

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Hygiene* Sanitasi

1. Pengertian

Hygiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak dalam melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit dimana menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya, menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan dan menyediakan tempat sampah untuk mawadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Kemenkes, 2015).

Penting untuk membahas mengenai cara mengolah makanan secara tepat agar tidak menyebabkan penyakit. Biasanya, gejala umum yang terjadi ialah diare setelah mengkonsumsi makanan tidak sehat. Ada banyak penjual makanan namun tidak memperhatikan risiko penyakit seperti membiarkan makanan tidak tertutup, lokasi berjualan yang kotor, serta kebersihan tangan dan alat masak yang tidak terjaga. Tidak jarang dari makanan tersebut dapat menimbulkan bakteri penyebab penyakit, khususnya di Sentra Jajanan PKL Basuli Kecamatan Sambaliung.

Usaha menjamin kesehatan melalui pemeliharaan juga perlindungan terhadap kebersihan diri dengan rajin mencuci tangan menggunakan sabun, menjaga kebersihan peralatan masak, menghindari memakan makanan yang rusak yang disebut sebagai *hygiene*. Maka pada hakikatnya *hygiene* ini ialah upaya seseorang untuk bisa mencegah penyakit dengan selalu memfokuskan kepada kesehatan secara personal dan lingkungannya.

Selanjutnya kata *sanitasi* berarti sehat dalam bahasa Latin. Diartikan juga sebagai penjagaan dan pembentukan berbagai kondisi agar menjamin kesehatan dan ke higienisan. Sanitasi dikatakan sebagai usaha dalam rangka menjaga, memelihara diri dan lingkungan agar tetap bersih sehingga dapat terhindar dari bermacam penyakit. Seperti menyediakan kebutuhan mencuci tangan dan memberikan fasilitas tempat sampah sebagai tempat membuang wadah makanan sekali pakai (Yulianto dkk, 2020).

2. Ruang Lingkup *Hygiene*

Adapun ruang lingkup *Hygiene*, yaitu:

- a. *Personal Hygiene* disebut sebagai kebersihan diri, yakni usaha seseorang untuk selalu menjaga kesehatannya dengan memperhatikan kebersihan fisik dirinya.
- b. *Hygiene Makanan dan Minuman* merupakan usaha memastikan apa yang dimakan adalah aman dari berbagai penyakit.

Dijelaskan juga oleh Sihite jika sanitasi makanan merupakan upaya mencegah berbagai makanan dan minuman yang terkontaminasi bahaya dan berdampak atas terganggunya kesehatan. Hal ini dilakukan ketika mengolah

makanan, mengangkut, menyimpan sampai dengan menyajikannya kepada konsumen. Hopkins menjelaskan bahwa sanitasi merupakan kegiatan dalam rangka pengawasan berbagai faktor yang mampu menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan manusia. Sedangkan WHO mendeskripsikan sanitasi sebagai upaya mengendalikan keseluruhan faktor yang dapat menyebabkan dampak buruk bagi manusia. Ruang Lingkup Sanitasi, yaitu:

- a. Selalu mengawasi mutu, kuantitas serta penggunaan air yang tersedia;
- b. Mengelola tempat pembuangan, alat yang digunakan serta penggunaan alat pembuangan;
- c. Mengelola kegiatan penyimpan dan mengolah menyajikan makanan;
- d. Mengawasi dan mengendalikan adanya serangga yang mampu membawa penyakit ke makanan;
- e. Kesehatan dan keselamatan kerja, ini melakukan kegiatan K3 meliputi ruang kerja “misalnya dapur”, pekerjaan, cara kerja dan tenaga kerja.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 terkait pedoman syarat *hygiene* sanitasi pada makanan, maka diartikan *hygiene* sanitasi sebagai usaha pada pengendalian berbagai faktor, seperti makanan, pelaku, peralatan memungkinkan sebagai sumber timbulnya penyakit. Maka manfaat penerapan *hygiene* sanitasi diantaranya:

- a. Menjamin kebersihan tempat bekerja;
- b. Memproteksi diri dan lingkungan dari berbagai penyakit secara mental dan fisik;

- c. Mencegah penularan berbagai penyakit;
- d. Menjamin keselamatan kerja.

3. Kebersihan Diri

Cakupan kebersihan diri adalah menjamin kehygienisan keseluruhan makanan yang dikonsumsi diri sendiri sehingga bisa dilakukan dengan cara memastikan kebiasaan diri selalu bersih. Kebersihan diri (*personal hygiene*) seseorang dalam menjajahkan makanan merupakan syarat harus dipenuhi, Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003, persyaratan tersebut, antara lain:

- a. Memastikan tubuh agar tetap sehat dan tidak terkena penyakit menular (seperti diare, demam tifoid/ tifus, hepatitis A dan lain-lain);
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak boleh mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali;
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, tutup kepala) dan juga menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dalam kondisi bersih;
- d. Mencegah penggunaan pewarna pada kuku, memastikan selalu bersih dan tidak panjang;
- e. Menjaga kebersihan tangan ketika akan mengolah makanan;
- f. Menghindari penggunaan berbagai aksesoris saat mengolah makanan;
- g. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk serta mengunyah makanan disaat mengolah pangan;

- h. Mencuci tangan setelah memegang benda yang lain sebelum menyajikan makanan;
- i. Menggunakan sendok atau sarung tangan saat mengambil makanan;
- j. Memeriksa kesehatan secara rutin setidaknya 1 (satu) kali setahun di fasilitas pelayanan kesehatan;
- k. Mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji.

4. Peralatan

Peralatan ketika memasak merupakan berbagai alat yang dibutuhkan saat mengolah makanan, seperti pisau, wadah, sendok dan lain sebagainya. Penggunaan berbagai peralatan ini harus dipastikan kebersihannya, mudah untuk dibersihkan, digunakan khusus masak dan mengolah makanan agar tidak dicampur dengan keperluan lain (Kemenkes, 2015). Menurut Buku Pedoman HSP Kantin Tahun 2021, peralatan yang memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi antara lain:

- a. Dibuat dari bahan anti karat dan tahan air yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau maupun rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan;
- b. Bahan yang digunakan sesuai dengan standar kesehatan. Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang;
- c. Menyimpan peralatan bersih pada konsidi kering dan dapat terhindar dari berbagai zat dan hewan penyebab penyakit;
- d. Harus membedakan peralatan untuk makanan matang dan mentah seperti talenan dan pisau;

- e. Mempunyai tempat penyimpanan pangan beku, dingin dan hangat sesuai dengan peruntukannya;
- f. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja tempat menaruh makanan harus pada kondisi yang bersih, menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan;
- g. Wadah/pengangkut hasil produksi dibuat dari bahan kuat dan gampang dibersihkan;
- h. Mencegah adanya berbagai peralatan lain yang tidak dibutuhkan di lokasi pengolahan dan penyimpanan makanan;
- i. Menjauhkan makanan dari berbagai zat kimia berbahaya.

5. Penyajian Makanan

Diharuskan dalam mengelola makanan siap saji agar menerapkan beberapa prinsip dalam kebersihan dan sanitasi, diantaranya:

- a. Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan
 - 1) Bahan pangan yang dikemas/berlabel bermutu baik, utuh serta tidak rusak;
 - 2) Bahan pangan kemasan harus mencantumkan izin peredarannya, masa kadaluwarsa, kemasan terhindar dari kebocoran dan lain sebagainya;
 - 3) Tidak diperbolehkan menggunakan makanan sisa tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru;
 - 4) Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas air minum/dimasak.

b. Penyimpanan Bahan Pangan

- 1) Daging mentah diharuskan untuk menyimpannya dengan suhu $\leq 40^{\circ}\text{C}$.
Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan *coolbox* dan *coolpack* atau *dry ice* atau es balok;
- 2) Apabila memerlukan pendinginan untuk bahan mentah yang lainnya, maka ditaruh pada suhu sesuai keperluan;
- 3) Menaruh bahan di tempat tertutup untuk menghindari bau yang keluar pada bahan berbau tajam;
- 4) Harus terjaga kebersihan tempat untuk menyimpan bahan pangan dari berbagai serangga, debu, dan bahan kimia;
- 5) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah pada tempat yang baik untuk makanan (*food grade*).

c. Pengolahan/Pemasakan Pangan

- 1) Membersihkan bahan makanan sebelum memasaknya;
- 2) Membersihkan buah dan sayur siap konsumsi dengan air bersih;
- 3) Bahan pangan yang beku sebelum untuk digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya. Selama proses pencairan pangan dimasak sampai matang sempurna. bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara *thawing* yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
 - a) Bahan pangan beku dari *freezer* ke suhu lemari pendingin harus lebih tinggi (sekitar 8-9 jam);

b) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari *freezer* dapat *dithawing* dengan *microwave*;

c) Bahan pangan beku *dithawing* dengan air mengalir.

4) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (seperti sendok);

5) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan.

d. Penyimpanan Pangan Matang

1) Makanan matang dipisah dengan bahan mentah;

2) Menggunakan wadah berbeda untuk menyimpan makanan matang di setiap pangan yang berbeda;

3) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan tersentuh oleh serangga ataupun kotoran.

e. Pengangkutan Pangan Matang

1) Alat pengangkut terhindar dari kontaminasi debu, bahan kimia dan juga serangga;

2) Menjamin terjaganya makanan dari berbagai debu dan kotoran;

3) Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online:

(a) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan;

(b) Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.

f. Penyajian Pangan Matang

- 1) Penyajian/pengemasan pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran;
- 2) Penyajian dalam wadah tertutup dan tara pangan (*foodgrade*);
- 3) Makanan matang harus disimpan dalam suhu ruang dan dihabiskan maksimal 4 jam sesudah matang, jika masih ingin dikonsumsi setelah itu, harus dipanaskan ulang;
- 4) Pangan matang yang disajikan pada kondisi panas, ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 600⁰C atau lebih;
- 5) Penyimpanan pangan segar untuk dikonsumsi dapat ditaruh dibawah suhu 50⁰C (lemari pendingin);
- 6) Makanan siap saji dalam bentuk kemasan harus disertai adanya waktu kadaluwarsa sebagai batasan konsumsi;
- 7) Sebaiknya menggunakan kemasan yang disertai dengan merek serta profil perusahaan sehingga memudahkan konsumen menghubunginya;
- 8) Menghindari konsumsi makanan yang sudah basi atau kadaluwarsa;
- 9) Makanan yang tanpa pengemasan harus ditaruh pada tempat tertutup;
- 10) Menjamin kebersihan tempat penyajian makanan dan peralatannya.

6. Sarana

Sarana merupakan fasilitas dengan fungsi menjajakan makanan, bisa berbentuk permanen ataupun dipindah. Beberapa hal yang wajib terpenuhi pada kebersihan sarana adalah:

- a. Kontruksi sarana memberikan perlindungan pencemaran pada makanan;

- b. Kontruksi sarana penjajah bisa dibersihkan secara mudah dan dilengkapi fasilitas, seperti ari bersih, tempat menyimpan bahan-bahan mentah dan makanan masak tersedia, penyimpanan alat, tempat sampah serta tempat cuci (Depkes RI, 2003).
- c. Menurut Buku Pedoman HSP kantin 2021, sarana bangunan dan fasilitas sanitasi, yaitu :
 - 1) Bangunan TPP yang dirancang dan dibangun harus mampu memenuhi kriteria berikut ini:
 - a) Bangunan harus terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya dilakukan yang dapat menghilangkan atau mencegah dampak cemaran seperti (bau, debu, asap, kotoran, vektor binatang pembawa penyakit juga pencemar lainnya) berasal dari sumber pencemar, misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, instalasi pengolahan air limbah (IPAL), peternakan, area rawan banjir serta area yang rawan terhadap serangan hama;
 - b) Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi;
 - 2) Menggunakan ventilasi yang layak;
 - 3) Lantai rata dan mudah dibersihkan. Apabila permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.
 - 4) Pencahayaan:
 - a) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja;

- b) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah, agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.
- 5) Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS);
- 6) Fasilitas sanitasi yang memadai;
- 7) Tempat sampah/limbah, berasal dari bahan kuat, tertutup, dilengkapi kantong plastik, mencegah sentuhan dengan tangan ketika membuka tempat sampah. Selain itu dipisah antara sampah kering dan basah.

B. Tinjauan Pustaka

1. Pengetahuan

Segala sesuatu yang dipahami dan diketahui oleh seseorang disebut pengetahuan. Pada diri manusia, terdapat rasa keingintahuan tinggi, sehingga mereka cenderung mencari jawabannya. Maka jawaban yang telah ditemukan tersebut dikatakan sebagai pengetahuan. Namun, harus bersifat fakta karena didapatkan dari pembelajaran ataupun pengalaman. Sehingga pengetahuan tersebut disadari seseorang yang memilikinya (*Knowledge*).

Selain itu diartikan juga pengetahuan sebagai informasi dan data yang tergabung. Informasi merupakan data dari suatu sudut pandang, sedangkan data merupakan fakta-fakta yang belum diolah. Sebagaimana penjelasan dari (Notoatmodjo, 2014), diantara pengetahuan, informasi dan juga data terdapat korelasi kuat. Gabungan dari fakta-fakta dan pengukuran disebut sebagai data sedangkan informasi adalah data sesudah dilakukan organisasi dan diproses secara valid. Maka pengetahuan disebut sebagai informasi

berdasarkan fakta sehingga bisa diterapkan. Berikut digambarkan hubungan ketiganya secara konsep:



Gambar 2.1. Hubungan Antara Data, Informasi dan Pengetahuan (Turban, E., & E.A., J, 2005).

Terjadi perkembangan pengetahuan seiring terbentuknya pengalaman sehingga terjadi peristiwa baru yang diketahui.

a. Tingkat Pengetahuan

Berikut merupakan jenjang pengetahuan berdasarkan pendapat (Notoatmodjo, 2014):

- 1) Mengetahui (*know*) merupakan kemampuan melakukan pengamatan dan pengertian terhadap sesuatu.
- 2) Pemahaman (*comprehension*) merupakan kemampuan seseorang mendeskripsikan sesuatu sesuai kenyataannya.
- 3) Penerapan (*application*) ialah kecakapan dalam menerapkan teori yang telah dipelajari di kehidupan nyata.
- 4) Analisis (*analysis*) ialah kecakapan dalam mendeskripsikan objek dan mengaitkannya terhadap hal lain.
- 5) Sintesis (*synthesis*) yakni kecakapan mengkorelasikan beberapa bagian menjadi sesuatu yang utuh dan baru.
- 6) Evaluasi (*evaluation*) merupakan penilaian atas objek yang dipelajari.

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Beberapa faktor tersebut sebagaimana dikemukakan (Budiman & Riyanto, 2013) diantaranya :

- 1) Pendidikan sebagai tahapan merubah perilaku maupun sikap individu dan kelompok atau disebut juga upaya dalam mendewasakan seseorang dengan proses memberikan pengajaran dan bimbingan. Seseorang yang berpendidikan tinggi akan lebih mudah untuk mengerti dan menerima berbagai informasi.
- 2) Informasi atau media massa ialah suatu teknik dalam mengumpulkan, menyimpan, memanipulasi, menganalisis serta menyebarkan informasi dengan tujuan tertentu.
- 3) Sosial, budaya, ekonomi, merupakan tradisi seseorang yang dilakukan tanpa penalaran apakah itu baik ataupun tidak dalam rangka menambah pengetahuannya walaupun tidak melakukannya. Status ekonomi juga menentukan tersedianya fasilitas dibutuhkan. Seseorang yang memiliki sosial budaya baik maka pengetahuannya akan baik dan sebaliknya. Status ekonomi seseorang mempengaruhi tingkat pengetahuan, karena status ekonomi yang dibawah rata-rata menyebabkan seseorang itu akan sulit untuk meningkatkan pengetahuannya.
- 4) Lingkungan, akan mempengaruhi proses masuknya pengetahuan itu ke dalam individu karena adanya respon timbal balik maupun tidak yang akan direspon sebagai pengetahuan oleh individu. Lingkungan

yang baik akan pengetahuan maka pengetahuan yang didapat akan baik pula, demikian juga dengan sebaliknya.

- 5) Pengalaman. Pengalaman dari cara menyelesaikan permasalahan dari pengalaman yang telah dialami sehingga pengalaman yang didapat bisa dijadikan pengetahuan apabila mendapat masalah yang sama.
- 6) Usia, semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh juga akan semakin membaik dan bertambah.

c. Pengukuran Tingkat Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan cara wawancara atau kuesioner yang menanyakan terkait isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian. Menurut (Budiman & Riyanto, 2013) pengetahuan ditetapkan menurut hal-hal berikut:

- 1) Bobot I : tahap tahu dan paham.
- 2) Bobot II: tahap tahu, paham, aplikasi dan analisis.
- 3) Bobot III : tahap tahu, paham, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.

Menurut (Arikunto, 2006) terdapat 3 kategori tingkat pengetahuan yang didasarkan pada nilai presentasi sebagai berikut :

- 1) Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya ≥ 75 %.
- 2) Tingkat pengetahuan kategori Cukup jika nilainya 56-74 %.
- 3) Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya < 55 %.

Berdasarkan pendapat (Budiman & Riyanto 2013) bahwa tingkat pengetahuan dikelompokkan menjadi dua kelompok apabila respondenya adalah masyarakat umum, yaitu :

- 1) Tingkat pengetahuan category baik dengan nilainya $> 50 \%$.
- 2) Tingkat pengetahuan kategori kurang baik nilainya $\leq 50 \%$.

2. Perilaku

Perilaku ialah segenap manifestasi hayati individu dalam berinteraksi dengan lingkungan, mulai dari perilaku paling terlihat sampai dengan tidak tampak, dari yang dirasakan sampai paling tidak dirasakan (Rahman et al., 2016). Perilaku merupakan hasil dari segala macam pengalaman dan interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan dan sikap serta tindakan. Perilaku merupakan respon/reaksi seseorang terhadap stimulus yang berasal dari luar maupun dalam dirinya (Notoatmojo, 2010). Sedangkan menurut (Wawan, 2011) Perilaku merupakan suatu tindakan yang dapat diamati dan memiliki frekuensi spesifik, durasi dan tujuan baik disadari maupun tidak. Perilaku adalah kumpulan berbagai faktor saling berinteraksi.

Tindakan adalah suatu perbuatan, perilaku, atau aksi yang dilakukan oleh manusia sepanjang hidupnya guna mencapai tujuan tertentu. Sikap yang diwujudkan menjadi suatu perbuatan nyata oleh individu disebut tindakan (Budiman dan Riyanto, 2013). Menurut Allprot dalam tim Pengembangan Ilmu Pendidikan FIP UPI (2007), tindakan adalah pilihan

seseorang didasari oleh nilai, sehingga tindakan dan perbuatan dapat berupa benar-salah, baik-buruk serta indah-tidak indah.

3. Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut (Depkes RI, 2006) ialah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai tahap persiapan, pembersihan, pengolahan dan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peranan penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam dan pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan juga tangan. Selain itu, penjamah makanan juga bisa bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typhoid, hepatitis A serta diare (Fathonah, 2005).

a. Makanan Jajanan

Makanan jajanan menurut Food and Agriculture Organization (FAO) yang dikutip oleh Puspitasari (2013) makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan pada wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan dan tempat umum maupun tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa,

jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan.

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran serta hotel.

b. Sentra Makanan Jajanan

Jenis TPP sentra pangan jajanan yang terdapat di Indonesia cukup beragam penamaannya, seperti kantin, sentra UMKM, sentra kuliner, pujasera, foodcourt dan lain-lain. Pada satuan pendidikan terdapat sentra pangan jajanan/kantin, warung yang berada didalam sekolah (gerai pangan jajanan) dan ada juga gerai pangan jajanan keliling berada di luar sekolah namun konsumennya adalah warga sekolah. Menurut Buku Pedoman HSP kantin 2021.

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, sentra pedagang makanan jajanan bisa diselenggarakan oleh pemerintah atau masyarakat. Sentra pedagang makanan jajanan harus mempunyai pengelola sentra sebagai penanggung jawab. Pengelola sentra pedagang makanan jajanan berkewajiban :

- 1) Mendaftarkan kelompok pedagang yang melakukan kegiatan di sentra tersebut pada Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.
- 2) Memelihara fasilitas sanitasi dan kebersihan umum.
- 3) Melaporkan adanya keracunan secepatnya atau selambat-lambatnya dalam 24 (dua puluh empat) jam setelah menerima maupun mengetahui kejadian tersebut kepada Puskesmas/Dinas Kesehatan Kabupaten/kota.

4. Faktor yang Mempengaruhi *Hygiene Sanitasi Makanan Minuman*

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia dan benda lain yang bisa mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan cara pembuatan pangan olahan, baik untuk menjamin mutu dan keamanannya. Selain itu pangan harus layak dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikkan, bermutu baik serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan cemaran fisik (Badan POM, 2015).

a. Cemaran Biologis

Cemaran biologis yang terdapat di pangan dapat berupa bakteri, kapang, jamur, parasit, virus dan ganggang. Pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan pangan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian.

- 1) Faktor yang membuat bakteri tumbuh yaitu pangan berprotein tinggi, kondisi hangat (suhu 40°- 60°C), kadar air, tingkat keasaman, waktu penyimpanan.
- 2) Cara pencegahan cemaran biologi, yaitu:
 - a) Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih.
 - b) Beli dari penjual yang sehat dan bersih.
 - c) Pilih makanan yang telah dimasak.
 - d) Beli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik.
 - e) Konsumsi pangan secara benar.
 - f) Kemasan tidak rusak.
 - g) Tidak basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk).
 - h) Jangan sayang membuang pangan dengan rasa menyimpang.

b. Cemaran Kimia

Merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan. Cemaran kimia masuk ke dalam pangan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya.

- 1) Racun alami, contoh racun jamur, singkong beracun, racun ikan buntal, dan racun alami pada jengkol.
- 2) Cemaran bahan kimia dari lingkungan, contoh: limbah industri, asap kendaraan bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayur, deterjen, cat pada peralatan masak, minum dan makan, dan logam berat.

- 3) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan melebihi takaran diperbolehkan, contoh: pemanis buatan, pengawet yang melebihi batas.
- 4) Penggunaan bahan berbahaya dilarang pada pangan, Contoh: Boraks, Formalin, Rhodamin B, Methanil Yellow.

Cara pencegahan cemaran Kimia:

- 1) Selalu memilih bahan pangan yang baik untuk dimasak (dikonsumsi) langsung.
- 2) Mencuci sayuran dan buah-buahan dengan bersih sebelum diolah atau dimakan.
- 3) Menggunakan air bersih (tidak tercemar) untuk menangani dan juga mengolah pangan.
- 4) Tidak menggunakan bahan tambahan (pewarna, pengawet, dan lain-lain) yang dilarang digunakan untuk pangan.
- 5) Menggunakan Bahan Tambahan Pangan yang dibutuhkan seperlunya dan tidak melebihi takaran yang diijinkan.
- 6) Tidak menggunakan alat masak atau wadah yang dilapisi logam berat.
- 7) Tidak menggunakan peralatan/pengemas yang bukan untuk pangan.
- 8) Tidak menggunakan pengemas bekas, kertas koran untuk membungkus pangan.
- 9) Jangan menggunakan wadah *styrofoam* atau plastik kresek (*non food grade*) dalam mewadahi pangan siap santap yang panas, berlemak, dan asam dikarenakan berpeluang terjadi perpindahan komponen kimia dari wadah ke pangan (migrasi).

c. Cemarannya Fisik

Adalah benda-benda tidak boleh ada dalam pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan gelas atau kaca, logam dan lain-lain. Benda-benda ini jika termakan dapat menyebabkan luka, seperti gigi patah, melukai kerongkongan dan perut. Benda tersebut berbahaya karena bisa melukai dan menutup jalan nafas serta pencernaan. Cara pencegahan cemaran Fisik: Perhatikan dengan seksama kondisi dari pangan yang akan dikonsumsi. 5 Kunci Keamanan Pangan

- 1) Jagalah kebersihan.
- 2) Pisahkan pangan mentah dari pangan matang.
- 3) Masaklah dengan benar.
- 4) Jagalah pangan pada suhu aman.
- 5) Gunakan air dan bahan baku yang aman.

Ciri Pangan Kemasan yang baik

- 1) Kemasan dalam kondisi baik tidak rusak, penyok atau menggelembung.
- 2) Pangan tidak kedaluwarsa atau rusak.
- 3) Sudah memiliki nomor izin edar:
 - a) MD (Pangan yang diproduksi dalam negeri).
 - b) ML (pangan yang diimpor dari luar negeri).
 - c) PIRT (pangan diproduksi oleh rumah tangga) (Badan POM, 2015).

5. Penyakit Bawaan Makanan (*Foodborne Disease*)

Penyakit bawaan makanan ialah penyakit umum yang dapat diderita seseorang akibat memakan sesuatu makanan yang terkontaminasi mikroba

pathogen. Penyakit bawaan makanan pada umumnya menunjukkan gejala gangguan saluran pencernaan dengan rasa sakit perut, diare (buang air besar lebih dari 3 kali sehari dan berair atau encer) dan kadang-kadang muntah. Penyakit bawaan makanan (*food borne disease*), biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agent penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kadang-kadang penyakit ini disebut juga “keracunan makanan” (*food poisoning*). Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit yang 11 etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit (Depkes, 2004). Menurut Depkes (2004) Penyakit bawaan makanan digolongkan dalam 5 kelompok besar, yaitu:

- a) Kelompok penyakit bawaan makanan yang disebabkan virus.
- b) Kelompok penyakit bawaan makanan yang disebabkan bakteri
- c) Kelompok penyakit bawaan makanan disebabkan amuba atau protozoa.
- d) Kelompok penyakit bawaan makanan yang disebabkan parasit.
- e) Kelompok penyakit bawaan makanan yang penyebabnya bukan kuman.

C. State of Art (Matriks Penelitian)

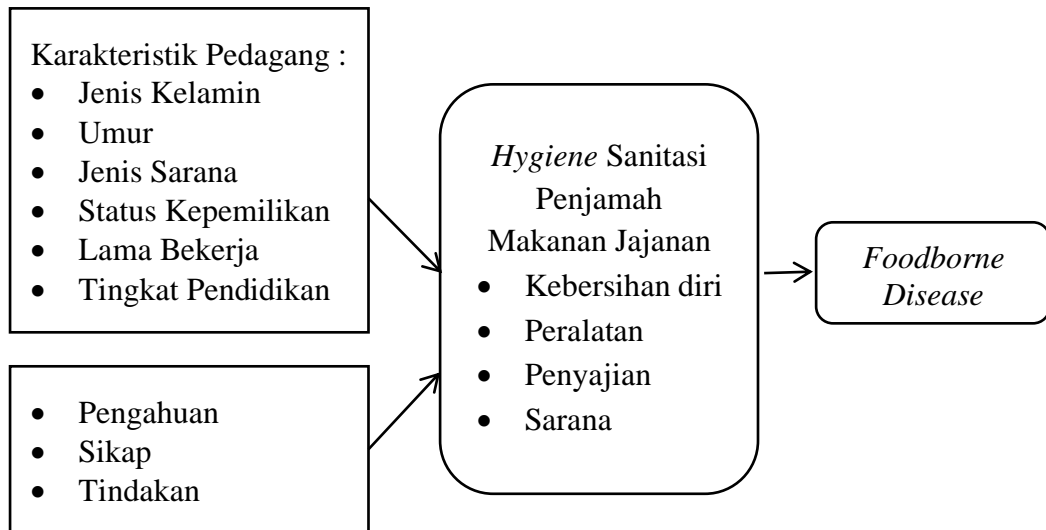
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun dan Tempat Penelitian	Rencana Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
1	(Arifin & Wijayanti, 2019)	Gambaran <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah	2019, Studi kasus pada kantin SD dan MI di wilayah kerja Puskesmas Sekarang Kota Semarang	Deskriptif Observasional	Pengetahuan sikap dan kepercayaan tentang ketersediaan fasilitas sanitasi makanan jajanan	Penelitian ini mendapatkan hasil bahwa terdapat hubungan negative antara pengetahuan dan sikap dengan hygiene sanitasi di SD dan MI di wilayah kerja Puskesmas Semarang Kota.
2	(Ari & Caesar, 2016)	Higiene Sanitasi Makanan Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang	2016, Studi kasus pada Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang	Kuantitatif Deskriptif	Lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan dan penyimpanan bahan makanan serta kondisi peralatan yang digunakan	Kondisi rumah makan masih di bawah batas nilai minimum 700, antara lain kelayakan lokasi, bangunan dan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat (100%). Proses pengolahan dan penyimpanan yang tidak memenuhi syarat (83,3%), kondisi peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan tidak memenuhi persyaratan (38,9%) serta sanitasi penjamah

						makanan tidak memenuhi syarat (72,2%)
3	(Augustin, 2015)	Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan <i>Hygiene</i> Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta	2015, Studi kasus perilaku <i>hygiene</i> sanitasi pedagang makanan jajanan disekolah dasar cipinang besar utara	Kuantitatif Deskriptif	Pengetahuan, sikap dan tindakan <i>hygiene</i> sanitasi pedagang makanan jajanan	Berdasarkan hasil penelitian ini dari 35 pedangan makanan jajanan terdapat perbedaan <i>hygiene</i> sanitasi antara laki-laki dan perempuan, dimana perempuan lebih memperhatikan <i>hygiene</i> sanitasi.
4	(Andani, 2016)	Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan Dalam Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Univesitas Andalas Padang	2016, Studi kasus pada rumah makan Universitas Andalas Padang	Cross Sectional Study	Perilaku, tingkat pengetahuan, sikap dan penyuluhan	Sebanyak 39,2% penjamah makanan mempunyai perilaku yang kurang baik, 37,3% memiliki pengetahuan rendah, 47,1% bersikap negative dan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dan sikap terhadap perilaku penjamah makanan. Sedangkan penyuluhan <i>hygiene</i> sanitasi makanan tidak memiliki hubungan signifikan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan <i>hygiene</i> sanitasi makanan

5	(Agustya, 2015)	Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir	2015, Studi Kasus pada wilayah kerja Puskesmas Padang Pasir	Cross Sectional Study	Tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan fasilitas	Terdapat 38% penjamah makanan memilih menerapkan hygiene sanitasi makanan yang kurang baik, 40% memiliki pengetahuan rendah, 39% mempunyai sikap negative dan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan, pengetahuan, sikap dan fasilitas rumah makan penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan
---	-----------------	--	---	-----------------------	--	--

D. Kerangka Teori



Sumber : Modifikasi Bloom (1956), dalam Notoatmodjo (2018),
Gambar : 2.2 Kerangka Teori