

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penerapan Higiene Sanitasi makanan

1. Higiene makanan

Menurut (Sumantri, 2010) istilah higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya, mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak agar melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Higiene makanan merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitasnya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (*wholesomeness of food*) (Suyono, 2012).

2. Sanitasi makanan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan atau minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen (Sumantri, 2010). Menurut (Suyono, 2012) Peran higiene sanitasi makanan sangat penting khususnya apabila telah menyangkut kepentingan

orang banyak (umum) sehingga berkaitan dengan sanitasi tempat-tempat umum.

3. Sanitasi Peralatan

Salah satu hal yang mempengaruhi sanitasi yang buruk adalah penggunaan alat masak atau sanitasi peralatan yang rendah. Sanitasi peralatan yang rendah dan kondisi peralatan yang kotor dan tidak layak digunakan dapat menjadi salah satu sumber dari kontaminasi bagi makanan. Peralatan makan yang baik sebaiknya tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, penyok, tergores, atau retak, karena akan menjadi tempat menempelnya kotoran atau bakteri. Kemudian, alat masak yang tidak utuh tidak dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi (Trigunarso, 2020).

4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Menurut (Hantoro, 2020) untuk memperoleh makanan dan minuman yang aman bagi kesehatan terdapat 6 (enam) prinsip pengelolaan makanan dan minuman yang dapat dilakukan, yaitu:

a. Pemilihan Bahan Makanan

Bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng buah, dan sebagainya harus lebih memperhatikan baik secara fisik maupun kesegaran bahan makanan tersebut. Bahan makanan harus melewati setiap tahapan untuk sampai ke tangan pembeli. Hal tersebut berpotensi menjadi salah satu penyebab rusaknya bahan makanan baik secara fisik maupun

kualitasnya. Oleh karena itu, untuk memperoleh bahan makanan yang baik, sebaiknya memilih sumber pemasok makanan yang dapat dipertanggungjawabkan dalam segi kualitasnya

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan tidak semuanya langsung diolah dan dikonsumsi. Terkadang pembelian bahan makanan digunakan untuk jangka waktu tertentu. Hal ini tentunya memerlukan penyimpanan terlebih dahulu. Agar tetap menjaga kualitas bahan makanan diperlukan cara penyimpanan bahan makanan yang benar. Untuk melakukan penyimpanan bahan makanan dengan benar harus mengenali sifat dari bahan makanan agar tidak salah dalam penanganan penyimpanan.

Tatacara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut hygiene sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

1) Suhu penyimpanan yang baik

Berdasarkan jenis bahan makanan dan suhu penyimpanan, berikut merupakan pengelompokannya:

a) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya:

(1) penyimpanan dalam suhu -5°C sampai 0°C , dapat bertahan selama 3 hari

(2) penyimpanan dalam suhu -19°C sampai -5°C , dapat bertahan selama 1 minggu

(3) penyimpanan dalam suhu dibawah -10°C dapat bertahan lebih dari 1 minggu.

b) Makanan jenis telur, susu, dan olahannya:

(1) penyimpanan dalam suhu -5°C sampai 7°C dapat bertahan selama 3 hari

(2) penyimpanan dalam suhu dibawah -5°C , dapat bertahan selama 1 minggu.

c) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu pada suhu 7°C - 10°C

d) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25°C)

2) Tata cara penyimpanan

a) Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

(1) Lemari pendingin yang mampu mencapai suhu 10°C – 15°C untuk penyimpanan sayuran, minuman, dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin

(2) Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu 1°C – 4°C dalam keadaan isi bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.

(3) Lemari es (*Freezer*) yang dapat mencapai suhu -5°C dapat digunakan untuk menyimpan daging, unggas, ikan, dengan waktu yang tidak lebih dari 3 hari.

(4) Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*Frozen food*) dengan suhu

mencapai -20°C untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

3) Penyimpanan suhu kamar

a) Makanan yang diletakan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai, dan langit-langit. Tujuannya adalah:

a)) Untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk ke seluruh ruangan

b))Mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus

c)) Untuk mempermudah pembersihan lantai

d)) Untuk mempermudah melakukan stock opname

b) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur.

c) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai

4) Cara penyimpanan

a) Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya, agar suhu dapat merata ke seluruh bagian

b) Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah berdasarkan jenisnya, dalam wadah masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik, atau lemari yang berbeda.

- c) Penyimpanan makanan diatur agar sirkulasi udara terjaga dengan baik sehingga suhu udara dapat merata ke seluruh bagian. Pengisian lemari terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.
- d) Penyimpanan di dalam lemari es:
 - (1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
 - (2) Makanan berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastic yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain.
 - (3) Makanan yang disimpan, harus sudah dipergunakan tidak lebih dari 2 atau 3 hari
 - (4) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka sebaiknya lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.
- e) Penyimpanan makanan kering:
 - (1) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
 - (2) Ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab
 - (3) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60cm dari langit-langit
 - (4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
 - (5) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*First In First Out*) artinya makanan yang terlebih dahulu masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan.

5) Administrasi penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian Gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui. Hal ini juga untuk memenuhi waktu pengembalian dan batas waktu harus digunakan.

c. Pengolahan Makanan

Dalam pengolahan bahan makanan terdapat 3 (tiga) hal yang perlu diperhatikan, yaitu:

1) Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan merupakan suatu tempat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan siap dikonsumsi. Tempat ini biasanya disebut dapur. Dapur sebagai tempat pengolahan bahan makanan memberikan pengaruh terhadap higiene dan sanitasi makanan. Oleh karena itu, untuk menghasilkan produk makanan yang sehat, harus didukung oleh dapur yang sehat pula. Dapur yang sehat dapat diciptakan dengan menjaga kebersihan lingkungan dapur dan sekitarnya.

2) Tenaga pengolahan makanan/penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari

penjamah makanan sangatlah besar perannya. Oleh karena itu, penjamah makanan harus dijaga kebersihan diri dan kesehatannya agar tidak menularkan penyakit lewat makanan dan dapat dijamin makanan yang dijamahnya dalam kondisi tetap sehat dan aman dikonsumsi.

3) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan juga dapat mempengaruhi pada hasil makanan yang diolah. Cara pengolahan yang baik akan memberikan kualitas makanan yang sehat untuk dikonsumsi. Cara pengolahan ini harus mengikuti standar kaidah atau prinsip-prinsip cara pengolahan makanan yang benar.

d. Penyimpanan Makanan Masak

Makanan yang telah matang atau siap saji, tidak semuanya langsung dikonsumsi, terutama makanan yang berasal dari catering atau jasaboga. Terkadang makanan tersebut masih ditanggguhkan penyajiannya sehingga memerlukan proses penyimpanan. Makanan tersebut akan berpotensi tercemar terutama jika dalam penyimpanan tidak memenuhi prinsip higiene sanitasi makanan. Penyimpanan makanan masak dapat digolongkan menjadi dua penyimpanan yaitu tempat penyimpanan makanan pada suhu biasa dan tempat penyimpanan pada suhu dingin. Makanan yang mudah membusuk sebaiknya disimpan pada suhu dingin yaitu $<4^{\circ}\text{C}$, untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam, disimpan dalam suhu -5° s/d -1°C .

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan matang adalah sebagai berikut:

- 1) Makanan yang disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu di atas 60° C.
- 2) Makanan yang disajikan dingin tetap disimpan dalam suhu dibawah 4° C
- 3) Makanan yang disajikan dalam kondisi panas disimpan dengan suhu dibawah 4° C harus dipanaskan kembali sampai 60° C sebelum disajikan.

e. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan dari tempat pengolahan tempat penyajian atau penyimpanan perlu dijaga agar tidak terkontaminasi baik dari serangga, debu, maupun bakteri. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, tidak berkarat, atau bocor. Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya dalam keadaan panas 60° C atau tetap dingin 4° C.

Suhu makanan yang diangkut dari tempat pengolahan ke tempat penyajian harus dipertahankan, yaitu:

- 1) Makanan yang akan disajikan lebih dari 6 jam dari waktu pengolahan harus diatur suhunya pada suhu dibawah 4° C atau dalam keadaan beku 0° C
- 2) Makanan yang akan disajikan kurang dari 6 jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu.

- 3) Pemanasan kembali untuk makanan beku (*reheating*) dilakukan dengan pemanasan biasa atau *microwave* sampai suhu stabil terendah 60° C. hindari suhu makanan berada pada suhu 24° C sampai 60° C karena pada suhu tersebut merupakan suhu terbaik untuk pertumbuhan bakteri patogen dan puncak optimalnya pada suhu 37° C.

Makanan matang yang akan disajikan jauh dari tempat pengolahan makanan, memerlukan pengangkutan yang baik agar kualitas makanan tersebut tetap terjaga. Prinsip pengangkutan makanan matang/siap saji adalah sebagai berikut:

- 1) Setiap makanan disediakan wadah masing-masing dengan diisi makanan matang tidak terlalu penuh agar tidak tumpah. Wadah harus mempunyai tutup yang rapat dan tersedia lubang hawa (ventilasi) untuk makanan panas. Air uap merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan dapat mengakibatkan makanan menjadi basi. Oleh karena itu, uap makanan harus dibiarkan terbang.
- 2) Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan tidak berkarat/bocor.
- 3) Pengangkutan dalam waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60° C atau tetap dingin 4° C
- 4) Wadah selama perjalanan tidak terbuka sampai tempat penyajian.

5) Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak bercampur dengan keperluan untuk mengangkut bahan lain.

f. Penyajian Makanan Masak

Saat dilakukannya penyajian makanan harus diperhatikan agar terhindar dari adanya pencemar, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyediakan harus sopan serta senantiasa untuk menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

1) Prinsip wadah

Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan diusahakan tertutup. Hal ini bertujuan agar makanan tidak terkontaminasi silang, bila satu tercemar yang lain dapat diamankan, memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

2) Prinsip kadar air

Prinsip kadar air artinya penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, susu) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan mencegah makanan cepat rusak. Makanan yang disiapkan dalam kadar air tinggi lebih mudah menjadi rusak (basi)

3) Prinsip *edible part*

Prinsip *edible part* adalah setiap bahan yang disajikan dalam penyajian merupakan bahan makanan yang dapat aman untuk dimakan. Hindari pemakaian bahan yang membahayakan kesehatan seperti staples, tusuk gigi atau bunga plastik.

4) Prinsip pemisahan

Prinsip pemisahan artinya makanan yang tidak ditempatkan dalam wadah seperti makanan dalam kotak (dus) atau rantang harus dipisahkan setiap jenis makanan agar tidak saling bercampur. Tujuannya agar tidak terjadi kontaminasi silang.

5) Prinsip panas

Prinsip panas maksudnya adalah setiap makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam kondisi panas seperti sup, gulai, lodeh, dan lain sebagainya. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam *food warmer* harus masih berada di atas 60° C. alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian adalah dengan bak penyaji panas.

6) Prinsip alat bersih

Prinsip alat bersih adalah setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutupnya, dus, gelas, harus bersih dan dalam kondisi baik. Bersih artinya sudah dicuci dengan cara yang higienis. Baik artinya utuh, tidak rusak dan bekas pakai. Tujuannya untuk

mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetik.

7) Prinsip *handling*

Prinsip *handling* artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir, dengan tujuan untuk mencegah pencemaran dari tubuh dan memberikan penampilan yang sopan, baik, dan rapi

B. Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang-orang yang mengolah, memegang, mempersiapkan dan menghidangkan makanan dan langsung berhubungan dengan makanan tanpa peduli apakah orang tersebut ibu rumah tangga atau pembantu rumah tangga yang menyiapkan makanan bagi keluarga atau penjamah profesional seperti jasa boga, katering makanan, toko-toko pengecer makanan, pasar, swalayan, industri makanan atau usaha-usaha rumah tangga atau penjaja makanan kaki lima (Hartanto dalam (Hayana, Kursani and Syarif, 2022).

2. Higiene Perorangan Penjamah Makanan

Higiene perorangan penjamah merupakan salah satu sumber kontaminasi makanan yang paling utama. Kesehatan dan kebersihan pengolah makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkannya, sehingga perlu mendapatkan perhatian yang

sungguh-sungguh (Trigunarso, 2020). Menurut (Permenkes No.2, 2023)

penjamah makanan harus memenuhi persyaratan antara lain:

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus hepatitis A, dan lain-lain).
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung celemek, masker dan penutup 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.
- d. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
- e. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- f. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- g. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- h. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- i. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.

- j. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjempit makanan).
- k. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di fasilitas pelayanan kesehatan.
- l. Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.
- m. Pengelola/ pemilik/ penanggung Jawab memiliki sertifikat Pelatihan keamanan pangan siap Saji.
- n. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksann kesehatan di awal masuk kerja.
- o. Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

C. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disiapkan dan dijual oleh pedagang di jalan dan tempat umum lainnya serta dapat dimakan langsung atau tanpa persiapan atau pengolahan tambahan. Makanan jajanan keliling adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola menggunakan perlengkapan semi permanen yang bergerak/berkeliling seperti gerobak/pikulan/ kendaraan/ alat angkut dan sejenisnya dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai (Permenkes No.2, 2023)

2. Golongan Makanan Jajanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023, terdapat tiga jenis gerai pangan jajanan keliling, yakni:

a. Gerai Pangan Jajanan Keliling Golongan A1

Gerai pangan jajanan keliling golongan A1 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan terdapat proses pemasakan, contoh: pedagang mie ayam dan pedagang bubur. Pedagang yang berdiam di satu area pada waktu yang lama tetapi memiliki alat angkut yang bisa dipindahkan termasuk dalam kategori ini, contohnya pedagang mie ayam yang mangkal tetapi menggunakan gerobak

b. Gerai Pangan Jajanan Keliling Golongan A2

Gerai pangan jajanan keliling golongan A2 merupakan jenis pangan jajanan keliling yang menggunakan gerobak/pikulan/alat angkut dengan atau tanpa roda dan tidak terdapat proses pemasakan. Contoh pada penjual susu murni, es lilin, dan sebagainya.

c. Gerai Pangan Jajanan Keliling Golongan B

Gerai pangan jajanan keliling golongan B merupakan jenis jajanan keliling yang menggunakan kendaraan yang didesain khusus berfungsi sebagai TPP dengan atau tanpa proses pemasakan, contoh *foodtruck*

D. Penyakit Bawaan Makanan

1. Pengertian Penyakit Bawaan Makanan

Makanan dengan kandungan zat gizinya sangat dibutuhkan oleh makhluk hidup termasuk manusia untuk tumbuh dan berkembang biak. Sebaliknya melalui makanan dapat juga dipindahkan beberapa penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti diare dan keracunan makanan. Masyarakat yang mengonsumsi makanan terkontaminasi dapat mendatangkan risiko penyakit bawaan makanan yaitu, penyakit gangguan pencernaan dan kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan (Kurniati *et al.*, 2015).

2. Klasifikasi Penyakit Bawaan Makanan

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne disease) merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang banyak dijumpai dan penyebab signifikan menurunnya produktivitas ekonomi. Keracunan makanan biasanya diakibatkan oleh makanan tersebut telah terkontaminasi bakteri atau mikroba (Anisa, 2020). Pencemaran makanan mungkin berlaku jika mereka yang terlibat dalam penyediaan makanan tidak memberi perhatian kepada pencucian tangan sepanjang pemrosesan makanan. Organisma yang paling biasa yang boleh berasal dari tangan adalah *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* (Kurniati *et al.*, 2015).

Lima punca utama bagi perkembangan bakteria adalah kebersihan pengendali makanan, memasak tidak mencukupi, pencemaran silang, tidak mengamalkan suhu yang selamat dan makanan yang diperolehi dari

sumber berbahaya. Akibat dari personal hygiene yang kurang baik adalah bahan makanan akan terkontaminasi, karena penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian. Kondisi ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan apabila tidak memperhatikan personal hygiene terutama bila penjamah makanan sedang menderita suatu penyakit. Setiap tahapan dalam proses pengelolaan makanan harus mendapat perhatian (Widyawati and Kusmiyati, 2019)

3. Pencegahan Penyakit Bawaan Makanan

Peranan pembersih atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Kasus penyakit bawaan makanan (food borne disease) dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut, antara lain, kebiasaan mengolah makanan secara tradisional, penyimpanan, dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi (Anisa, 2020).

Makanan yang tidak terolah dengan baik berisiko menjadi media pembawa mikroorganisme penyebab penyakit pada manusia. penanganan makanan yang baik pada semua tahapan penyiapan dan penyimpanan makanan dapat mengurangi insiden atau kejadian penyakit bawaan makanan. Penyakit bawaan makanan dapat muncul pada individu karena

terjadinya kontaminasi pada makanan yang dapat disebabkan oleh faktor fisik, mikro, makro, dan kimia. Kontaminasi makanan terjadi pada setiap titik selama proses penyajian makanan mulai dari produksi bahan makanan, pengolahan, distribusi, dan penyajian (Soedirham, 2020).

4. Pengendalian Penyakit Bawaan Makanan

Pengendalian makanan yang mengamalkan amalan kebersihan yang baik dapat mengurangi pencemaran silang. Secara teorinya, pengetahuan, sikap dan amalan keselamatan makanan dapat ditingkatkan dengan syarat semua yang terlibat dalam industri makanan diberi pengetahuan yang mencukupi mengenai keselamatan makanan. Penyakit yang ditularkan melalui makanan dan air yang tercemar adalah penyebab utama penyakit di seluruh dunia. Undang-Undang No.18 tahun 2012 tentang pangan, telah menetapkan standar dan persyaratan agar makanan dan minuman layak serta aman untuk dikonsumsi masyarakat, yaitu pada pasal 71 ayat 1 dan 2 yang menjelaskan bahwa setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan harus mengendalikan risiko bahaya pada pangan dan setiap orang yang melakukan proses penyiapan atau produksi makanan wajib memenuhi persyaratan higiene, sanitasi dan keamanan pangan. Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan, maka penjamah makanan harus mengetahui dan memahami perilaku higienis dalam mengolah makanan (Soedirham, 2020).

E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi

Makanan Jajanan

Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku penerapan higiene sanitasi makanan jajanan menurut teori *Lawrence Green* yang dikutip oleh Notoatmodjo (2012) yakni:

1. Faktor Predisposisi (*Predisposing Factor*)

a. Pengetahuan

1) Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Tanpa pengetahuan, seseorang tidak mempunyai dasar untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan terhadap masalah yang dihadapi (S. Notoatmodjo, 2012).

Pada aspek pengetahuan, penjamah makanan wajib untuk mengetahui bagaimana proses dan penerapan higiene sanitasi makanan dalam setiap tahapannya. Pengetahuan kurang baik ketika penjamah makanan tidak mengetahui dasar terhadap prinsip pengolahan makanan maka akan menjadi risiko adanya kontaminan dalam makanan. Penjamah makanan yang

mengetahui mengenai patogen makanan meningkatkan persepsi kerentanan 2,3 kali lipat (Wie, 2013).

2) Tingkat Pengetahuan

Menurut (S. Notoatmodjo, 2012) pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan, yaitu:

a) Tahu

Tahu merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah atau dasar yang memiliki arti sebagai penguatan suatu substansi yang sudah dipelajari. Tahu (know) dapat diartikan sebagai kemampuan yang telah dipelajari sebelumnya, termasuk diantaranya mengingat kembali segala sesuatu yang telah dipelajari secara spesifik atau rangsangan yang telah diterima.

Pada tahap tahu, responden dapat mengetahui apa saja pengetahuan mengenai penerapan higiene sanitasi makanan yang telah didapatkan. Kemudian hasil dari tahu tersebut bisa menjadi salah satu motivasi terhadap penerapan higiene sanitasi makanan.

b) Memahami

Memahami (comprehension) merupakan kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi secara benar dengan menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan,

meramalkan, dan sebagainya kepada objek yang telah dipelajari

Pada tahap ini responden memahami upaya penerapan higiene sanitasi makanan serta mampu untuk membedakan upaya penerapan higiene sanitasi pada setiap proses produksi dimulai dari pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan.

c) Aplikasi

Aplikasi yaitu suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi yang real, seperti penggunaan prinsip, rumus-rumus, hukum-hukum, dan sebagainya dalam konteks dan situasi yang lain.

Pada tahap aplikasi, penjamah makanan yang telah tahu dan mengetahui mengenai prinsip higiene sanitasi makanan menerapkan prinsip tersebut dalam setiap proses produksi.

d) Analisis

Analisis merupakan sebuah kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen tetapi masih dalam kaitannya antara satu sama lain. Penggunaan kata kerja seperti dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokan, dan sebagainya.

Pada tahap analisis, penjamah makanan mampu membedakan bagaimana cara penerapan higiene sanitasi yang benar dan bagaimana cara yang salah. Salah satu contoh pada tahap ini penjamah makanan mampu untuk membedakan bagaimana cara penyimpanan pada setiap bahan makanan dan mampu untuk memisahkan bagaimana penyimpanan terhadap bahan makanan kering dan basah.

e) Sintesis

Sintesis adalah suatu kemampuan untuk menghubungkan bagian-bagian dalam bentuk keseluruhan yang baru dengan kata lain. Sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi dari formulasi sebelumnya.

Pada tahap sintesis penjamah makanan dapat menghubungkan faktor risiko ketika tidak menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan.

f) Evaluasi

Evaluasi adalah suatu kemampuan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian tersebut berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang telah ada.

Pada tahapan evaluasi, penjamah makanan dapat mengevaluasi terhadap kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan yang telah dilakukan,

3) Klasifikasi Pengetahuan

Menurut (S. Notoatmodjo, 2012) klasifikasi dalam pengetahuan terdapat empat klasifikasi, yaitu:

a) Pengetahuan Faktual

Pengetahuan yang berupa potongan potongan informasi yang terpisah-pisah atau unsur dasar yang ada dalam suatu disiplin ilmu tertentu. Pengetahuan faktual pada umumnya merupakan abstraksi tingkat rendah. Ada dua macam pengetahuan faktual yaitu pengetahuan tentang terminologi (*knowledge of terminology*) mencakup pengetahuan tentang label atau simbol tertentu baik yang bersifat verbal maupun nonverbal dan pengetahuan tentang bagian detail dan unsur-unsur (*knowledge of specific details and element*) mencakup pengetahuan tentang kejadian, orang, waktu dan informasi lain yang sifatnya sangat spesifik.

Pada pengetahuan faktual atau pengetahuan dasar yang dapat diterapkan dalam penerapan HSM adalah mengetahui standar suhu penyimpanan makanan siap saji dan bagaimana cara mengolah bahan makanan sesuai dengan jenis bahan makanan.

b) Pengetahuan Konseptual

Pengetahuan yang menunjukkan saling keterkaitan antara unsur-unsur dasar dalam struktur yang lebih besar dan semuanya berfungsi bersama sama. Pengetahuan konseptual mencakup skema, model pemikiran, dan teori baik yang implisit maupun eksplisit. Ada tiga macam pengetahuan konseptual, yaitu pengetahuan tentang klasifikasi dan kategori, pengetahuan tentang prinsip dan generalisasi, dan pengetahuan tentang teori, model, dan struktur Contoh: Masyarakat yang mengetahui bahwa kurangnya perilaku higiene sanitasi makanan menjadi salah satu penyebab adanya kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan.

Pada pengetahuan konseptual penjamah makanan mengetahui mengenai rantai kontaminasi silang yang terjadi dari alat-alat yang dipakai untuk bahan makanan mentah ke matang.

c) Pengetahuan Prosedural

Pengetahuan tentang bagaimana mengerjakan sesuatu, baik yang bersifat rutin maupun yang baru. Seringkali pengetahuan prosedural berisi langkah-langkah atau tahapan yang harus diikuti dalam mengerjakan suatu hal tertentu. Contoh: masyarakat yang mengetahui secara baik dan benar

langkah-langkah yang harus dilakukan untuk melakukan higiene sanitasi melalui prosedur yang sudah ada.

Pada pengetahuan prosedural berfokus pada cara melaksanakan tindakan sanitasi, adapun penjamah makanan dapat melakukan cuci tangan menggunakan sabun dengan benar.

d) Pengetahuan Metakognitif

Mencakup pengetahuan tentang kognisi secara umum dan pengetahuan tentang diri sendiri. Penelitian-penelitian tentang metakognitif menunjukkan bahwa seiring dengan perkembangannya audiens menjadi semakin sadar akan pikirannya dan semakin banyak tahu tentang kognisi, dan apabila audiens bisa mencapai hal ini maka mereka akan lebih baik lagi dalam belajar

Pada pengetahuan metakognitif penjamah makanan mampu untuk menilai risiko ketika tidak menerapkan higiene sanitasi makanan, contohnya ketika penjamah makanan menggunakan kemasan yang tidak *food grade*.

4) Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan melalui pengisian angket atau wawancara tentang materi yang akan diukur pada subjek penelitian atau yang biasa disebut responden

5) Cara memperoleh Pengetahuan

Seseorang bisa mendapatkan informasi dari berbagai tempat, berbagai sehingga menjadi sebuah pengetahuan yang akan dapat digunakan dalam kehidupan. Dari berbagai macam cara yang telah digunakan untuk memperoleh kebenaran pengetahuan sepanjang sejarah, dapat dikelompokkan menjadi dua, yakni (S. Notoatmodjo, 2012):

a) Cara Tradisional

Cara kuno atau tradisional ini dipakai orang untuk memperoleh kebenaran pengetahuan, sebelum dikemukakannya metode ilmiah atau metode penemuan secara sistematis dan logis.

Biasanya cara tradisional merupakan pengetahuan yang diturunkan secara turun-temurun melalui budaya lokal misalnya dalam penggunaan rempah-rempah tertentu sebagai pengawet alami berdasarkan kearifan lokal.

b) Cara Trial and Error

Cara yang paling tradisional, yang pernah digunakan oleh manusia dalam memperoleh pengetahuan adalah melalui cara coba-coba atau dengan kata yang lebih dikenal "trial and error". Cara ini telah dipakai orang sebelum adanya peradaban. Cara coba-coba ini dilakukan dengan menggunakan kemungkinan dalam memecahkan masalah,

dan apabila kemungkinan tersebut tidak berhasil, dicoba kemungkinan lain sampai masalah tersebut dapat terpecahkan.

c) Cara Kekuasaan dan Otoritas

Dalam kehidupan manusia sehari-hari, banyak sekali kebiasaan-kebiasaan dan tradisi-tradisi yang dilakukan oleh orang. tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan tersebut baik atau tidak. Kebiasaan-kebiasaan ini biasanya diwariskan turun temurun dari generasi ke generasi berikutnya. Misalnya, mengapa harus ada upacara selapanan dan turun tanah pada bayi pada beberapa etnis, mengapa ibu yang sedang menyusui harus minum jamu, mengapa anak tidak boleh makan telur, dan sebagainya.

Kebiasaan seperti ini tidak hanya terjadi pada masyarakat tradisional saja, melainkan juga terjadi pada masyarakat modern. Kebiasaan-kebiasaan ini seolah-olah diterima dari sumbernya sebagai kebenaran yang mutlak. Sumber pengetahuan tersebut dapat berupa pemimpin-pemimpin masyarakat baik formal maupun informal, ahli agama, pemegang pemerintahan dan sebagainya. Dengan kata lain, pengetahuan tersebut diperoleh berdasarkan pada otoritas atau kekuasaan, baik tradisi, otoritas pemerintah, otoritas pemimpin agama, maupun ahli ilmu pengetahuan

yang dimiliki individu sehingga mereka mendapatkan informasi sehingga menjadi pengetahuan.

d) Berdasarkan Pengalaman Pribadi

Pengalaman adalah guru terbaik, demikian bunyi pepatah. Pepatah ini mengandung maksud bahwa pengalaman itu merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman itu merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan. Oleh sebab itu, pengalaman pribadi pun dapat digunakan sebagai upaya memperoleh pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan cara mengulang kembali pengalaman yang diperoleh dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi pada masa yang lalu. Apabila dengan cara yang digunakan tersebut orang dapat memecahkan masalah yang dihadapi, maka untuk memecahkan masalah lain yang sama, orang dapat pula menggunakan cara tersebut. Tetapi bila gagal menggunakan cara tersebut, ia tidak akan mengulangi cara itu, dan berusaha untuk mencari cara yang lain, sehingga dapat berhasil memecahkannya.

e) Melalui Jalan Pikiran

Sejalan dengan perkembangan kebudayaan umat manusia, cara berpikir manusia pun ikut berkembang. Dari sini manusia mampu menggunakan penalarannya dalam memperoleh pengetahuannya. Dengan kata lain, dalam

memperoleh kebenaran pengetahuan manusia telah menggunakan jalan pikirannya, baik melalui induksi maupun deduksi.

Induksi dan deduksi pada dasarnya merupakan cara melahirkan pemikiran secara tidak langsung melalui pernyataan-pernyataan yang dikemukakan, kemudian dicari hubungannya sehingga dapat dibuat kesimpulan. Apabila proses pembuatan kesimpulan itu melalui pernyataan-pernyataan khusus kepada yang umum dinamakan induksi. Sedangkan deduksi adalah pembuatan kesimpulan dari pernyataan-pernyataan umum kepada yang khusus.

f) Cara Modern

Cara baru atau modern dalam memperoleh pengetahuan pada dewasa ini lebih sistematis, logis, dan ilmiah. Cara ini disebut "metode penelitian ilmiah", atau lebih populer disebut metodologi penelitian (research methodology). Cara ini mula mula dikembangkan oleh Francis Bacon (1561-1626). Ia adalah seorang tokoh yang mengembangkan metode berpikir induktif. Mula-mula ia mengadakan pengamatan langsung terhadap gejala-gejala alam atau kemasyarakatan. Kemudian hasil pengamatannya tersebut dikumpulkan dan diklasifikasikan dan akhirnya diambil kesimpulan umum. Kemudian metode berpikir

induktif yang dikembangkan oleh Bacon ini dilanjutkan oleh Deobold van Dallen. Ia mengatakan bahwa dalam memperoleh kesimpulan dilakukan dengan mengadakan observasi langsung dan membuat pencatatan pencatatan terhadap semua fakta sehubungan dengan objek yang diamatinya.

b. Pendidikan

Pendidikan memberikan pengaruh besar pada perilaku masyarakat. Rendahnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan penyakit, dapat mengakibatkan penyakit-penyakit yang terjadi dalam masyarakat sering sulit terdeteksi. Pendidikan kesehatan sangat diperlukan dan sekolah merupakan sarana yang baik bagi pendidikan kesehatan serta merupakan perpanjangan tangan pendidikan kesehatan bagi keluarga. Oleh karena itu lingkungan sekolah, baik lingkungan fisik atau lingkungan sosial yang sehat, akan sangat mempengaruhi terhadap perilaku sehat seseorang. Makin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah menerima informasi sehingga semakin banyak juga pengetahuan yang dimiliki (S. Notoatmodjo, 2012).

Pendidikan berbanding lurus dengan pengetahuan, adanya korelasi yang positif antara pendidikan formal dan non formal dengan kepatuhan terhadap penerapan HSM. Menurut (Md Mizanur *et al.*, 2012) efektifitas pendidikan non-formal lebih tinggi bagi pedagang

berpendidikan rendah, dengan peningkatan kepatuhan penerapan higiene sanitasi makanan hingga 35% pasca intervensi

c. Usia

Menurut (Notoatmodjo, 2012) usia adalah umur individu yang terhitung saat lahir sampai berulang tahun. Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang lebih matang dalam berpikir dan bekerja. Faktor umur sangat mempengaruhi permintaan konsumen terhadap pelayanan kesehatan preventif dan kuratif.

Menurut Depkes RI tahun 2009 klasifikasi usia produktif terbagi atas 5 golongan yakni remaja akhir (17 – 25 tahun), dewasa awal (26 – 35 tahun), dewasa akhir (36 – 45 tahun), lansia awal (46 – 55 tahun), dan lansia akhir (>56 tahun). Usia produktif seseorang dapat mempengaruhi kinerja seseorang, karena pada usia ini seseorang bisa bekerja secara maksimal dan memiliki pola pikir yang matang.

Menurut studi yang dilakukan oleh (Matthews, 2014) pedagang usia 25-45 tahun menunjukkan kepatuhan tertinggi (72%) dalam penerapan higiene sanitasi makanan sementara kelompok usia dibawah 25 tahun dan diatas 45 tahun menunjukkan tingkat kepatuhan lebih rendah

d. Jenis Kelamin

Jenis kelamin adalah tanda biologis yang membedakan manusia berdasarkan kelompok laki-laki dan perempuan. Jenis kelamin

mengacu pada seseorang berperilaku dan mencerminkan penampilan sesuai dengan jenis kelaminnya (Notoatmodjo, 2012). Pada penelitian yang dilakukan oleh (yasemin, 2020) perempuan cenderung lebih konsisten dalam menerapkan protokol sanitasi makanan dibandingkan laki-laki. namun, studi kontradiktif (Oluwafemi, 2016) menemukan bahwa laki-laki lebih patuh menerapkan higiene sanitasi makanan dalam penggunaan Alat Perlindungan Diri (APD) saat menangani bahan mentah

e. Sikap

1) Pengertian Sikap

Sikap reaksi atau respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap yang mempengaruhi terhadap penerapan higiene sanitasi yaitu persepsi kerentanan terhadap penyakit bawaan makanan, keyakinan terhadap tindakan pencegahan, evaluasi dan konsekuensi dari ketidakpatuhan terhadap penerapan higiene sanitasi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Azira, 2012) penjamah makanan

dengan sikap positif 4 kali lebih mungkin melakukan cuci tangan pakai sabun sesuai standar WHO.

2) Komponen Sikap

Sikap mempunyai tiga komponen pokok:

- a) Kepercayaan (keyakinan), ide, dan konsep terhadap suatu objek.
- b) Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c) Kecenderungan untuk bertindak (*tent to behave*)

Ketiga komponen ini bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam penentuan sikap yang utuh, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.

3) Tingkatan Sikap

- a) Menerima (*receiving*)

Menerima diartikan bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek). Pada tahapan awal sikap menerima melibatkan kesediaan penjamah makanan untuk memperhatikan informasi sanitasi yang diberikan

- b) Merespons (*responding*)

Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan, dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan

atau mengerjakan tugas yang diberikan, terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah, adalah berarti bahwa orang menerima ide tersebut. Tahap merespon adalah tahapan dimana pengetahuan yang telah didapatkan dapat diimplementasikan dalam sebuah tindakan.

c) Menghargai (*valuing*)

Mengajak orang lain untuk mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Misalnya, Sikap menghargai pada pemberian materi mengenai penerapan higiene sanitasi makanan dan penjamah makanan menganggap informasi tersebut penting untuk diterapkan

d) Bertanggung Jawab (*responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap bertanggung jawab merupakan tahap tertinggi sikap dimana penjamah makanan dapat menerapkan komitmen dalam penerapan higiene sanitasi makanan.

2. Faktor Pendukung (*Enabling Factor*)

a. Lingkungan

Menurut (Swamilaksita, 2016), lingkungan sekitar penyelenggaraan makanan harus memiliki kondisi lingkungan yang bersih dan sehat. Sanitasi dan alat yang baik justru menjadi pencegah untuk menghasilkan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi

syarat. Hal ini dapat terjadi dikarenakan kualitas bakteriologis makanan yang memenuhi syarat dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor lain disamping sanitasi alat, seperti tangan penjamah makanan, kualitas air bersih yang digunakan, lingkungan pengolahan makanan dan penyajian makanan.

Salah satu syarat fasilitas sanitasi menurut Depkes RI yang digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia, salah satunya adalah tersedianya sarana pembuangan sampah. Kondisi lingkungan dapat dilihat dari beberapa hal yaitu halaman yang bersih, tidak ditemukan lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak licin dan mudah dibersihkan, dinding terbuat dari bahan yang kuat, langit-langit berwarna terang dan pencahayaan cukup.

Faktor fisik seperti *temperature*, kelembaban, dan ventilasi secara signifikan mempengaruhi pertumbuhan mikroba patogen pada makanan. Studi oleh (Drakopoulos *et al.*, 2021) menunjukkan bahwa suhu ruang $>25^{\circ}\text{C}$ dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri *salmonella* hingga 3 kali lipat. Adapun faktor akses terhadap air bersih merupakan salah satu determinan kritis dalam praktik sanitasi makanan. Dalam penelitian di negeri berkembang mengungkapkan bahwa 43% kasus keracunan makanan terkait dengan penggunaan air yang terkontaminasi selama pengolahan (WHO, 2018)

b. Sarana Prasarana

Sarana fisik merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap seseorang yang tercermin pada praktik atau tindakan yang dilakukan. Tersedianya fasilitas berpengaruh terhadap perilaku seseorang. Pengaruh ketersediaan fasilitas akan suatu hal terhadap perilaku dapat bersifat positif dan negatif. Sarana merupakan fasilitas yang utama, sedangkan prasarana merupakan fasilitas penunjang dari sarana. Sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu proses.

Menurut (Rachmatina, 2018), sarana dan prasarana yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi antara lain pengadaan air bersih dan pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan sesuai dengan Permenkes, toilet yang terpisah antara toilet pria dan wanita, tempat sampah yang tertutup, tempat cuci tangan yang memiliki akses dengan menyediakan sabun untuk cuci tangan dan lap atau alat pengering, tempat pencucian bahan makanan untuk mencuci bahan makanan sebelum dimasak, tempat pencucian bahan makanan yang dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah dan loker karyawan yang terpisah antara loker pria dan wanita.

3. Faktor Pendorong (*Reinforcing Factor*)

a. Peran Petugas Kesehatan

Peran petugas kesehatan yaitu secara rutin melakukan pengawasan dan pembinaan makanan jajanan yang bertujuan untuk menjamin kualitas makanan, meningkatkan kesadaran tentang keamanan pangan, meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi keamanan pangan, dan mencegah terjadinya *foodborne disease*. Peran petugas kesehatan juga dapat memberikan unit kesehatan berupa pos UKK sebagai wadah pemberdayaan masyarakat berbasis komunitas untuk pekerja sektor informal untuk diberikannya pelayanan kesehatan agar menunjang kesehatan dan keselamatan kerja.

Menurut Permenkes No.2 Tahun 2023 salah satu peran petugas kesehatan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan yakni pengawasan yang dilakukan dalam rangka pemenuhan persyaratan higiene sanitasi pangan yang dilakukan menggunakan instrument IKL sesuai dengan jenis Tempat Pengolahan Pangan (TPP) dan dilakukannya pengambilan sampel pangan untuk dilakukan pemeriksaan. Frekuensi pengawasan yang dilakukan oleh petugas kesehatan disesuaikan dengan tinggi, sedang, atau rendahnya tingkat risiko pada TPP tersebut.

b. Kebijakan

Kebijakan merupakan suatu rangkaian konsep dan asa yang menjadi pedoman dan dasar rencana dalam melaksanakan suatu

pekerjaan, kepemimpinan, dan cara bertindak dalam kehidupan sehari-hari. Kebijakan yang berkaitan dengan higiene sanitasi pangan jajanan keliling pada Permenkes No.2 Tahun 2023 yang memuat mengenai prinsip higiene sanitasi makanan, pengawasan dan pelatihan, penyehatan dan pengamanan, dan pengendalian. Pada UU No.18 Tahun 2012 tentang pangan yang memuat mengenai keamanan pangan, produksi pangan, sanitasi pangan, persyaratan sanitasi.

c. Pelatihan

Pelatihan diberikan oleh tenaga kesehatan seperti Dinas Kesehatan dan Puskesmas. Pelatihan merupakan salah satu faktor pendorong sosial yang diberikan tenaga kesehatan (Notoatmodjo, 2012). Pelatihan yang diberikan dapat berdasarkan tingkat risiko TPP. Pelatihan yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

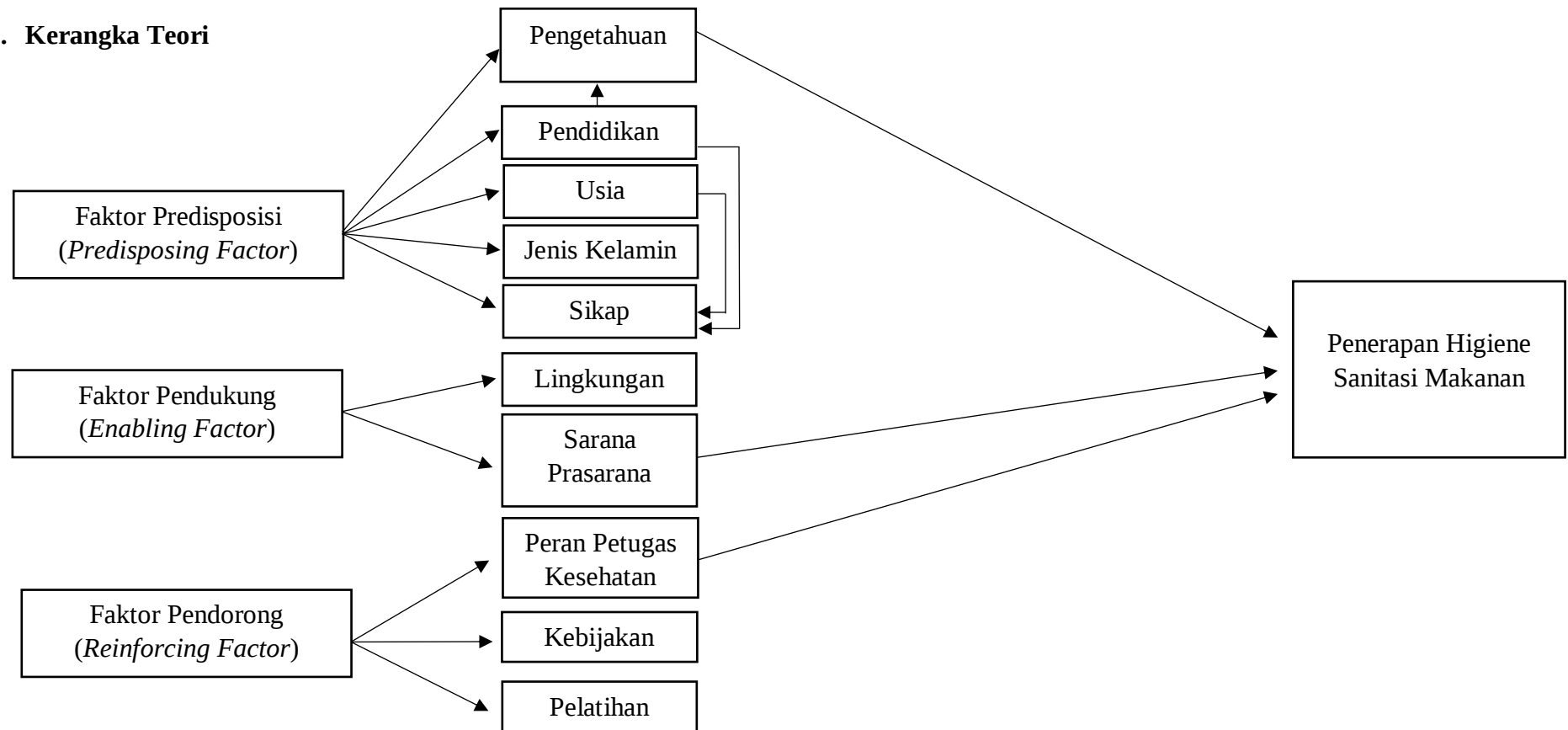
1) Higiene perorangan

Cara mencuci tangan pakai sabun yang benar, kewajiban memakai celemek bersih, penutup kepala, dan tidak melayani jika sedang sakit yang menular seperti batuk, pilek, atau diare.

2) Keamanan pangan

Memisahkan peralatan mentah dan matang seperti pisau dan talenan harus dibedakan antara daging mentah dan sayuran, memilih bahan segar dan terhindar dari hama.

F. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 Kerangka Teori

Sumber: Modifikasi Teori *Lawrence Green* dalam (Notoatmodjo, 2018); (Permenkes No.2, 2023); (Rosenstock, 1974)