

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengetahuan**

##### **1. Pengertian Pengetahuan**

Menurut kamus besar bahasa Indonesia (KBBI), pengetahuan berarti segala sesuatu yang diketahui, kepandaian, atau segala sesuatu yang diketahui tentang hal (mata pelajaran). Pengetahuan juga mencakup segala sesuatu yang diketahui yang diperoleh melalui kontak panca indera terhadap 13 objek tertentu. Pengetahuan pada dasarnya merupakan hasil dari proses melihat, mendengar, merasakan, dan berfikir yang menjadi dasar manusia dan bersikap dan bertindak.(Notoatmodjo, 2018)

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan dapat terjadi melalui pancaindra manusia, yakni pengelihatan, pendengaran, penciuman, perasa dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.(Notoatmodjo, 2018). Dapat disimpulkan pengetahuan adalah informasi yang diperoleh dari pembelajaran dan pengalaman seseorang yang terjadi melalui pemanfaatan panca indera manusia yaitu, pengelihatan, pendengaran, penciuman, perasa dan peraba yang diperoleh selama menjalani kehidupan. Tingkat pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Notoatmodjo, 2018) diantaranya:

##### **a. Tahu (*know*)**

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*)

sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau diterima.

b. (*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 dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*aplication*)

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

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.

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 bentuk kemampuan menyusun formulasi baru

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan justifikasi atau penelitian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

## **2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan**

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang (Notoatmodjo, 2018) yaitu:

### a. Faktor Internal

#### 1) Usia

Semakin bertambah usia tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja dari segi kepercayaan masyarakat yang lebih dewasa akan lebih percaya daripada orang yang belum cukup tinggi kedewasaannya. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

#### 2) Pengalaman

Pengalaman merupakan guru yang terbaik (*experience is best teacher*) pepatah tersebut bisa diartikan bahwa pengalaman merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman itu merupakan cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Oleh karena itu pengalaman pribadi pun dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan.

#### 3) Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya semakin pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

#### 4) Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarganya. Pekerjaan bukan merupakan sumber

kesenangan tapi lebih banyak merupakan cara mencari nafkah yang membosankan berulang dan banyak tantangan.

#### 5) Jenis Kelamin

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

#### b. Faktor Eksternal

##### 1) Informasi

Informasi merupakan fungsi penting untuk membantu mengurangi rasa cemas. Seseorang yang mendapat informasi akan mempertinggi pengetahuan terhadap suatu hal.

##### 2) Lingkungan

Hasil dari beberapa pengalaman dan hasil observasi yang terjadi di lapangan bahwa perilaku seseorang termasuk terjadinya perilaku kesehatan, diawali dengan pengalaman-pengalaman seseorang serta adanya factor eksternal.

## **B. Sikap**

### **1. Pengertian Sikap**

Howard Kendle mengemukakan, bahwa sikap merupakan kecenderungan (*tendency*) untuk mendekati (*approach*) atau menjauhi (*avoid*), atau melakukan sesuatu, baik secara positif maupun secara negatif terhadap suatu lembaga, peristiwa, gagasan atau konsep. Paul Massen dan David Krech, berpendapat sikap merupakan suatu system dari tiga komponen yang saling berhubungan, yaitu kognisi (pengenalan), *feeling* (perasaan), dan *action tendency* (kecenderungan untuk bertindak) (Desandri et al., 2024).

## 2. Kategori Sikap

Menurut (Desandri et al., 2024), sikap terdiri dari:

- a) Menerima (*Receiving*): menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).
- b) Merespon (*Responding*), memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dan sikap. Karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, lepas dari pekerjaan itu benar atau salah berarti orang tersebut menerima ide tersebut.
- c) Menghargai (*Valuing*), Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah suatu indikasi tingkat tiga.
- d) Bertanggung Jawab (*Responsible*), bertanggung jawab atas segala sesuatu yang dipilihnya dengan segala risiko adalah merupakan sikap yang paling tinggi.

## 3. Faktor Yang Mempengaruhi Terbentuknya Sikap

Menurut (Desandri et al., 2024) faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya sikap, yaitu:

### a. Pengalaman pribadi

Apa yang telah dan sedang kita alami akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan kita terhadap stimulus sosial, tidak adanya pengalaman sama sekali dengan suatu objek psikologis cenderung akan membentuk sikap negatif terhadap objek tersebut.

### b. Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis atau searah dengan sikap seseorang yang dianggapnya penting. Diantara orang

yang biasanya dianggap penting oleh individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, guru, teman kerja, dan lain-lain.

c. Pengaruh kebudayaan

Kebudayaan telah menanamkan garis pengaruh sikap kita terhadap berbagai masalah karena kebudayaan dimana kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap kita.

d. Media massa

Dalam penyampaian informasi dalam tugas pokoknya, media massa membawa pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang. Pesan-pesan sugestif yang dibawa oleh informasi tersebut, apabila cukup kuat akan memberi dasar afektif dalam menilai sesuatu.

e. Lembaga pendidikan dan lembaga agama

Kedua lembaga ini meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam individu sehingga kedua lembaga ini merupakan suatu sistem yang mempunyai pengaruh dalam bentuk sikap.

f. Pengaruh faktor emosional

Suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari oleh emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme pertahanan ego. Peran gender sangat mempengaruhi keadaan emosional, perempuan menekankan pada tanggung jawab sosial dalam emosinya. Perempuan lebih merasa bertanggung jawab terhadap emosi orang lain. Mereka sangat memperhatikan keadaan emosi orang lain sehingga lebih mampu untuk memahami perubahan emosional. Oleh sebab itu kaum perempuan biasanya jauh lebih memiliki empati daripada laki-laki

### C. Perilaku

Perilaku merupakan hasil dari segala macam pengalaman serta interaksi manusia dengan lingkungannya kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Pada dasarnya perilaku manusia terdiri dari tindakan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati maupun tidak dapat diamati, yang dihasilkan dari interaksi manusia dengan lingkungannya. Perilaku merupakan respon individu terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dari dalam dirinya. Respon ini terbentuk dua macam yaitu bentuk pasif dan bentuk aktif. Bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan bentuk aktif yaitu apabila perilaku itu dapat diobservasi secara langsung (Hasanah et al., 2022).

Perilaku adalah setiap manifest hayati yang ditunjukkan oleh seseorang dalam interaksinya dengan lingkungan, mulai dari yang paling terlihat hingga yang paling tidak terlihat dan yang dirasakan hingga yang paling yang tidak dirasakan (Oktaviona, 2015). Jenis-jenis perilaku individu menurut (Oktaviona, 2015)

1. Perilaku sadar, perilaku yang dihasilkan dari kerja otak dan pusat susunan saraf
2. Perilaku tak sadar, perilaku yang spontan atau instingtif.
3. Perilaku yang terlihat dan tidak terlihat
4. Perilaku sederhana dan kompleks
5. Perilaku kognitif, afektif, koratif dan psikomoto

Berdasarkan bentuk perilaku atau respon stimulus maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua (Kholid, 2015) yaitu:

#### 1. Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas perhatian, persepsi, pengetahuan atau kesadaran dan sikap yang terjadi pada seseorang yang menerima

stimulus tersebut, dan belum dapat dinikmati secara jelas oleh orang lain.

## 2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respon terhadap stimulus dapat dilihat dalam bentuk tindakan atau praktik, yang dapat diamati dan dapat dilihat orang lain. Motif tertentu mendorong perilaku manusia. Berikut adalah beberapa teori perilaku:

### a. Teori *Insting*

Menurut teori ini perilaku manusia disebabkan oleh insting. Insting merupakan perilaku *innate* (perilaku bawaan). Insting juga akan mengalami perubahan karena pengalaman.

### b. Teori dorongan

Menurut teori ini, ketika manusia mampu berperilaku untuk memenuhi kebutuhan mereka, terjadi ketegangan dalam diri mereka karena mereka memiliki dorongan-dorongan yang berkaitan dengan kebutuhan mereka.

### c. Teori *insentif*

Teori ini berpendapat bahwa insentif, yang juga dikenal sebagai reinforcement, menyebabkan perilaku manusia. Insentif ini terdiri dari yang positif (terkait dengan hadiah dan negatif (berkaitan dengan hukuman)

### d. Teori atribusi

Menurut teori ini, disposisi internal (seperti motif, sikap, dan sebagainya) atau keadaan eksternal (seperti situasi) memengaruhi perilaku manusia.

### e. Teori kognitif

Teori ini menyatakan bahwa ketika seseorang harus memilih perilaku mana yang harus dilakukan, orang tersebut akan memilih perilaku alternatif yang akan

bermanfaat bagi orang tersebut. Kemampuan seseorang untuk berpikir secara kritis adalah faktor penting dalam membuat keputusan. Karena pembentukan dan perubahan perilaku merupakan tujuan pendidikan kesehatan, masalah perilaku kesehatan sangat penting.

#### **D. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan**

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan karena berkaitan sangat erat. Higiene merupakan upaya dalam mencegah terjadinya penyakit yang menitikberatkan pada usaha individu dengan lingkungannya. Sanitasi memiliki arti yang mirip dengan higiene hanya berbeda pada fokus utamanya, jika higiene fokus pada aktivitas manusia, sedangkan sanitasi fokus pada lingkungan manusia, seperti contoh ketersediaan sarana air bersih. Hubungan sanitasi dan higiene sangat erat satu sama lain terlihat apabila higiene seseorang baik namun sanitasinya buruk maka akan menimbulkan resiko terjadinya penyakit atau efek lainnya akan tinggi. Misalnya higiene sudah baik karena mencuci tangan namun sanitasinya tidak mendukung karena kurangnya ketersediaan air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Rahmadhani & Sumarmi, 2017).

Higiene dan sanitasi makanan diperlukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan pengolahan, pengolahan makanan, penyajian, sampai ke kegiatan pencucian dan perawatan peralatan. Terkhusus untuk kegiatan pengolahan makanan, terdapat empat hal yang harus diperhatikan, yaitu sanitasi dan higiene personal, inventarisasi, fasilitas dan peralatan (Siregar, 2016).

Setiap tempat pengelolaan makanan harus memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi makanan yang baik. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, juga

perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Dan higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Sumantri, 2017).

## **1. Pengertian Higiene Makanan**

Higiene didefinisikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan individual dan lingkungan sekitar individu tersebut (Wayansari, 2018). Konsep higiene ini terkait dengan individu, makanan dan minuman serta menjadi syarat untuk mencapai derajat sehat. (Sudiarta & Semara, 2018)

Personal higiene, seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, mengenakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek dan penutup kepala, serta menjaga kesehatan diri, terbukti dapat mengurangi risiko kontaminasi pangan. Kontaminasi yang berasal dari manusia dapat terjadi melalui droplet, kontak langsung, maupun dari permukaan yang tidak bersih, sehingga perilaku higienis sangat menentukan keamanan pangan yang disajikan. Oleh sebab itu, edukasi dan pelatihan berkelanjutan tentang higiene makanan menjadi sangat penting, tidak hanya untuk meningkatkan kesadaran tetapi juga membentuk kebiasaan baik dalam jangka panjang. Program pelatihan sebaiknya tidak hanya fokus pada teori, tetapi juga pada praktik langsung dan evaluasi rutin terhadap pelaksanaannya. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan kualitas higiene makanan di tempat Pengolahan pangan, khususnya di lingkungan pelabuhan, dapat terus ditingkatkan, (Tokan, 2023)

## **2. Pengertian Sanitasi Makanan**

Sanitasi merupakan usaha dan upaya untuk mengawasi dan mencegah

dampak buruk serta kerugian yang akan di dapat. Sanitasi berhubungan erat dengan penyebaran suatu penyakit (Sudiarta & Semara, 2018). Sanitasi makanan merupakan bagian integral dari sistem keamanan pangan yang mencakup pengendalian terhadap faktor lingkungan, kebersihan peralatan, proses pengolahan, hingga penyajian akhir kepada konsumen. Tujuan utama dari sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi bahan pangan dari bahaya fisik (seperti serpihan logam atau kaca), bahaya kimia (seperti residu pestisida atau bahan pembersih), dan bahaya biologis (seperti bakteri patogen, virus, dan parasit) yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan. Seluruh aspek dalam rantai pengolahan makanan harus diawasi dan dijaga kebersihannya secara ketat, terutama di tempat-tempat berisiko tinggi seperti kantin pelabuhan atau dapur skala besar. Oleh karena itu, setiap tempat pengolahan makanan wajib menerapkan standar sanitasi yang mengacu pada regulasi yang berlaku (Lenie Marlinae et al., 2021).

Sanitasi makanan merupakan salah satu 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 bertujuan untuk penyehatan makanan sebagai upaya untuk mengendalikan empat faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan tersebut (Puspita Sari, 2021)

#### **E. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan**

Prinsip yang harus diperhatikan dalam higiene sanitasi makanan yang baik adalah dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, penyajian makanan

dan pengangkutan atau distribusi makanan. Jika semua prinsip ini diperhatikan oleh tenaga penjamah makanan dan tenaga penjamah makanan memahami penjelasan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan maka dapat dipastikan bahwa makanan yang disajikan oleh konsumen adalah makanan yang aman dan tidak berisiko menyebabkan sakit atau kematian. (Wayansari, 2018).

Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah: (Rezeki, 2019)

### **1. Pemilihan bahan baku makanan**

Perlindungan terhadap bahan baku dan bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dalam pembentukan toksin selama transportasi dan pengimanan bahan baku harus diperhatikan. Setiap bahan baku makanan harus diangkat dan disimpan terpisah dari bahan baku lainnya. Karena untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktivitas air bahan baku.

Semua jenis bahan makanan perlu mendapatkan perhatian secara fisik serta terjamin kesehatannya, terutama pada bahan makanan yang mudah rusak dan membusuk 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 (Sari, 2016)

### **2. Penyimpanan bahan makanan**

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri dan perlakuan manusia. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Penyimpanan makanan yang sesuai

dengan suhu terbagi menjadi 4 (empat) cara yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dan penyimpanan beku (*frozen*). 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 : (Rezeki, 2019)

- a. Penyimpanan sejuk (*cooling*)
- b. Penyimpanan dingin (*chilling*)
- c. Penyimpanan dingin sekali (*freezig*)
- 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
- e) 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*).

## **2. Pengolahan makanan**

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Dalam pengolahan makanan yang baik, harus mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Kebersihan diri penjamah makanan serta peralatan dapur untuk mengolah makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan.

Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti syarat dan prinsip-prinsip hygiene sanitasi seperti:

- a. Peralatan masak harus mudah dibersihkan, setiap sudut bangunan tidak boleh mempunyai sudut atau berlekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak.
- b. Penggunaan alat pelindung diri seperti Apron, penutup rambut, sarung tangan dan masker.

### **3. Pengangkutan makanan**

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 hygiene 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 (Rezeki, 2019)

### **4. Pada tahap penyimpanan makanan**

Kontaminasi dapat terjadi pada proses pengolahan makanan melalui wadah atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam.

### **5. 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 (Sari, 2016).

## **F. Tujuan dan Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan**

Menurut (Issa, 2019) tujuan dari higiene sanitasi makanan adalah:

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik, sehat dan aman untuk dikonsumsi sehingga tidak merugikan kesehatan konsumen.
2. Menurunkan kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam hal penanganan makanan.

Penerapan higiene dan sanitasi adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan karena kegiatan menyangkut kesehatan orang banyak. Beberapa hal yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh petugas adalah sebagai berikut (Hartanti, 2019)

### **1. Higiene Tenaga Penjamah Makanan**

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.

### **2. Higiene Personal**

Higiene personal adalah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik secara sehat fisik dan sehat psikologis. Tujuan pentingnya higiene personal ialah untuk meningkatkan derajat kesehatan

seseorang. Mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk pegawai dan pemilik rumah makan dalam melayani pelanggan.

### **G. Definisi Penjamah Makanan**

Penjamah makanan adalah semua orang yang terlibat dalam proses pengolahan dan penyajian makanan ataupun kontak langsung dengan makanan yang akan disajikan. Penjamah makanan juga mencakup semua orang yang berhubungan atau memiliki kontak langsung dengan makanan dalam kegiatan pengolahan makanan dan penyajian makanan (Wayansari, 2018)

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menangani semua aspek makanan, termasuk persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan maupun penyajian makanan. Kualitas makanan yang disajikan dipengaruhi oleh sikap dan tindakan penjamah makanan dalam pengelolaan makanan.

### **H. Persyaratan Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan**

Peran penjamah makanan dalam tersedianya makanan dan minuman yang sesuai dengan syarat higiene dan sanitasi sangat penting. Penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan akan berguna dalam menjaga kebersihan penjamah makanan yang nanti akan berhubungan langsung dengan kontaminasi bakteri ke dalam makanan dan bisa menyebabkan penyakit (Wayansari, 2018)

Tujuan Higiene dan sanitasi makanan penjamah makanan yaitu untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapan yang digunakan, yang dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Higiene dan sanitasi pada penjamah makanan ini dilakukan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, serta untuk mencegah terjadinya kerusakan makanan. Upaya pencegahan

terjadinya kontaminasi pada makanan harus diawali oleh penjamah makanan. Mencuci tangan dan menjaga kesehatan dan kebersihan diri merupakan prosedur penting untuk menjaga kualitas makanan (Wayansari, 2018). Penjamah makanan hendaknya mengerti dan memahami tentang higiene sanitasi perorangan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, beberapa hal yang perlu diperhatikan dan perilaku tenaga penjamah makanan selama bekerja adalah persyaratan higiene dan sanitasi penjamah makanan. antara lain: (Kemenkes RI, 2023)

1. Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali
2. Menggunakan perlengkapan pelindung celernek, masker dan tutup kepala dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan jika ada dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
3. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja,
4. Berkuku pendek, bersih dan tidak rernakai pewarna kuku.
5. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan,
6. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (gelang, bros dan lain-lain ketika mengolah pangan.
7. Tidak merokok, bersin, meludah, dan batuk saat mengolah pangan.
8. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu,
9. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu contohnya sendok, penjapit makanan.

## **I. Peran dan Tugas Penjamah Makanan**

Pada pelayanan makanan dan minuman, penjamah makanan yang berperan dalam proses pengolahan dan penyajian yaitu : (Sudiarta & Semara, 2018)

1. Juru Masak, penjamah makanan yang berinteraksi secara langsung dengan proses pengolahan makanan. Juru masak berkontak langsung dengan makanan dari awal proses pencucian bahan makanan, pemotongan bahan makanan kemudian pada proses pemasakan bahan makanan.
2. Juru pembersih peralatan, penjamah makanan yang memiliki tugas dalam menjaga kebersihan area atau lingkungan proses memasak dan peralatan yang digunakan untuk memasak.
3. Pramusaji, penjamah makanan yang bertugas dalam menyajikan makanan kepada pelanggan atau tamu. Pramusaji berinteraksi langsung dengan pelanggan, karena hal itu kondisi kesehatan pramusaji harus terjaga.

## **J. Personal Higiene Penjamah Makanan**

Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan harus diperhatikan karena 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 adalah upaya dari diri seseorang dalam menjaga kebersihan dirinya untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan dirinya sendiri (Rezeki, 2019)

### **1. Tujuan personal hygiene adalah:**

- a. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- b. Memperbaiki personal hygiene yang kurang

- c. Pencegahan terhadap penyakit
- d. Memelihara kebersihan diri seseorang
- e. Menciptakan keindahan
- f. Meningkatkan rasa percaya diri seseorang

## **2. Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene yaitu:**

### a. *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.

### b. Praktik sosial

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

### c. 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.

### d. 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 terjaga.

e. 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.

f. 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

g. 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

## **K. Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di Area Pelabuhan**

Menurut Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, pengertian Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) adalah tempat yang digunakan untuk kegiatan pengolahan pangan dari bahan mentah menjadi makanan jadi yang

disajikan atau dijual kepada masyarakat seperti warung makan, restoran, rumah makan, depot, katering, gerai pangan dan sejenisnya, (Kemenkes RI, 2023)

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) di area pelabuhan memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan bagi pekerja pelabuhan, penumpang, dan awak kapal. Namun demikian, pengelolaan TPP di pelabuhan masih sering menghadapi berbagai persoalan sanitasi yang dapat berdampak pada keamanan pangan. Studi di Pelabuhan Tanjungwangi, Banyuwangi, menunjukkan bahwa dari 54 sampel makanan yang diperiksa, sebanyak 6 sampel mengandung bakteri patogen dan dinyatakan tidak memenuhi syarat kelayakan konsumsi (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023). Temuan ini menunjukkan bahwa masih terdapat celah dalam pengawasan keamanan pangan di pelabuhan, khususnya pada makanan siap saji. Dalam konteks ini, keberadaan TPP yang higienis dan memenuhi standar sangat penting untuk melindungi kesehatan masyarakat pelabuhan. Pengamatan terhadap enam TPP di area perimeter Pelabuhan Tanjungwangi mengindikasikan bahwa sebagian besar belum memenuhi standar sanitasi sesuai dengan Permenkes No. 14 Tahun 2021 tentang Higiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (Aisyaroh & Yudhastuti, 2023). Beberapa aspek yang menjadi perhatian meliputi kebersihan peralatan masak, saluran pembuangan limbah, dan perilaku penjamah makanan yang kurang memperhatikan prinsip-prinsip higiene. Penjamah makanan sering kali tidak menggunakan alat pelindung diri, tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan, dan bekerja di lingkungan yang tidak bersih. Hal ini menunjukkan bahwa perbaikan tidak hanya diperlukan pada fasilitas fisik, tetapi juga pada aspek perilaku dan pengetahuan pekerja TPP. Pendekatan pembinaan dan pelatihan secara berkala sangat penting dalam mengatasi masalah ini.