdiri atas :

a. Variabel bebas

Variabel bebas yaitu variabel yang menyebabkan berubahnya nilai dari variabel terikat dan variabel yang paling utama dalam penelitian. Variabel bebas dari penelitian ini adalah Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan.

b. Variabel Terikat

Variabel terikat yaitu variabel yang diduga nilainya akan berubah karena adanya pengaruh variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan.

c. Variabel Pengganggu

Variabel pengganggu yaitu variabel yang berkaitan dengan variabel bebas dan variabel terikat tetapi tidak menjadi focus penelitian. Variabel dari penelitian ini adalah umur, pendidikan, pekerjaan.

2. Definisi Operasional

Definisi operasional variabel adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2022). Definisi operasional penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Skala
1	Penyuluhan Higiene Sanitasi	upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku, diatur dalam berbagai peraturan, terutama dalam konteks bidang-bidang tertentu termasuk kesehatan	Melaksanakan kegiatan penyuluhan	Ordinal
2	Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan	Hal-hal yang harus dilaksanakan oleh penjamah makanan, meliputi : 1. Pemahaman Personal Higiene 2. Menjaga Kesehatan Dan Kebersihan Diri Saat Bekerja 3. Penggunaan Pakaian Kerja	Observasi	Ordinal

C. HIPOTESIS

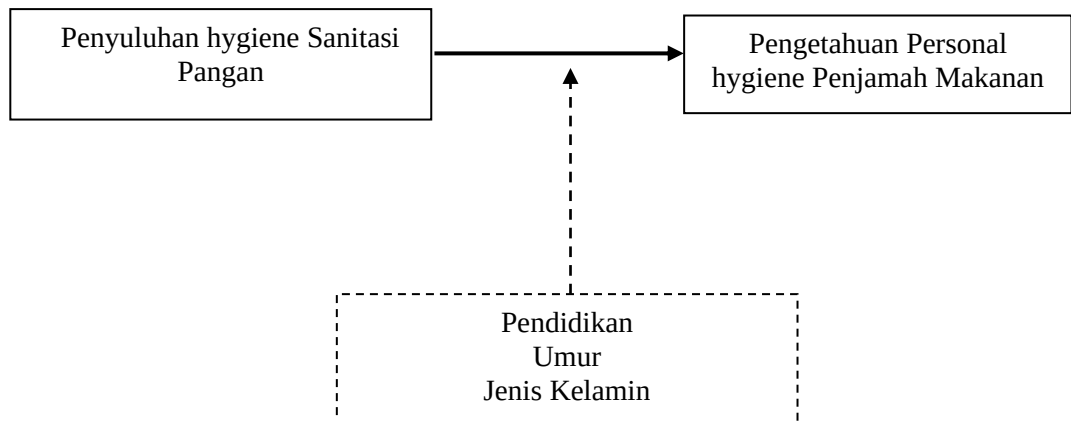
H_1 : ada hubungan antara Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan dengan Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan di Kota Mataram. Penyuluhan hygiene Sanitasi tidak diikuti, maka kemungkinan besar akan menjadi pengetahuan personal hygiene tidak bagus. Hal ini akan menghasilkan makanan yang diolah tidak higienis.

BAB IV

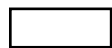
METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

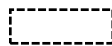
Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif yaitu menggambarkan tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi pangan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan. menggunakan desain pre-test dan post-test dengan memberikan kuesioner sebelum dan sesudah penyuluhan.



Keterangan:



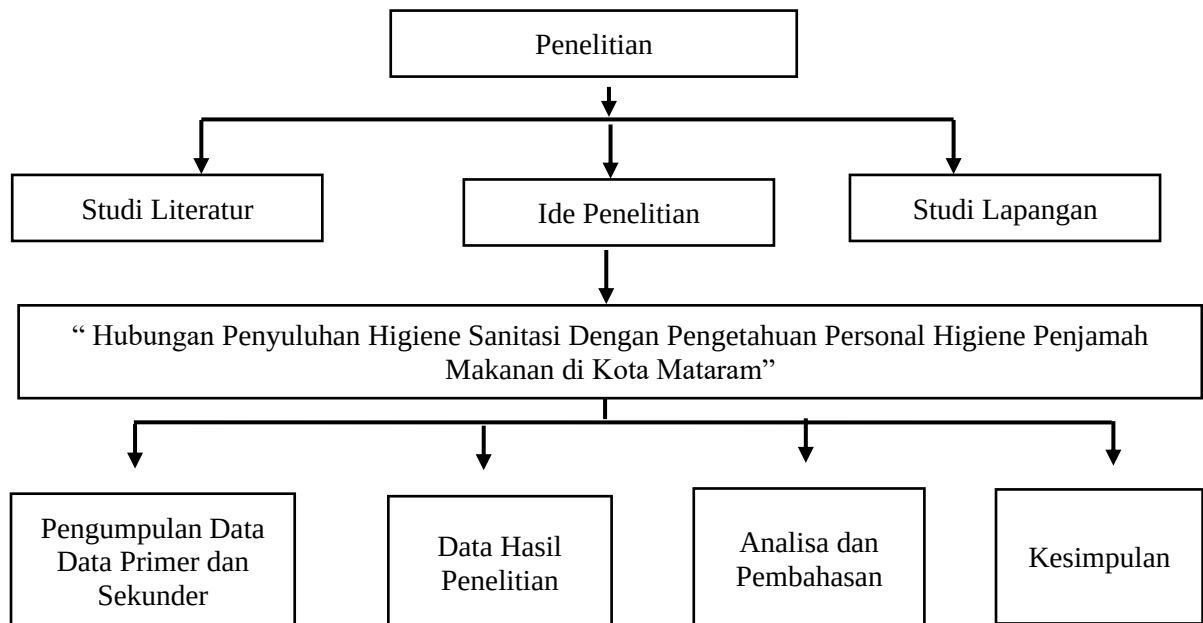
:Diteliti



:Tidak diteliti

B. Alur Penelitian

Alur penelitian bertujuan untuk menyelesaikan masalah yang ada secara terstruktur. Alur dalam penelitian ini adalah :



Gambar 2

Diagram Alur Penelitian

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Kota Mataram Propinsi Nusa Tenggara Barat.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dilakukan pada bulan Mei 2025.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi merupakan keseluruhan dari objek yang di teliti (Notoatmodjo, 2012). Populasi penelitian ini adalah sarana restoran yang ada di Kota Mataram.

Total keseluruhan populasi dalam penelitian ini adalah 30 .

2. Sampel Penelitian

Sampel merupakan bagian dari populasi dan mewakili populasi yang akan diteliti.

3. Teknik pengambilan sampel,

a. Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan dan mengikuti penyuluhan bagi penjamah makanan dengan rangkaian kegiatan antara lain mengisi pre test dan post test serta pertanyaan meliputi, materi penyuluhan hygiene sanitasi, pelaksanaan kegiatan penyuluhan.

b. Pengetahuan Personal higiene penjamah makanan

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara di restoran bagi penjamah makanan meliputi pengisian kuesioner pengetahuan personal higiene sanitasi oleh penjamah makanan setelah penyuluhan.

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data Primer dikumpulkan dengan cara observasi dan wawancara langsung terhadap Penjamah makanan yang belum mengikuti penyuluhan hygiene Sanitasi di Kota Mataram menggunakan formulir penilaian.

b. Data Sekunder

Data sekunder di peroleh dari restoran berupa data dasar kesehatan lingkungan meliputi : area restoran, area pelayanan konsumen, area fasilitas karyawan dan penerimaan bahan baku, area dapur, area penyimpanan bahan pangan, area penyimpanan kemasan, area penyimpanan bahan kimia non pangan, area pencucian, area persiapan pengolahan, pengemasan pangan, keselamatan dan

kesehatan kerja di restoran Kota Mataram.

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Observasi adalah alat pengumpul data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Adapun observasi yang dilakukan peneliti adalah observasi langsung yakni hadir di lokasi penelitian. Observasi dilakukan pada area restoran, area pelayanan konsumen, area fasilitas karyawan dan penerimaan bahan baku, area dapur, area penyimpanan bahan pangan, area penyimpanan kemasan, area penyimpanan bahan kimia non pangan, area pencucian, area persiapan pengolahan, pengemasan pangan, keselamatan dan kesehatan kerja. Observasi dilakukan pada lingkungan dan penjamah makanan di Restoran Kota Mataram dengan bantuan checklist.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara peneliti dengan responden. Wawancara dilakukan secara sistematis dan berpijak pada tujuan. Wawancara menggunakan alat bantu kuisioner dilakukan dengan memperoleh data pada area restoran, area pelayanan konsumen, area fasilitas karyawan dan penerimaan bahan baku, area dapur, area penyimpanan bahan pangan, area penyimpanan kemasan, area penyimpanan bahan kimia non pangan, area pencucian, area persiapan pengolahan, pengemasan pangan, keselamatan dan kesehatan kerja .

c. Metode Dokumentasi

Pengumpulan data dari data yang telah didokumentasikan dalam berbagai

bentuk. Data yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi cenderung merupakan data sekunder. Keuntungan dari metode dokumentasi adalah biaya relatif murah, waktu dan tenaga lebih efisien. Adapun bentuk-bentuk dokumentasi adalah dapat berupa bulletin, majalah, arsip, pembukuan ringan serta didukung dengan foto-foto yang ada di lokasi selama proses observasi dan wawancara.

F. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Editing

Bertujuan untuk meneliti kembali jawaban yang telah ada pada angket, sehingga apabila terdapat kekurangan data dapat segera dilakukan tindakan perbaikan.

b. Koding (Mengkode Data)

Koding merupakan pemberian kode terhadap data yang terdiri dari beberapa kategori. Koding digunakan untuk memberi kode atau nama singkat pedagang makanan minuman. Contohnya A.1, A.2, A.3 dan seterusnya.

c. Entri Data

Memasukkan data yang telah diperoleh ke dalam fasilitas yang ada di komputer.

d. Rekapitulasi

Rekapitulasi adalah pengumpulan data dari sumber di akumulasikan menjadi satu dalam bentuk formulir rekap yang telah disediakan.

e. Tabulating

Tabulating adalah memasukkan data dalam tabel sehingga lebih memudahkan dalam menganalisis data. Data-data yang telah diperoleh dari hasil

observasi akan di tabulating kedalam tabel statistik.

f. Skoring

1) Penyuluhan Higiene Sanitasi

Untuk mengetahui penyuluhan hygiene sanitasi penjamah makanan menggunakan lembar observasi dengan 8 pertanyaan dan nilai untuk setiap pertanyaan jika “ya” nilainya 1 dan tidak nilainya “0” maka didapat :

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{8-0}{2} \\ &= 4\end{aligned}$$

Perhitungan interval yang dapat ditentukan penetapan nilai untuk sarana sanitasi, dapat dirinci sebagai berikut:

0 - 4	: Tidak Sesuai
5 – 10	: Sesuai

Dengan mengambil sampel sebanyak 30 sampel penjamah makanan di restoran di Kota Mataram.

2) Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan personal higiene penjamah makanan, menggunakan lembar observasi dengan jumlah 13 pertanyaan dan nilai untuk setiap pertanyaan jika “ ya “ nilainya 1 dan tidak nilainya “ 0 “ maka didapat:

$$\begin{aligned}\text{Interval} &= \frac{13-0}{2} \\ &= 6\end{aligned}$$

Perhitungan interval yang dapat ditentukan penetapan nilai untuk sarana sanitasi, dapat dirinci sebagai berikut:

0 - 6 : Tidak Memenuhi syarat

6 – 12 : Memenuhi syarat

Dengan mengambil 30 pedagang makanan minuman.

2. Analisis Data

a. Analisis Korelasi

Analisis korelasi adalah metode yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel atau lebih tanpa mempengaruhi satu sama lain secara langsung. Analisa korelasi hanya mengukur kekuatan hubungan antara variabel, dan hasil korelasi tidak menunjukkan hubungan sebab-akibat (Siswanto et al., 2016). Data yang dihasilkan dari penelitian ini adalah data kualitatif maka uji yang dipilih yakni menggunakan Uji Korelasi dengan Koefisien Kendall's Tau. Uji Korelasi Ini merupakan uji statistik non-parametrik (tidak mempersyaratkan bentuk sebaran parameter populasi normal/tidak normal) untuk menganalisis hubungan antara dua variabel data yang berskala ordinal. Hipotesis penelitian (H_1) diterima apabila nilai $p < \alpha$ (0,05) yang berarti ada hubungan antara penyuluhan higiene sanitasi dengan penerapan higiene penjamah makanan.

b. Analisis Inferensial

Analisis inferensial adalah salah satu teknik statistik yang digunakan untuk menarik kesimpulan tentang perbedaan antara kelompok-kelompok dalam populasi berdasarkan data sampel dengan melakukan uji perbedaan. Jenis uji perbedaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Uji berpasangan (Paired t-test) dengan konsep dasar data berpasangan, uji ini digunakan ketika data yang dibandingkan memiliki hubungan atau keterkaitan (Novianti et al., 2023). Tujuannya untuk menentukan apakah perbedaan rata-rata antara dua set pengukuran tersebut

signifikan secara statistik. yang berarti ada hubungan antara penyuluhan higiene sanitasi dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan

G. Etika Penelitian

Etika peneliti yaitu hak obyek penelitian yang harus dilindungi (Nursalam, 2016). Beberapa prinsip dalam pertimbangan etika meliputi: eksplorasi, kerahasiaan, bebas dari penderita, penolakan menjadi responden, dan di perlukan surat persetujuan (Informed Consent). Etika penelitian sangat diperlukan untuk menghindari tindakan yang tidak etis dalam melakukan penelitian, etika dari penelitian ini adalah :

1. Lembar Persetujuan (Informed consent) berisi penjelasan mengenai penelitian yang dilakukan, tujuan penelitian, tata cara penelitian, manfaat yang diperoleh responden, dan resiko yang mungkin terjadi.
2. Confidentiality (Kerahasiaan) yaitu tidak akan menginformasikan data atau hasil penelitian berdasarkan data individual, namun hanya dilaporkan berdasarkan kelompok.
3. Sukarela Peneliti bersifat tidak ada unsur paksaan atau tekanan secara langsung maupun tidak langsung dari peneliti kepada calon responden atau sampel yang akan diteliti.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi penelitian

Dinas Kesehatan Kota Mataram adalah unsur pelaksana urusan pemerintahan daerah di bidang kesehatan. Dinas Kesehatan berlokasi di Jalan DR. Soejono Lingkar Selatan merupakan kompleks perkantoran beberapa SKPD di Kota Mataram. Wilayah kerja 11 Puskesmas tersebar di 6 Kecamatan antara lain : kecamatan Cakranegara, kecamatan Sandubaya, kecamatan Mataram, kecamatan Selaparang, Kecamatan Ampenan, kecamatan Sandubaya dengan batas wilayah Nusa Tenggara Barat (NTB) meliputi sebelah utara berbatasan dengan Laut Jawa dan Laut Flores, sebelah Timur dengan Selat Sape, sebelah selatan dengan Laut Indonesia, dan sebelah barat dengan Selat Lombok atau Provinsi Bali.



(Sumber Profil Dinas Kesehatan Kota Mataram, 2023)

Gambar 5
Peta Kota Mataram

2. Karakteristik Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah karyawan yang bekerja khususnya penjamah makanan di restoran dengan mengumpulkan peserta untuk dilakukan penyuluhan, wawancara menggunakan kuisioner dan pengamatan langsung ke sarana restoran dengan berpedoman pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, Kurikulum Dan Modul Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji Bagi Penjamah Makanan

3. Karakteristik Responden

Terdapat 30 responden yang teridentifikasi sebagai peserta penyuluhan penjamah makanan, dalam penelitian ini data demografis mereka ditabulasikan berdasarkan jenis kelamin, tingkat pendidikan dan umur di sarana tersebut. Berikut Karakteristik Responden :

Tabel 3
Karakteristik Responden
Berdasarkan Jenis Kelamin, Pendidikan, Umur

Karakteristik Responden	Jumlah (N)	Persentasi (%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	14	46,66%
Perempuan	16	53,33%
Pendidikan		
SMA/SMK	24	80%
S1	6	20%
Umur		
20-35 tahun	15	50%
>35 tahun	15	50%
Total	30	100%

Berdasarkan tabel di atas, karakteristik responden penyuluhan higiene sanitasi menunjukkan berjenis kelamin laki-laki dan perempuan berjumlah 14

(46,66%) orang dan 16 (53,33 %), sebagian besar responden berpendidikan SMA atau SMK sebanyak 24 (80%) responden (80 %), pendidikan Sarjana sebanyak 6 responden (20 %), 15 (50 %) responden kelompok usia 20-35 tahun dan 15 (50%) responden kelompok usia diatas 35 tahun.

4. Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara penjamah makanan mengenai penyuluhan hygiene sanitasi restoran di peroleh hasil sebagai berikut :

Tabel 4
Hasil Observasi Penyuluhan Higiene Sanitasi
Pada Penjamah Makanan di Restoran
Kota Mataram Tahun 2025

Penyuluhan Higiene Sanitasi	Frekuensi (f)	Presentasi (%)
Sesuai	18	60.0
Tidak Sesuai	12	40.0
Total	30	100

Berdasarkan hasil observasi pada tabel 4, diperoleh hasil tingkat penyuluhan hygiene sanitasi pada penjamah makanan di Restoran yaitu tingkat penyuluhan yang sesuai sebanyak 18 (60%) penjamah, sedangkan tingkat penyuluhan yang tidak sesuai sebanyak 12 (40%) penjamah.

5. Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil observasi pada tabel 5, diperoleh hasil penerapan personal hygiene sanitasi pada penjamah makanan di Restoran yaitu tingkat pengetahuan yang memenuhi syarat sebanyak 20 (66,7%) penjamah, sedangkan tingkat pengetahuan yang tidak sesuai sebanyak 10 (33,3%). penjamah . Berikut data pengetahuan personal higiene penjamah makanan :

Tabel 5
Hasil Observasi Pengetahuan Personal Higiene
Pada Penjamah Makanan di Restoran
Kota Mataram Tahun 2025

Pengetahuan Personal Higiene Sanitasi	Frekuensi (f)	Presentasi (%)
Memenuhi Syarat	20	66.7
Tidak Memenuhi Syarat	10	33.3
Total	30	100

6. Hasil Analisis Data

- a. Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan Dan Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan

Tabel 6
Hasil Analisis Data Penyuluhan Higiene Sanitasi Dan Pengetahuan Personal
Higiene Penjamah Makanan Di Restoran
Kota Mataram Tahun 2025

		Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan		
		MS	TMS	Total
Penyuluhan higiene sanitasi	Sesuai	18	0	18
	Tidak Sesuai	2	10	12
Total		20	10	30

Berdasarkan Analisis data pada tabel 6, hasil observasi tingkat penyuluhan higiene sanitasi pada penjamah makanan yang sesuai adalah 18 dengan pengetahuan personal hygiene sanitasi yang memenuhi syarat 18 penjamah. Sedangkan tingkat penyuluhan higiene sanitasi pada penjamah makanan yang tidak sesuai adalah 2 yang memenuhi syarat dan 10 yang tidak memenuhi syarat.

- b. Uji Korelasi

Berdasarkan tabel 7, nilai korelasi yang diperoleh adalah 0.001. Nilai p-value yang kurang dari atau sama dengan tingkat signifikansi yang ditetapkan (0.05)

menunjukkan bahwa korelasi yang ditemukan secara statistik signifikan, berarti ada hubungan penyuluhan higiene sanitasi dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan di restoran Kota Mataram.

Tabel 7
Hasil Uji Korelasi Penyuluhan Higiene Sanitasi Dengan
Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan
Di Restoran Kota Mataram Tahun 2025

Correlations				
			Penyuluhan Higiene Sanitasi	Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan
Kendall's tau_b	Penyuluhan Higiene Sanitasi	Correlation Coefficient	1.000	.866**
		Sig. (2-tailed)	.	.001
		N	30	30
	Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan	Correlation Coefficient	.866**	1.000
		Sig. (2-tailed)	.001	.
		N	30	30

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

B. Pembahasan

1. Penyuluhan Higiene Sanitasi Pangan

Penyuluhan higiene sanitasi merupakan kegiatan memberikan informasi dan edukasi kepada masyarakat, terutama penjamah makanan, tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan selama proses pengolahan dan penyajian makanan dikenal sebagai penyuluhan higiene sanitasi makanan. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit dan meningkatkan kualitas dan keamanan makanan yang dikonsumsi.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil tingkat penyuluhan higiene sanitasi pada penjamah makanan di Restoran yaitu tingkat penyuluhan yang sesuai sebanyak 18 penjamah (60%), sedangkan tingkat

penyuluhan yang tidak sesuai sebanyak 12 penjamah (40%). Penyuluhan ini berisikan materi mengenai jenis-jenis bahan makanan, pembersihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan yang baik dan benar, penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar, penyimpanan makanan dengan baik dan benar, serta perlakuan kepada bahan/makanan yang tidak terpakai (kadaluarsa/sampah). Setelah mendapatkan penyuluhan penjamah makanan akan di wawancarai mengenai penyuluhan yang telah di dapatkan. Sebelum dilakukannya penyuluhan, penjamah akan diberikan pre-test terkait kebiasaan yang mereka lakukan selama ini. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah mereka sudah melakukan hygiene sanitasi makanan. Berkaitan dengan hal tersebut diatas bahwa tingkat pendidikan berpengaruh dalam evaluasi peserta, Tingkat pendidikan yang lebih tinggi memiliki kemampuan memahami informasi baru, termasuk informasi tentang higiene. Penjamah makanan dengan pendidikan yang lebih tinggi mungkin sudah memiliki pengetahuan dasar tentang higiene sebelum penyuluhan, atau mereka lebih mudah menyerap materi penyuluhan dibandingkan dengan mereka yang berpendidikan rendah

Penyuluhan higiene sanitasi sangat penting di lakukan untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan racun yang diakibatkan oleh zat aditif (Marsanti & Retno, 2018). Kontaminasi pada makanan oleh kuman dapat disebabkan oleh kondisi higiene dan sanitasi yang kurang pada tempat pengelolaan makanan. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat,

maka perlu diadakan pengawasan hygiene sanitasi terhadap peralatan yang digunakan dalam pengolahan serta penyajian untuk makana dan minuman mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang berpotensi dalam penyebaran penyakit.

2. Pengetahuan Personal Higiene Penjamah Makanan

Pengetahuan personal higiene dan sanitasi di restoran meliputi berbagai aspek, mulai dari kebersihan diri karyawan, kebersihan peralatan, hingga kebersihan area kerja dan penyimpanan makanan. Hal ini untuk mencegah kontaminasi makanan dan memastikan keamanan serta kesehatan konsumen.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh hasil tingkat pengetahuan personal higiene sanitasi penjamah makanan pada Restoran yaitu tingkat pengetahuan yang memenuhi syarat sebanyak 20 penjamah (66,7%), sedangkan tingkat penyuluhan yang tidak sesuai sebanyak 10 penjamah (33.3%). Tingkat pengetahuan higiene sanitasi sebenarnya mencakup banyak hal seperti kesehatan dan kebersihan diri saat bekerja dan penggunaan pakaian kerja khusus penjamah makanan, hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan untuk konsumen, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri.

3. Analisis Data

Berdasarkan analisis data dengan menggunakan uji korelasi yang di lakukan pada penelitian ini, di peroleh nilai korelasi yang diperoleh adalah 0.001. Nilai p-value yang kurang dari atau sama dengan tingkat signifikansi yang ditetapkan

(0.05) menunjukkan bahwa korelasi yang ditemukan secara statistik signifikan, berarti ada hubungan penyuluhan higiene sanitasi dengan pengetahuan personal higiene penjamah makanan pada restoran di kota mataram.

Penyuluhan memiliki peran penting dalam meningkatkan pengetahuan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di restoran. Penyuluhan dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan restoran dan diri sendiri. Ini akan menghasilkan edukasi higiene dan sanitasi yang lebih baik di tempat kerja. Sesuai Permenkes Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan Kurikulum Dan Modul Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji Bagi Penjamah Pangan bahwa penyuluhan dapat memberikan instruksi yang jelas dan akurat tentang standar kebersihan dan kesehatan, seperti mencuci tangan dengan benar, menjaga peralatan makan tetap bersih, dan mengelola limbah makanan. Setelah mengetahui informasi dan meningkatkan kesadaran mereka, karyawan restoran diharapkan akan lebih cenderung mengikuti protokol kebersihan dan sanitasi dalam kehidupan sehari-hari mereka. Seseorang dapat menghindari kontaminasi makanan oleh bakteri, virus, atau parasit yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan dengan memastikan bahwa karyawan menjaga higiene dan sanitasi yang baik. Restoran yang menjaga kebersihan dan sanitasi dengan baik akan mendapatkan kepercayaan pelanggan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan reputasi dan penjualan restoran.

Penyuluhan harus dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan bahwa karyawan restoran selalu mengingat dan menerapkan informasi dan praktik terbaik.