

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengetahuan

Pengetahuan pada hakikatnya adalah proses kognitif manusia terhadap suatu objek tertentu. Wawasan pada setiap orang akan disebarkan secara verbal maupun tindakan nyata. Hasil pengetahuan manusia biasanya tertuang dalam berbagai sarana, seperti buku, majalah ataupun berbagai hasil karya serta kebiasaan hidup lainnya. Pengetahuan dapat dikelompokkan menjadi pengetahuan empiris maupun rasional. Pengetahuan yang bersifat empiris lebih menekankan pada pengamatan fakta di lapangan, sedangkan pengetahuan yang bersifat rasional bertumpu pada logika berpikir berbasis rasio. Pengetahuan berkembang secara bertahap, mulai dari tingkatan tahu (*know*), memahami (*comprehension*), aplikasi (*application*), analisis (*analysis*), sintesis (*synthesis*) dan evaluasi (*evaluation*). Hal ini membuktikan bahwa pengetahuan merepresentasikan sebuah proses yang mencakup pemahaman, keterampilan, dan kemampuan individu dalam mengambil tindakan serta keputusan yang rasional (Octaviana dan Ramadhani, 2021).

B. *Personal Hygiene*

Kebersihan setiap individu adalah hal yang memerlukan perhatian khusus karena dapat berdampak pada kondisi kesehatan seseorang. *Personal hygiene* merupakan kunci keberhasilan dari seluruh proses pengolahan dan penghidangan makanan. Higiene perorangan (*personal hygiene*) merupakan tindakan nyata seseorang dalam menerapkan kebersihan, keamanan dan kesehatan diri guna meminimalkan risiko kontaminasi pada makanan, dimulai dari proses persiapan

bahan makanan sampai pada proses penyajian makanan. *Personal hygiene* perlu diterapkan pada seluruh bagian tubuh yang bertujuan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan diri sehingga dapat mencegah perkembangbiakan virus, kuman maupun bakteri pada tubuh (Miranti dan Adi, 2016).

C. Pedagang Makanan

Pedagang makanan merupakan seseorang atau kelompok yang menyediakan dan melakukan penjualan makanan kepada masyarakat. Pedagang makanan biasanya terlibat dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan, sehingga pedagang makanan termasuk kelompok dari penjamah makanan yang memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Pengetahuan dan sikap dari pedagang makanan sangat berpengaruh terhadap perubahan perilaku. Selain hal tersebut, tingkat ekonomi dari pedagang makanan perlu diperhatikan, karena kondisi ekonomi dapat mempengaruhi bagaimana cara pedagang makanan menerapkan *personal hygiene* dalam menjamah makanan (Titahena *et al.*, 2019).

D. Penjamah Makanan

Food handler merupakan individu yang berhubungan dengan pangan serta alat kerja, yang mencakup tahapan persiapan hingga penyajian produk, sehingga pelaku usaha pangan harus selalu dalam keadaan sehat (Permatasari *et al.*, 2021). Penjamah makanan mempunyai peran penting dalam rantai produksi pangan yang berpotensi menjadi agen transmisi penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Kualitas dari sumber daya manusia harus diperhatikan karena akan sangat berpengaruh terhadap keadaan *hygiene* sanitasi (Aprivia dan Yulianti, 2021).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan, penjamah makanan harus memiliki persyaratan kesehatan, *hygiene* perorangan, serta memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang keamanan pangan supaya tidak terjadi kontaminasi pada pangan yang diolah. Persyaratan tersebut meliputi:

1. Penjamah makanan harus dalam kondisi sehat dan terbebas dari infeksi penyakit menular.
2. Penjamah makanan dalam kondisi tidak sehat dilarang untuk mengolah pangan.
3. Menggunakan APD lengkap seperti celemek, pelindung wajah, tutup kepala serta *safety shoes*.
4. Menggunakan busana kerja khusus yang tidak dipakai diluar area tempat kerja.
5. Penjamah makanan harus menjaga kondisi kuku tetap pendek, tidak menggunakan cat kuku, dan tidak menggunakan perhiasan ketika mengolah makanan.
6. Praktik kebersihan tangan wajib dilakukan sebelum dan sesudah mengolah pangan.
7. Penjamah makanan dilarang merokok, bersin ataupun mengonsumsi makanan selama proses pengolahan makanan.
8. Penjamah makanan dilarang melanjutkan aktivitas pengolahan pangan sebelum melakukan sterilisasi.
9. Menggunakan sarung tangan serta alat bantu khusus saat menjamah makanan.
10. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala dan memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.

E. *Hygiene* Sanitasi Makanan

Kebersihan adalah langkah preventif pada bidang kesehatan yang berfokus pada pemeliharaan dan perlindungan higienitas subjek. Hal ini dapat diwujudkan melalui tindakan nyata seperti praktik mencuci tangan menggunakan sabun di bawah air mengalir, higienitas peralatan makan, serta tidak menggunakan bagian dari makanan yang rusak untuk mempertahankan mutu makanan (Amaliyah, 2017). Sanitasi memegang peran krusial dalam memproteksi setiap orang dari berbagai faktor yang berpotensi mengganggu derajat kesehatan. Oleh karena itu, perlu adanya implementasi secara berkala pada pangan, ruang kerja atau instrumen peralatan agar tetap higienis dan terbebas dari pencemaran yang disebabkan oleh bakteri, serangga atau binatang lainnya (Junaedi, 2022).

Hygiene sanitasi pangan adalah suatu bentuk intervensi preventif yang diimplementasikan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bentuk kontaminan pada produk pangan yang berpotensi memicu gangguan kesehatan. Penerapan prosedur ini wajib dilakukan selama sesi pengolahan hingga makanan tersebut siap didistribusikan ke masyarakat luas (Haris *et al.*, 2023). Sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam mencegah terjadinya penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Penerapan sanitasi makanan tidak terbatas pada proses pengolahan saja, tetapi juga sangat bergantung pada berbagai faktor lainnya, seperti:

1. Faktor Makanan
 - a. Sumber bahan makanan
 - b. Distribusi bahan makanan
 - c. Manajemen stok bahan makanan (penyimpanan)

- d. Promosi dan niaga makanan
 - e. Pemrosesan produk makanan
 - f. Penghidangan atau penyajian makanan
2. Faktor Manusia
- a. *Personal hygiene* atau kesehatan dan kebersihan individu
 - b. Tidak menunjukkan gejala atau mengidap penyakit infeksi yang menyerang sistem respirasi, pencernaan dan penyakit kulit.
 - c. Harus berpenampilan rapi, bersih, baik, serta mempunyai etika dan sopan santun.
 - d. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala.
3. Faktor peralatan dilihat dari kebersihan dan cara penyimpanan peralatan pengolah makanan yang harus memenuhi persyaratan sanitasi.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan, aspek pengolahan pangan merujuk pada 6 (enam) prinsip dasar *hygiene* dan sanitasi, yang terdiri dari:

- a. Pemilihan atau Penerimaan Bahan Pangan
- b. Penyimpanan Bahan Pangan
- c. Pengolahan atau Pemasakan Pangan
- d. Penyimpanan Pangan Matang
- e. Pengangkutan Pangan Matang
- f. Penyajian Pangan Matang

F. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi di ruang publik merupakan upaya untuk menjaga kebersihan, kesehatan dan keamanan lingkungan dari potensi terjadinya penularan, pencemaran

lingkungan dan gangguan kesehatan yang dapat membahayakan manusia pada fasilitas umum yang digunakan secara bersama-sama, seperti pasar, rumah sakit, restoran dan area rekreasi (Marinda dan Ardillah, 2019). Sanitasi di tempat umum memiliki peran yang sangat penting karena intensitas interaksi manusia cukup tinggi sehingga mudah untuk berbagai jenis penyakit itu menyebar. Tujuan dari sanitasi tempat-tempat umum adalah untuk menciptakan lingkungan yang bersih, sehat dan aman sehingga dapat meningkatkan kenyamanan masyarakat, mencegah penularan penyakit dan dapat menunjang kualitas hidup yang lebih baik.

Ruang publik terbuka seperti pinggir jalan yang sering menjadi lokasi berjualan pedagang makanan, aspek lingkungannya juga perlu diperhatikan dari sisi sanitasi. Aktivitas berdagang di pinggir jalan umumnya dilakukan dengan keterbatasan fasilitas sanitasi. Hal tersebut menunjukkan bahwa sanitasi tempat umum tidak hanya terbatas pada pasar ataupun restoran, tetapi juga mencakup praktik kebersihan pedagang makanan di ruang publik (Stephani *et al.*, 2025).

G. Dampak yang Ditimbulkan Jika Kurangnya Penerapan *Hygiene* Sanitasi dalam Pengolahan Makanan

Pada proses pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peran yang sangat krusial untuk menjaga keamanan pangan. Penjamah makanan mempunyai peluang besar dalam menjadi sumber kontaminasi apabila tidak menjaga kesehatan maupun kebersihan diri. Berbagai patogen dapat bertransmisi melalui penjamah makanan, sehingga pelaku usaha pangan wajib dalam keadaan sehat dan mempunyai keterampilan memadai. Hal ini dikarenakan, perilaku penjamah makanan mempengaruhi kualitas pangan yang diolahnya.

Kontaminasi makanan adalah adanya zat-zat yang tidak diinginkan dalam makanan, baik secara fisik, kimia dan biologis sehingga membuat makanan tersebut tidak aman dan tidak layak untuk dikonsumsi. Pencemaran fisik biasanya terjadi akibat benda asing masuk ke dalam makanan, seperti rambut, kaca, atau logam yang tidak sengaja tercampur ke dalam makanan. Kontaminasi kimia dapat berasal dari adanya sisa pestisida, perpindahan zat kimia dari kemasan ataupun bahan kimia lainnya. Kontaminasi biologis biasanya disebabkan oleh adanya patogen, seperti *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* dan *Staphylococcus aureus* yang berpotensi menimbulkan penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) (Priadi *et al.*, 2024).

Kurangnya penerapan *hygiene* sanitasi dalam pengolahan makanan dapat menimbulkan dampak yang membahayakan bagi kesehatan masyarakat maupun kualitas pangan itu sendiri. Makanan yang diolah tanpa memperhatikan aspek kebersihan memiliki risiko tinggi tercemar mikroorganisme patogen yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan, seperti diare, tifoid, keracunan makanan, maupun infeksi saluran pencernaan. Oleh karena itu, penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan sangat penting untuk melindungi makanan dan harus dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi agar makanan tetap terlindungi dan bebas dari kontaminasi.