

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengetahuan

1. Pengertian pengetahuan

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (Derni Arisna, 2013). Pengetahuan adalah berbagai gejala yang diterima dan diperoleh dari manusia melalui pengamatan inderawi, pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan indra atau akal budinya untuk menggali benda atau kejadian tertentu yang belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya. Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya yaitu mata, hidung, telinga, dan sebagainya (Notoatmodjo, 2010). Pengetahuan adalah segala sesuatu yang ada di kepala kita. Selain pengalaman, kita menjadi tahu karena diberitahu oleh orang lain. Kita dapat mengetahui sesuatu berdasarkan pengalaman yang dimiliki. Pengetahuan itu sendiri dipengaruhi oleh pendidikan formal. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut semakin luas pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan rendah pula (Dewi, 2018).

2. Tingkatan pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, 2010 pengetahuan yang cukup didalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan, yaitu :

a. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Dalam pengetahuan tingkatan ini adalah mengingat kembali terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, “tahu” ini merupakan tingkat pengetahuan paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain : menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya.

b. Memahami (*Comprehention*)

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, meramal, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*Aplication*)

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

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tapi masih di dalam suatu struktur organisasi tersebut, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkas dan dapat menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

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

3. Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, 2010, ada beberapa faktor yang memengaruhi pengetahuan seseorang :

a. Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan diluar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pendidikan memengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut untuk menerima informasi. Dengan pendidikan yang tinggi maka seseorang akan cenderung untuk mendapatkan informasi, baik dari orang lain maupun dari media massa. Semakin banyak informasi yang masuk semakin banyak pula pengetahuan yang didapat tentang kesehatan.

b. Umur

Umur seseorang yang bertambah dapat membuat perubahan pada aspek fisik psikologis, dan kejiwaan. Dalam aspek psikologis taraf berpikir seseorang semakin matang dan dewasa menurut Rahayu (2010).

c. Jenis Kelamin

Istilah jenis kelamin merupakan suatu sifat yang melekat pada kaum laki-laki maupun perempuan yang dikonstruksikan secara social maupun kultural.

d. Informasi/Media Massa

Majunya teknologi akan tersedia bermacam-macam media massa yang dapat memengaruhi pengetahuan masyarakat tentang inovasi baru. Sebagai sarana komunikasi, berbagai bentuk media massa seperti televisi, radio, surat kabar, majalah, dan lain-lain mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan opini dan kepercayaan seseorang. Dalam penyampaian informasi sebagai tugas pokoknya, media massa membawa pula pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang. Adanya informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya pengetahuan terhadap hal tersebut.

e. Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian seseorang akan bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersedianya suatu fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini akan memengaruhi pengetahuan.

f. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan kedalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut. Hal ini terjadi karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak yang akan di respon sebagai pengetahuan setiap individu.

g. Lama kerja

Lama kerja akan memberikan banyak pengalaman, pengalaman sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu. Pengalaman belajar dalam bekerja yang dikembangkan memberikan pengetahuan dan keterampilan profesional serta pengalaman belajar selama bekerja akan dapat mengembangkan kemampuan mengambil keputusan yang merupakan manifestasi dari keterpaduan menalar secara ilmiah dan etik yang bertolak dari masalah nyata dalam bidang kerjanya.

B. Perilaku

1. Pengertian perilaku

Perilaku adalah segenap manifestasi hayati individu dalam berinteraksi dengan lingkungan, mulai dari perilaku yang paling nampak sampai yang tidak nampak, dari yang dirasakan sampai paling yang tidak dirasakan (Okviana, 2015). Perilaku merupakan hasil daripada segala macam pengalaman serta interaksi dan tindakan. Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (makhluk hidup) yang bersangkutan. Sehingga yang dimaksud dengan perilaku manusia, pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang

mempunyai bentangan yang sangat luas seperti berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja dan sebagainya. Perilaku adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2014). Sedangkan menurut Wawan (2011) Perilaku merupakan suatu tindakan yang dapat diamati dan mempunyai frekuensi spesifik, durasi dan tujuan baik disadari maupun tidak. Perilaku adalah kumpulan berbagai faktor yang saling berinteraksi.

2. Bentuk-bentuk perilaku

Menurut Notoatmodjo (2011), dilihat dari bentuk respons terhadap stimulus, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua :

a. Bentuk pasif /Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup. Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan atau kesadaran dan sikap yang terjadi pada seseorang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

b. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respons terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik, yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat orang lain.

3. Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku

Menurut Notoatmodjo, 2011 menyatakan bahwa perilaku manusia dipengaruhi oleh dua faktor pokok, yaitu faktor perilaku (*behaviorcauses*) dan faktor diluar perilaku (*non behaviour causes*). Selanjutnya perilaku itu sendiri ditentukan atau terbentuk dari 3 faktor yaitu:

- a. Faktor predisposisi (*predisposing factors*)
- 1) Pengetahuan apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku melalui proses yang didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (*long lasting*) daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang dalam hal ini pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai tingkatan .
 - 2) sikap adalah suatu predisposisi (keadaan mudah terpengaruh) terhadap seseorang, ide atau obyek yang berisi komponen-komponen *cognitive, affective* dan *behavior*. Seperti halnya pengetahuan, sikap terdiri dari berbagai tingkatan, yaitu: menerima (*receiving*), menerima diartikan bahwa subjek mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan. Merespon (*responding*), memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan, dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Menghargai (*valuing*), mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Bertanggungjawab (*responsible*), bertanggungjawab atas segala suatu yang telah dipilihnya dengan segalarisiko merupakan sikap yang memiliki tingkatan paling tinggi .
- b. Faktor pemungkin (*enabling factor*), yang mencakup lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana keselamatan kerja, misalnya ketersedianya alat pendukung, pelatihan dan sebagainya.

c. Faktor penguat (*reinforcement factor*), faktor-faktor ini meliputi undang-undang, peraturan-peraturan, pengawasan dan sebagainya.

d. Faktor endogen

Faktor endogen atau faktor dari individu itu sendiri yang memengaruhi perilaku seseorang menurut Sunaryo (2004) dalam Hariyanti (2015) :

1) Sifat Kepribadian

Perilaku individu merupakan manifestasi dari kepribadian yang dimilikinya sebagai pengaduan antara faktor genetik dan lingkungan. Perilaku manusia tidak ada yang sama karena adanya perbedaan kepribadian yang dimiliki individu.

2) Bakat Pembawaan

Bakat adalah kemampuan individu untuk melakukan sesuatu lebih sedikit sekali bergantung pada latihan mengenai hal tersebut.

3) Intelegensi

Intelegensi sangat berpengaruh terhadap perilaku individu, oleh karena itu kita kenal ada individu yang intelegensi tinggi yaitu individu yang dalam pengambilan keputusan dapat bertindak tepat, cepat dan mudah. Sedangkan individu yang memiliki intelegensi rendah dalam pengambilan keputusan akan bertindak lambat.

4. Bentuk-bentuk perubahan perilaku

Bentuk – bentuk perilaku dikelompokkan menjadi tiga yaitu:

a. Perubahan alamiah (*Neonatal change*)

Perilaku manusia selalu berubah sebagian perubahan itu disebabkan karena kejadian alamiah. Apabila dalam masyarakat sekitar terjadi suatu perubahan lingkungan fisik atau sosial, budaya dan ekonomi maka anggota masyarakat didalamnya yang akan mengalami perubahan.

b. Perubahan Rencana (*Plane Change*)

Perubahan perilaku ini terjadi karena memang direncanakan sendiri oleh subjek.

c. Kesiediaan Untuk Berubah (*Readiness to Change*)

Apabila terjadi sesuatu inovasi atau program pembangunan di dalam masyarakat, maka yang sering terjadi adalah sebagian orang sangat cepat untuk menerima inovasi atau perubahan tersebut (berubah perilakunya). Tetapi sebagian orang sangat lambat untuk menerima perubahan tersebut. Hal ini disebabkan setiap orang mempunyai kesiediaan untuk berubah yang berbeda-beda (Notoatmodjo, 2011).

5. Prosedur pembentukan perilaku

Untuk membentuk jenis respon atau perilaku diciptakan adanya suatu kondisi tertentu yang disebut "*operant conditioning*". Prosedur pembentukan perilaku dalam *operant conditioning* ini sebagai berikut :

- a. Melakukan identifikasi tentang hal-hal yang merupakan penguat atau *reinforcer* berupa hadiah-hadiah atau *reward* bagi perilaku yang akan dibentuk.
- b. Melakukan analisis untuk mengidentifikasi komponen-komponen kecil yang membentuk perilaku yang dikehendaki, kemudian komponen-komponen tersebut disusun dalam urutan yang tepat untuk menuju kepada terbentuknya perilaku yang dimaksud.

- c. Menggunakan secara urut komponen-komponen itu sebagai tujuan-tujuan sementara, mengidentifikasi *reinforcer* atau hadiah untuk masing-masing komponen tersebut.
- d. Melakukan pembentukan perilaku dengan menggunakan urutan komponen yang telah tersusun itu. Apabila komponen pertama telah dilakukan, maka hadiahnya diberikan. Hal ini akan mengakibatkan komponen perilaku yang kedua yang kemudian diberi hadiah (komponen pertama tidak memerlukan hadiah lagi). Demikian berulang-ulang sampai komponen kedua terbentuk, setelah itu dilanjutkan dengan komponen selanjutnya sampai seluruh perilaku yang diharapkan terbentuk (Notoatmodjo, 2011).

C. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Cakupan penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, hygiene-sanitasi dan lain sebagainya (Aritonang, I. 2014).

Penyelenggaraan makanan adalah merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Tujuan dari penyelenggaraan makanan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan. (Pedoman PGRS, 2013).

D. Higiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene yang dituliskan dalam bahasa Indonesia "higiena", berasal dari bahasa Yunani dari nama seorang Dewi yaitu Dewi Hygea yang merupakan seorang Dewi, yaitu Dewi pencegah penyakit). sanitasi makanan merupakan satu kesatuan kata yang digunakan untuk menggambarkan tentang kebersihan dan keamanan makanan, menjadi syarat penting yang harus dipenuhi dalam menyediakan atau menjajikan makanan. Higiene dan sanitasi mempunyai pengertian dan tujuan yang sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Sedangkan sanitasi adalah usaha kesehatan lingkungan lebih banyak memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitik beratkan pada kegiatan atau tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum produksi, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk di konsumsi kepada konsumen. (Pedoman PGRS, 2013). Kegiatan penyehatan makanan dan minuman di Rumah Sakit

bertujuan untuk tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen,menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan.(Pedoman PGRS, 2013). Ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan dikelompokkan atas:

1. Higiene Makanan

- a. Higiene makanan adalah tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap, penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya resiko higiene makanan yaitu kerusakan dan keracunan makanan
- b. Higiene dapur adalah persyaratan bangunan dapur (termasuk diantaranya lantai, dinding dan atap), dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, dan kecoa di area dapur.
- c. Higiene perorangan adalah tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performansi seorang pengolah dan pelayan makanan

2. Sanitasi Makanan

- a. Sanitasi peralatan adalah tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih, dan teknik pembersihan peralatan
- b. Sanitasi ruang dan perabot adalah menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan persanitasian ruang dan perabot serta jadwal pembersihan
- c. Penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang memengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan

- d. Penanganan limbah adalah tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungannya

E. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

1. Pengertian higiene perorangan (*personal hygiene*)

Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Pengertian Higiene Perorangan / *Personal Hygiene* berasal berasal dari dua kata yaitu personal yang berarti perorangan/pribadi dan hygiene berarti bersih. *Personal hygiene* adalah tampilan seseorang yang menggambarkan upayanya dalam memelihara kebersihan dan menjaga kesehatannya. Pengertian lain yang tentang *personal hygiene* antara lain adalah Kesehatan yang tergambar pada seseorang atau perseorangan, suatu tindakan yang dilakukan seseorang untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan langsung dengan makanan yang akan dikonsumsi oleh orang lain. Seorang penjamah makanan dapat menyebarkan mikroorganisme patogen ke makanan melalui tangan. Oleh karena itu penjamah makanan harus mentaati standar *personal hygiene* yang tinggi saat berhubungan dengan makanan. Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapatnya penyakit makanan karena beberapa sebab berikut:

- a. Penjamah sebagai pembawa kuman penyakit (carrier) Penjamah makanan dapat membawa penyakit (carrier) dan menularkannya kepada konsumen.

Carrier adalah orang yang menjadi sumber penyakit dan menularkannya kepada orang lain, tetapi dia sendiri tidak menderita penyakit tersebut.

b. Penjamah makanan sebagai penyebab kontaminasi silang Kontaminasi silang adalah proses perpindahan bakteri dari sumber kontaminasi kepada sumber yang belum terkontaminasi, sehingga bakteri berkembang pada sumber yang sebelumnya tidak terkontaminasi. Sumber yang terkontaminasi biasanya berasal dari:

- 1) Penggunaan peralatan (pisau, talenan) yang sama antara bahan makanan yang telah diolah dan yang masih segar tanpa dicuci lebih dulu
- 2) Tangan penjamah makanan yang tidak dicuci setelah menangani makanan satu ke makanan lainnya.
- 3) Penempatan jenis makanan yang sudah dimasak dengan makanan segar dalam satu lemari penyimpanan.

c. Penjamah makanan sebagai penderita penyakit dan dapat menularkan penyakitnya pada orang lain misalnya sakit influenza, batuk; baik secara langsung maupun melalui makanan yang diolah. Itulah sebabnya penjamah makanan yang sedang sakit influenza atau batuk tidak boleh menangani pekerjaan yang kontak langsung dengan makanan atau dengan konsumen.

2. Prinsip-prinsip *personal hygiene*

Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan penerapan prinsip-prinsip personal hygiene. Mengetahui sumber cemaran dari tubuh Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makanan dan minuman. Sumber cemaran tersebut antara lain :

- a. Sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, organ pembuangan (dubur dan organ kemaluan). Cara-cara menjaga kebersihan diri adalah sebagai berikut :
- 1) Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar.
 - 2) Menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi, sebelum tidur, bangun tidur dan sehabis makan.
 - 3) Berpakaian yang bersih.
 - 4) Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan kuku secara rutin, kuku selalu pendek agar mudah dibersihkan.
 - 5) Membuang kotoran ditempat yang baik sesuai dengan persyaratan kesehatan, setelah buang air besar maupun kecil selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih.
 - 6) Menjaga kebersihan kulit dari bahan–bahan kosmetik yang tidak perlu.
- b. Sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul atau nanah dan ketombe/kotoran lain dari rambut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu :
- 1) Luka teriris segera ditutup dengan plester tahan air.
 - 2) Koreng atau bisul tahap dini ditutup dengan plester tahan air.
 - 3) Rambut ditutup dengan penutup kepala yang menutup bagian depan sehingga tidak terurai.
- c. Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan yang dipakai.

d. Sumber cemaran karena ketidaktahuan. Ketidaktahuan dapat terjadi karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makananyang dapat menimbulkan bahaya seperti

- 1) Pemakaian bahan palsu.
- 2) Pemakaian bahan pangan rusak/rendah kualitasnya
- 3) Tidak bisa membedakan bahan pangan dan bukan bahan pangan
- 4) Tidak bisa membedakan jenis pewarna yang aman untk bahan makanan

3. Syarat Higiene Penjamah Makanan

Tabel 1. Syarat Higiene Penjamah Makanan

Parameter	Syarat
Kondisi Kesehatan	Tidak menderita penyakit mudah menular : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya Menutup luka (luka terbuka, bisul dan lainnya)
Menjaga Kebersihan Diri	Mandi teratur dengan sabun dan air bersih Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit 2 kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-sela jari secara teratur Mencuci rambut/keramas secara rutin 2 kali dalam seminggu Kebersihan tangan (kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat/dikutek, bebas luka)
Kebiasaan Mencuci Tangan	Sebelum menjamah atau memegang makanan Sebelum memegang peralatan makan Setelah keluar dari WC atau kamar kecil Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran, dan lain-lain Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang, dan lain-lain.

Perilaku Penjamah Makanan Dalam Melakukan Kegiatan Pelayanan Penanganan Makanan	Tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung, atau sela-sela jari/kuku
	Tidak merokok
	Menutup mulut saat bersin atau batuk
	Tidak meludah sembarangan di ruangan pengolahan makanan
	Tidak menyisir rambut sembarangan terutama di ruangan persiapan dan pengolahan makanan
Penampilan Penjamah Makanan	Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat)
	Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
	Selalu bersih dan rapi, memakai celemek
	Memakai tutup kepala
	Memakai alas kaki yang tidak licin
	Tidak memakai perhiasan
	Memakai sarung tangan jika di perlukan

Sumber : Pedoman PGRS, 2013

4. Alat Pelindung Diri (APD)

Alat pelindung diri (APD) harus digunakan saat seseorang bekerja di tempat kerja, terutama di tempat-tempat yang akan menimbulkan bahaya bagi dirinya. Berbagai pengertian tentang APD telah dikemukakan oleh beberapa ahli, diantaranya, suatu alat yang mempunyai kemampuan untuk melindungi seseorang yang fungsinya mengisolasi sebagian atau seluruh tubuh dari potensi bahaya di tempat kerja (Peraturan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/VII/2010).Seperangkat alat yang mempunyai kemampuan untuk melindungi seseorang saat melaksanakan pekerjaan yang mencegah tenaga kerja terkena bahaya di tempat kerja (Sartika, 2005).Peralatan keselamatan yg harus dipergunakan oleh personil apabila berada dalam tempat kerja yang berbahaya.Alat yang berfungsi untuk melindungi tenaga kerja dalam melakukan pekerjaan agar terhindar dari bahaya di tempat kerja di tempat.

Jenis Alat pelindung kerja terdiri dari:

1. Pelindung kepala; adalah alat pelindung yang berfungsi untuk melindungi kepala dari benturan, terantuk, kejatuhan atau terpukul benda tajam atau benda keras yang melayang atau meluncur di udara, terpapar oleh radiasi panas, api, percikan bahan-bahan kimia, jasad renik (mikroorganisme) dan suhu yang ekstrim. Alat pelindung kepala termasuk diantaranya helm, penutup kepala, topi, pengaman rambut.
2. Pelindung mata dan muka; adalah alat pelindung yang digunakan untuk melindungi mata dan muka dari paparan bahan kimia berbahaya, percikan panas, benda panas, pancaran panas, cahaya dll. Jenis pelindung mata dan muka diantaranya kacamata pelindung, tameng muka dan lain-lain.
3. Pelindung telinga; adalah alat pelindung yang digunakan untuk melindungi telinga dari kebisingan dan tekanan. Jenis alat pelindung telinga antara lain sumbat telinga
4. Pelindung pernapasan beserta perlengkapannya; adalah alat pelindung yang digunakan untuk melindungi organ pernafasan dengan cara menyalurkan udara bersih dan sehat dan/atau menyaring cemaran bahan kimia, mikroorganisme, partikel yang berupa debu, kabut (aerosol), uap, asap, gas/fume, dan sebagainya. Jenis alat pelindung pernapasan dan perlengkapannya termasuk diantaranya masker dan respirator.
5. Pelindung tangan; adalah alat pelindung yang berfungsi untuk melindungi tangan dan jari-jari tangan dari paparan api, suhu panas, suhu dingin, arus listrik, bahan kimia, benturan, pukulan dan tergores. Pelindung tangan juga digunakan saat memegang bahan makanan setelah diolah untuk mencegah

bakteri yang terdapat pada tangan mencemari makanan yang diolah. Jenis pelindung tangan termasuk diantaranya sarung tangan; bisa terbuat dari kulit, kain kanvas, kain atau kain berpelapis, karet, dan sarung tangan yang tahan bahan kimia.

6. Pelindung kaki adalah alat yang berfungsi untuk melindungi kaki dari tertimpa atau berbenturan dengan benda-benda berat, tertusuk benda tajam, terkena cairan panas atau dingin, uap panas, terpajan suhu yang ekstrim, terkena bahan kimia berbahaya dan jasad renik, tergelincir. Jenis pelindung kaki termasuk diantaranya sepatu keselamatan yang berguna diantaranya untuk menghindarkan diri dari bahaya listrik dan tempat kerja yang basah atau licin. Khusus untuk bekerja di area dapur yang kadang kala bekerja pada daerah yang basah dan licin maka digunakan sepatu yang bagian bawahnya terbuat dari bahan karet agar tidak mudah terpeleset, disamping dapat menghindarkan diri dari korsleting listrik.
7. Pakaian pelindung adalah pakaian yang berfungsi untuk melindungi badan sebagian atau seluruh bagian badan dari bahaya temperatur panas atau dingin yang ekstrim, benda-benda panas, percikan bahan-bahan kimia, cairan panas, uap panas. Jenis pakaian pelindung antara lain termasuk diantaranya celemek , dan pakaian pelindung yang menutupi sebagian atau seluruh bagian badan.