

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Penerapan merupakan suatu perbuatan mempraktikkan teori untuk mencapai suatu kepentingan yang diinginkan oleh golongan yang terencana. Penerapan dapat berarti pemakaian suatu metode yang akan diaplikasikan. (Tomuka 2013). Pagaruh pada penerapan ini merupakan daya yang timbul yang dapat mengubah tindakan pelaksanaan untuk suatu tujuan khusus (Rika, 2018). Penerapan merupakan kegiatan yang memiliki tiga unsur penting, adapun untuk unsur penerapan meliputi:

1. Adanya program yang disarankan.
2. Adanya kelompok target yang menjadi sasaran dan akan menerima manfaat bagi program tersebut.
3. Adanya pelaksanaan, baik organisasi atau perorangan yang bertanggung jawab dalam pengelolaan, pelaksanaan maupun pengawasan dari proses penerapan.

Penerapan higiene sanitasi makanan merupakan rangkaian tindakan yang dilakukan untuk memastikan keamanan, kebersihan dan kualitas makanan yang dikonsumsi oleh manusia, yang melibatkan praktik yang dilarang untuk mencegah kontaminasi mikroba, bahan kimia, dan benda asing lainnya yang dapat membahayakan kesehatan pasien. Adapun beberapa komponen utama dari penerapan higiene sanitasi makanan meliputi:

1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan

Pemilihan bahan baku makanan yang bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang digunakan dalam proses persiapan makanan adalah makanan yang segar, berkualitas baik dan bebas dari kontaminan. Menurut Permenkes No 2 Tahun 2023 pemilihan bahan baku makanan meliputi:

- a. Bahan makanan yang tidak dikemas dan berlabel/berlabel berasal dari sumber yang jelas, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b. Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan berkarat.
- c. Tidak boleh menggunakan makanan sisa habis terjual untuk kembali dibuat makanan baru.
- d. Kendaraan pengangkut bahan makanan harus bersih.

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang penyimpanan bahan makanan kering dan dingin.

- a. Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c. Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.

- d. Bahan pangan beku yang tidak sesuai digunakan harus disimpan pada suhu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau dibawahnya.
- e. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).
- g. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- h. Suhu Gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari $25\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- i. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
- j. Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
- k. Penyimpanan harus menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.

(Sumber: Permenkes Nomor 2 Tahun 2023)

2. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang / para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di Rumah Sakit (Saraswati, 2020)

3. *Personal Hygiene*

Kebersihan penjamah makanan atau *personal hygiene* merupakan faktor yang dapat mendukung penyelenggaraan makanan (Fatmawati, (2013) dalam Herdianti *et al*, 2019). Pengertian higiene perorangan (*Personal Hygiene*) berasal dari dua kata yaitu *personal* yang berarti perorangan/pribadi dan *hygiene* berarti bersih. *Personal hygiene* adalah tampilan seseorang yang menggambarkan upaya dalam memelihara kebersihan dan menjaga kesehatannya. Pengertian lain yang mengenai *personal hygiene* antara lain adalah kesehatan yang tergambar pada seseorang untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Fauziah munaya, et al, 2020).

Untuk menjaga *personal hygiene* penjamah, maka penjamah makanan perlu menerapkan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Mencuci tangan sebelum mulai bekerja.

- 2) Mencuci tangan dengan air mengalir di fasilitas sanitasi cuci tangan yang telah disediakan setelah batuk, bersin, meniup hidung, menangani sampah dan menyentuh bagian tubuh.
- 3) Keringkan tangan dengan mesin pengering atau *tissue* sekali pakai.
- 4) Menggunakan penutup kepala
- 5) Mengamankan penjepit rambut, kancing pada pakaian, perhiasan.
- 6) Penjamah harus memakai kain pelapis berwarna putih agar mudah terlihat jika kotor.
- 7) Setiap penjamah tanpa terkecuali harus menjalani pemeriksaan kesehatan.

B. Higiene Sanitasi Makanan

1. Definisi Higiene Sanitasi

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2014 menjelaskan bahwa higiene adalah upaya memelihara dan melindungi kebersihan individu (Raka Ahmad., *et al* 2022). Higiene menurut Selvi (2023), merupakan usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kesehatan manusia dan lingkungan tempat tinggalnya. Higiene makanan adalah upaya pencegahan yang menitikberatkan pada aktivitas kebersihan atau kesehatan makanan itu sendiri (L Nuraini., 2019).

Menurut WHO, sanitasi adalah salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang memiliki pengaruh besar pada manusia, terutama dalam hal yang menimbulkan kerusakan pada fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup manusia. Sanitasi makanan

merupakan kegiatan dalam pengelolaan makanan untuk mencegah berbagai macam bahaya kesehatan yang diakibatkan dari makanan sebelum diolah, selama proses pengolahan makanan, penyimpanan makanan hingga penyajian makanan untuk dikonsumsi (Rida dan Dwi., 2023). Sanitasi juga menjadi tindakan yang sangat perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan bebas dari kontaminasi dan siap untuk dikonsumsi oleh konsumen atau pasien. Higiene dengan sanitasi memiliki arti yang mirip, hanya beda fokus pada aktivitasnya saja.

Higiene dengan sanitasi memiliki hubungan yang sangat erat keduanya. Higiene sanitasi merupakan upaya pengendalian faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan (Kemenkes RI., 2003) dalam Ina Selvi (2023). Higiene sanitasi makanan merupakan upaya pengendalian segala kemungkinan yang dapat terjadi, mulai dari bahan makanan, penjamah makanan, lingkungan bahkan perlengkapan yang dapat berpotensi sebagai perantara kontaminasi/bahan pencemar pada makanan (Permatasari Intan, et al, 2021). Menurut WHO (2020), higiene sanitasi makanan khususnya di Rumah sakit memiliki kondisi yang harus mendapat perhatian lebih dalam menjaga kualitas makanan yang dihasilkan, karena dapat menjadi sarana penularan infeksi yang dapat menyebabkan wabah penyakit bawaan makanan.

2. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan

Persyaratan higiene merupakan kriteria dan ketentuan teknis yang

harus ditetapkan terhadap suatu produk dan juga memperhatikan perlengkapan persyaratan bakteriologi, kimia dan fisika. Persyaratan higiene sanitasi makanan dilaksanakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan pengolahan bahan makanan, penyajian makanan sampai kegiatan perawatan peralatan makan.

Sesuai dengan Permenkes No 2 tahun 2023 mengenai Persyaratan Higiene Sanitasi Pangan di Rumah Sakit, meliputi:

a. Syarat Bahan Makanan

- 1) Angka kuman, Angka paling mungkin (APM) *Escherichia coli* pada makanan jadi memiliki jumlah batas mikroba yang dapat diterima <3,6 MPN/gr persampel.
- 2) Angka *Salmonella sp* pada makanan jadi memiliki jumlah batas mikroba yang dapat diterima negative/25gram dalam satu sampel.
- 3) *Staphylococcus dan Bacillus aureus* pada makanan jadi memiliki jumlah batas mikroba yang dapat diterima sebesar <100 cfu/gr dalam satu sampel.
- 4) Angka boraks pada makanan memiliki jumlah batas mikroba yang dapat diterima negatif / 25gram dalam satu sampel.

b. Syarat Pengolahan Makanan

- 1) Bahan makanan yang akan digunakan dibersihkan terlebih dahulu dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.

- 2) Peracikan bahan makanan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas memasak harus dilakukan sesuai standar higienitas.
 - 3) Bahan makanan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai lunak bagian tengahnya dan pada proses pelunakan bahan pangan harus tetap dalam wadah tertutup.
 - 4) Makanan mentah dimasak sampai matang sempurna.
 - 5) Pengaturan suhu dan waktu diperhatikan.
 - 6) Dahulukan memasak makanan yang kering/tahan lama.
 - 7) Mencicipi makanan menggunakan peralatan khusus contohnya sendok.
 - 8) Penyiapan buah dan sayur segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas air minum.
 - 9) Makanan yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup.
 - 10) Tidak ada pengolahan makanan di luar area bangunan pengolahan makanan.
- c. Syarat Tempat Penyimpanan Bahan Mentah dan Bahan Jadi
- 1) Syarat penyimpanan bahan mentah
 - a) Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C
 - b) Bahan mentah yang lain, seperti sayuran, buahan buahan dan sebagainya membutuhkan suhu pendingin yang sesuai.
 - c) Bahan makanan yang berbau tajam harus tertutup rapat dan tidak

boleh terkena langsung sinar matahari.

- d) Bahan makanan yang beku dan tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu maksimal -18°C .
 - e) Tempat penyimpanan harus selalu bersih, terlindung dari debu, vektor, bahan kimia dan binatang pembawa penyakit.
 - f) Setiap bahan makanan dikelompokkan menurut jenisnya dan ditempatkan secara terpisah.
 - g) Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada pallet (rak-rak) dengan ketinggian ± 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit langit.
 - h) Suhu Gudang makanan kering dijaga $\pm 25^{\circ}\text{C}$.
 - i) Penempatan bahan makanan harus rapi, ditata dan tidak menutup sirkulasi udara.
 - j) Bahan makanan pokok tidak diletakan langsung di lantai menggunakan karung.
 - k) Gudang dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk.
 - l) Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out dan First Expired First Out.
- 2) Syarat penyimpanan bahan jadi
- a) Penyimpanan bahan makanan jadi tidak dicampur dengan penyimpanan bahan makanan jadi
 - b) Wadah penyimpanan bahan makanan harus terpisah

- c) Setiap jasa boga harus menyimpan makanan jadi untuk bank sampel yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam.
- d) Makanan beku yang sudah dilunakan tidak boleh dibekukan kembali.
- e) Makanan yang mudah membusuk (buah, salad dan sejenisnya) disimpan dalam suhu aman yaitu 5°C lemari pendingin atau di wadah bersuhu dingin.
- f) Pangan olahan siap saji disimpan dalam kondisi panas di atas 60°C di wadah pemanas.
- g) Suhu penyimpanan harus selalu diperhatikan. Kategori penyimpanan makanan terdiri atas sejuk (“cooling”), penyimpanan dingin (“chilling”), penyimpanan dingin sekali (“freezing”) dan penyimpanan beku (“frozen”) (Darwel, et all 2022).

Tabel 2. 1
Suhu Penyimpanan Makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Digunakan ± 3 Hari	Dalam ± 7 Hari	Waktu ± 7 Hari
1	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0°C	-10°C s/d 5°C	- 10°C
2	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	> -5°
3	Sayur,	10°C	10°C	10°C

buah dan minuman				
4	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

Sumber: Darwel et all 2022

d. Syarat Higiene Penyajian Makanan

- 1) Penyajian makanan harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- 2) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup (*food grade*).
- 3) Makanan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan pada suhu $\pm 60^{\circ}\text{C}$.
- 4) Makanan jadi yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang.
- 5) Makanan yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan pada fasilitas pendingin, dengan suhu maksimum 10°C waktu mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- 6) Makanan yang disajikan di dalam kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) serta sertifikat laik higiene sanitasi.
- 7) Makanan matang baru tidak dicampur dengan makanan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C dan tidak

terdapat risiko keamanan pangan.

e. Syarat Higiene Peralatan Makanan

Peralatan yang kotor dapat mencemari pangan, oleh karena itu peralatan harus dijaga agar selalu tetap bersih (Nurmasari dan Vita Gustin, 2019). Syarat higiene peralatan makanan menurut Permenkes No.2 Tahun 2023, diantaranya:

- 1) Gunakan peralatan *stainless steel* agar dapat dengan mudah dibersihkan.
- 2) Bersihkan seluruh permukaan peralatan makanan dengan deterjen dan direndam air panas terlebih dahulu.
- 3) Lakukan teknik pencucian yang benar, dengan membuang sisa kotoran, merendam dalam air panas, mencuci dengan deterjen, membilas dengan air bersih dan mengeringkan.
- 4) Memiliki 2 jenis sarana pencucian yaitu perangkat keras yang memiliki sarana fisik dan permanen digunakan dan dapat digunakan berulang, lalu sarana perangkat lunak yang habis pakai setelah dilakukan pencucian.
- 5) Peralatan makanan yang mengeluarkan kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun melebihi ambang batas, diantaranya: Timah (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd) dan Antimony (Sb).
- 6) Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka lempeng total

kuman sebanyak banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak terdapat kuman APM. *Escherichia. coli*.

3. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Prinsip higiene sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan, yaitu: lokasi dan bangunan, sanitasi peralatan, penjamah makanan dan pengolahan makanan (Permenkes, 2023).

a. Lokasi dan bangunan

1) Lokasi

- a) Tidak berada di lokasi rawan longsor.
- b) Tidak berada di lokasi bekas tempat pembuangan sampah akhir.
- c) Lokasi tidak berada pada jalur tegangan tinggi.

2) Bangunan

Bangunan merupakan wujud fisik hasil pekerjaan konstruksi dan fasilitas pendukung yang menyatu dengan kedudukannya untuk manusia melakukan kegiatan (Permenkes, 2023). Bangunan terbagi ke dalam 3 bagian, yaitu:

a) Umum

Pada bagian bangunan umum ini bangunan harus dibuat sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku dan harus terpisah dengan tempat tinggal.

b) Tata Ruang

Pembagian tata ruang ini minimal terdapat dapur, gudang penyimpanan bahan makanan, ruang administrasi, ruang karyawan, toilet bahkan ruang makan. Tata ruangan ini harus sesuai dengan fungsinya, bertujuan untuk memudahkan berbagai arus yang dapat mencemari makanan.

c) Kontruksi

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No.2 Tahun 2023 konstruksi meliputi langit- langit yang tidak menyerap debu dan mudah dibersihkan, lantai kedap air, permukaan rata dan tidak licin. Atap bangunan kuat, tidak bocor, dan tidak menjadi tempat perindukan tikus, serta dinding bangunan kuat, dan memiliki warna yang cerah/terang.

b. Fasilitas Sanitasi dan Peralatan

Fasilitas sanitasi Rumah Sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan di Rumah Sakit yang menciptakan kondisi lingkungan Rumah Sakit yang nyaman, bersih, sehat dan dapat mencegah terjadinya infeksi silang dan tidak adanya pencemaran pada lingkungan (Gustini, 2021).

Menurut Wulan dan Wahyu (2018) dalam Melinda & Farida (2021), lingkup Rumah Sakit sanitasi berarti upaya pengawasan faktor-faktor lingkungan fisik, kimiawi, dan biologi di Rumah Sakit yang dapat

menimbulkan pengaruh buruk terhadap kesehatan petugas, pasien, pengunjung bahkan masyarakat di sekitar Rumah Sakit. Menurut (Permenkes, 2023) yang termasuk fasilitas sanitasi Rumah Sakit, diantaranya:

1) Air Bersih

Air bersih merupakan salah satu komoditas terpenting, karena sebagai makhluk hidup membutuhkan air bersih untuk minum, memasak, mencuci dan sebagainya. Ketersediaan sarana dan prasarana air bersih ini secara langsung dan tidak langsung berpengaruh pada kesejahteraan dan kesehatan masyarakat (Hargono Arief, et al, 2022).

2) Air Limbah

Air limbah adalah air buangan dari penyaluran, pengolahan dari lingkungan. Air limbah yang dihasilkan dari kegiatan pelayanan kesehatan menyebabkan pencemaran terhadap lingkungan hidup dan gangguan kesehatan. Air limbah fasilitas pelayanan kesehatan juga berpotensi untuk dilakukan daur ulang, yang bertujuan untuk penghematan penggunaan air (Permenkes, 2023).

3) Toilet

Dalam Permenkes No.2 tahun 2023 bahwasannya toilet harus berbentuk leher angsa, toilet dengan jumlah lebih dari

satu/cukup dan terpisah antara toilet laki-laki dan perempuan. Toilet memiliki ketersediaan air yang mengalir, sabun, dan terhubung dengan tangki septik yang rutin melakukan penyedotan.

4) Tempat Sampah

Tempat sampah disini harus terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik), tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus yang dilengkapi plastik untuk menampung sampah sementara.

5) Tempat Cuci Tangan/Wastafel

Wastafel memiliki permukaan halus, mudah dibersihkan, terdapat pada lokasi yang mudah diakses oleh penjamah makanan dan dilengkapi sabun disertai air yang mengalir.

6) Tempat Mencuci Peralatan

Bahan atau makanan dapat terkontaminasi oleh alat dapur yang kotor. Sarana pencucian peralatan harus memiliki perhatian yang sungguh-sungguh, sarana mencuci peralatan ini harus terpisah dengan pencucian bahan makanan, sarana ini harus terbuat dari bahan yang kuat atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (*dishwasher*) tersedia air yang mengalir, tersedia air panas, disinfektan dan bagian pengeringan atau penirisan.

7) Tempat Pencuci Bahan Makanan

Fasilitas pencucian bahan makanan ini harus terpisah jauh

letaknya dari pencucian peralatan. Harus tersedia air mengalir dalam jumlah cukup dengan tekanan ± 15 psi (1,2 kg/cm), tersedia alat pembersih dan terbuat dari bahan bangunan yang kuat.

c. Penjamah makanan

Penjamah makanan merupakan orang yang memiliki aktivitas kontak langsung dengan makanan, mulai dari mempersiapkan bahan sampai makanan siap didistribusikan dan disajikan (Darwel, 2022). Penjamah makanan juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini dapat terjadi karena penjamah sebagai pembawa kuman penyakit (*carrier*) dan menularkannya ke konsumen (Nurmasari dan Vita Gustin, 2019). Berdasarkan Permenkes No. 2 Tahun 2023, karakteristik penjamah adalah pengalaman kerja penjamah makanan, dan apakah penjamah makanan tersebut pernah mengikuti kursus atau pelatihan dan mempunyai surat keterangan sehat. Penjamah makanan harus memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji, berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular, serta harus memeriksakan kesehatan secara berkala di fasilitas pelayan kesehatan minimal dua kali dalam setahun.

d. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan salah satu upaya mengubah cita rasa agar menjadi nikmat, bermanfaat bagi tubuh dan aman dikonsumsi. Pada umumnya pengolahan makanan dilaksanakan dengan

melakukan pemanasan yang memiliki dampak pada kurangnya zat gizi yang rusak akibat panas tersebut. Dalam mengolah makanan lazimnya dilaksanakan penambahan bumbu untuk membangun cita rasa untuk memperbaiki tampilannya, sehingga memiliki daya tarik bagi pasien. Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti semua prinsip higiene sanitasi makanan (Dodik Prakoso, 2021).

C. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk meningkatkan derajat kesehatan, makanan yang dikonsumsi harus memiliki nilai gizi yang baik. Selain itu makanan juga harus memperhatikan hal lainnya, seperti cara pengolahan, kebersihan penjamah makanan dan cara penyajian makanan (Hamammah, et al, 2020).

Makanan dapat membuat orang menjadi sehat dan sakit. Makanan yang sehat dapat menyebabkan seseorang bertumbuh menjadi sehat. Namun, makanan yang sudah terkontaminasi dapat menyebabkan penyakit (Dwi dan Etik, 2021). Makanan yang sehat juga ditentukan oleh higiene sanitasi makanan, agar makanan sehat bagi pasien atau yang mengonsumsinya diperlukan beberapa persyaratan yaitu: cara pengolahan makanan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul, bahkan pengangkutan sesuai dengan ketentuan (Hamammah, et al, 2020).

D. Rumah Sakit

1. Definisi Rumah Sakit

World Health Organization (WHO) mengemukakan bahwasannya rumah sakit merupakan bagian integral dari organisasi sosial dan kesehatan, yang memiliki tujuan untuk memberikan pelayanan yang komprehensif, kuratif dan pencegahan penyakit bagi masyarakat. Rumah sakit merupakan salah satu sarana pelayanan kesehatan bagi masyarakat yang di dalamnya terdapat pelayanan kesehatan medis dan non medis yang dapat membantu meningkatkan derajat kesehatan masyarakat (Rachmani, 2023).

Rumah sakit merupakan penyelenggara kesehatan secara paripurna yang menyediakan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Pelayanan kesehatan paripurna meliputi pelayanan kesehatan promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif. Pelayanan kesehatan promotif adalah pelayanan kesehatan berfokus pada kegiatan yang bersifat promosi kesehatan. Pelayanan kesehatan preventif adalah kegiatan yang berfokus pada pencegahan terhadap suatu penyakit atau masalah kesehatan. Pelayanan kesehatan kuratif adalah rangkaian pelayanan kesehatan yang kegiatannya bertujuan untuk menyembuhkan dan mengurangi penyakit pada pasien, manajemen pengendalian penyakit dan kecacatan. Pelayanan kesehatan rehabilitatif adalah pelayanan kesehatan yang bertujuan membantu mengembalikan penderita atau pasien yang telah pulih untuk kembali ke masyarakat agar dapat beraktivitas kembali secara normal dan dapat

bermanfaat bagi dirinya sendiri juga masyarakat sekitarnya (Rachmani, 2023).

2. Instalasi Gizi

Instalasi gizi merupakan instalasi yang berada di wilayah kerja rumah sakit yang mempunyai tugas sebagai pelayan gizi pasien guna untuk memperbaiki, meningkatkan gizi pasien dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit (Sari Titis Kusuma, et al, 2023). Instalasi gizi rumah sakit memiliki kegiatan krusial yang perlu dilakukan sesuai persyaratan agar tidak menimbulkan masalah masalah kesehatan lain (Pebrianti, 2023).

Menurut Yuni Maulidia (2022) pelayanan gizi rumah sakit juga mengadakan kegiatan meliputi:

- a. Penyelenggaraan asupan gizi standar pada pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan.
- b. Penyelenggaraan makanan sesuai standar kebutuhan gizi serta aman dikonsumsi.
- c. Penyelenggaraan penyuluhan serta konseling gizi ke pasien atau keluarganya.
- d. Penyelenggaraan penelitian di bidang gizi.

E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Lawrence Green dalam (Notoatmodjo 2014) faktor yang dapat mempengaruhi penerapan higiene sanitasi makanan yaitu masa kerja, pelatihan, pengetahuan, usia dan pendidikan.

1. Masa Kerja Penjamah Makanan

Masa kerja merupakan pengalaman seseorang yang dapat dijadikan tolak ukur perkembangan dan pengetahuan dalam pekerjaan (Rahmawati Kurnis dan Arum, 2022). Menurut teori Green bahwasannya masa kerja penjamah makanan merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi seseorang memiliki wawasan, pengalaman yang luas dan banyak memegang peranan pembentukan perilaku dibandingkan orang yang memiliki pengalaman kerja lebih sedikit. Semakin lama bekerja dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan sikap dan perilaku baik yang positif atau negatif (Nur, 2019).

Menurut Tarwaka (2017), masa kerja dikategorikan menjadi dua, yaitu:

- a. Masa kerja baru ≤ 5 tahun.
- b. Masa kerja lama > 5 tahun.

2. Pelatihan Penjamah Makanan

Pelatihan merupakan rangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan juga merupakan salah satu proses yang menekankan praktik dari pada teori yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok dengan berbagai pembelajaran yang tujuannya untuk meningkatkan kemampuan dalam berbagai jenis keterampilan tertentu (Tentang et al., 2021).

Pelatihan dijadikan salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang berkualitas, memiliki ilmu pengetahuan dan teknologi yang tinggi, memiliki sertifikat sebagai bukti pernah mengikuti pelatihan. Pelatihan memiliki keterkaitan dalam meningkatkan salah satu pengetahuan higiene sanitasi makanan (Tentang et al., 2021).

3. Pengetahuan Penjamah Makanan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah luasnya wawasan seseorang mengenai sesuatu hal. Pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal, termasuk juga pengetahuan pedagang mengenai higiene penjamah dalam menangani makanan jajanan. Pengetahuan yang baik akan berdampak pada praktik pengelolaan makanan yang baik sehingga dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi pada bahan makanan. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan serta faktor pendidikan. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan adalah tingkat pendidikan responden (Maywati, Hidayanti Lilik dan Nur lina, 2019).

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2012) dalam Alini Tjut (2021), tingkat pengetahuan mencakup 6 domain kognitif yaitu:

a. Tahu (*Know*)

Tahu merupakan mengingat suatu materi yang dipelajari sebelumnya, termasuk ke dalam tingkat pengetahuan ini menjadi *recall*/mengingat kembali terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari.

b. Memahami (*Comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi secara benar.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi merupakan kemampuan untuk menggunakan materi yang dipelajari pada situasi kondisi sebenarnya.

d. Analisis (*Analysis*)

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

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintetis merupakan suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau

penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

Pada umumnya, pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan berpengaruh terhadap sikap dan perilaku penerapan higiene sanitasi. Pengetahuan mengenai penerapan higiene sanitasi makanan dapat meningkatkan sikap penjamah makanan dalam melakukan praktik higiene sanitasi, seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, tidak berbicara saat sedang melakukan pekerjaan. Pengetahuan mengenai higiene sanitasi makanan dapat membantu penjamah dalam mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan (Brutu, 2021).

4. Usia Penjamah Makanan

Usia merupakan kurun waktu sejak adanya seseorang dan dapat diukur menggunakan satuan waktu dipandang dari segi kronologis, individu normal yang dapat dilihat dari derajat perkembangan anatomis dan fisiologis sama. Usia juga merupakan lamanya waktu hidup atau tidak (Jovial, et al, 2021). Semakin cukup usia, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja (Tentang et al., 2021).

Menurut WHO usia kerja diklasifikasikan ke dalam beberapa klasifikasi, diantaranya:

- a. Muda merupakan kelompok usia kurang dari atau sama dengan 24 tahun.

b. Prima merupakan usia 26 tahun sampai sebelum usia 45 tahun.

Usia ini termasuk usia produktif yang sangat mendukung produktivitas dan kualitas hidup.

c. Usia tua merupakan lanjut usia sejak seseorang berusia 46 tahun.

Usia tenaga kerja adalah usia produktif bagi masing-masing individu. Menurut (Priyono dan Yasin, 2016:99) tenaga kerja sebagian besar berusia antara 20 hingga 40 tahun, karena dianggap sebagai rentang usia yang sangat produktif. Seseorang yang berusia dibawah 20 tahun, biasanya mereka kurang memiliki kemampuan yang diperlukan dan masih dalam proses pendidikan. Kapasitas fisik setiap orang mengalami penurunan seiring bertambahnya usia (di atas usia 40 tahun).

Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Notoatmodjo, 2018).

5. Pendidikan Penjamah Makanan

Pendidikan merupakan salah satu usaha mengembangkan dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual, keagamaan, pengendalian diri, kecerdasan serta keterampilan yang diperlukan dirinya dan masyarakat (Munandar Asri, et al, 2022). Pendidikan diperlukan untuk mendapatkan

informasi seperti penunjang kesehatan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka semakin mudah pula menerima informasi, sehingga pengetahuan yang dimiliki akan semakin bertambah. Begitupun sebaliknya, apabila seseorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, akan menghambat perkembangan sikap dalam memperoleh informasi baru (Tentang et al., 2021).

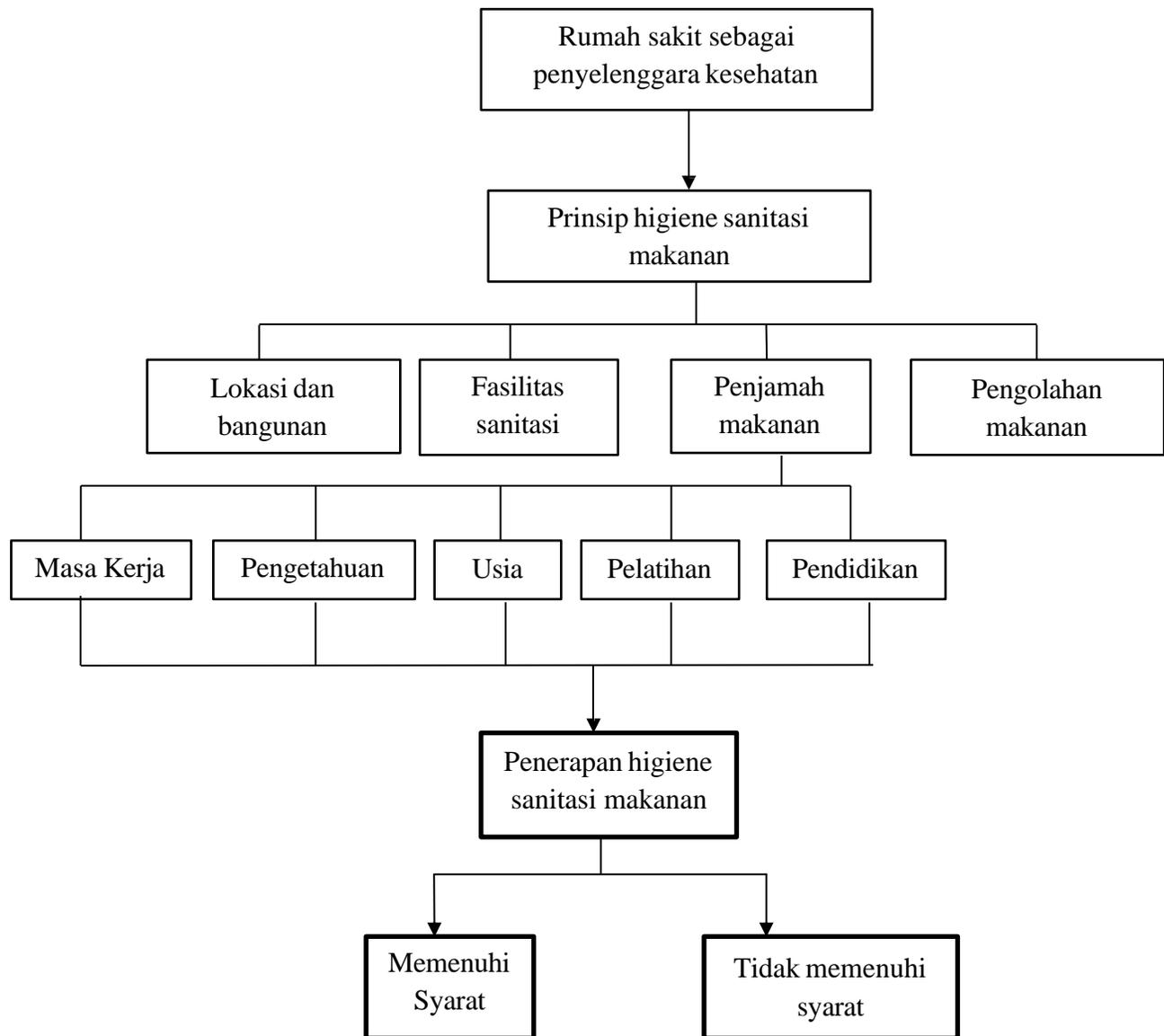
Menurut Undang-Undang No 20 Tahun 2003 jenjang Pendidikan formal terdiri atas:

- a. Jenjang pendidikan dasar atau rendah meliputi tidak sekolah, SD/MI Dan SMP sederajat.
- b. Jenjang pendidikan menengah meliputi SMA, MA, SMK, dan
- c. Jenjang pendidikan tinggi pendidikan dengan tamat perguruan tinggi.

Menurut Notoatmodjo (2012), pendidikan memiliki beberapa komponen meliputi:

- a. *Input*, ialah tujuan dari pendidikan dan pendidik.
- b. Proses, ialah usaha yang disengaja guna membujuk orang lain.
- c. *Output*, ialah berkaitan dengan perilaku atau hasil apa yang dinantikan setelah proses pembelajaran.

F. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 Kerangka Teori

Sumber: Nurmala, *et al.* (2018) dalam Alini Tjut (2021), Notoatmodjo (2012), Permenkes No.2 (2023), Raka Ahmad, *et al* (2022), Tentang *et al* (2023), WHO (2020).