

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan dalam jumlah besar merupakan bagian penting dari penyelenggaraan makanan pada institusi, yang dijalankan sebagai suatu sistem yang terintegrasi (Imelda et al., 2023). Penyelenggaraan makanan di Indonesia baru bisa dikatakan massal apabila jumlah porsi yang dilayani dalam satu sajian melebihi 50 porsi (Yuliani, 2022).

Menurut Bakri dkk. (2018) menyatakan terdapat 10 komponen dalam penyelenggaraan makanan, yaitu :

1. Perencanaan Anggaran Belanja
2. Perencanaan Menu
3. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan
4. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan
5. Penerimaan Bahan Makanan
6. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan
7. Persiapan Bahan Makanan
8. Pengolahan Bahan Makanan
9. Pendistribusian Makanan
10. Pencatatan dan Pelaporan

B. Pondok Pesantren

Secara etimologi kata pesantren berasal dari kata santri yang ditambahkan awalan “pe” dan diberi akhiran “an”, kemudian pengucapan kata “an” tersebut mengalami perubahan bacaan menjadi “en” (pesantren), yaitu sebuah bangunan fisik atau asrama yang fungsinya sebagai tempat menginap atau tinggal para peserta didik, didalam bahasa Jawa disebut pondok atau pe-mondokan, tempat tersebut bukan hanya sekedar tempat tinggal melainkan sebagai perantara santri mempelajari ilmu, baik ilmu agama maupun pengetahuan yang lain (Yusuf.M, 2020). Penggabungan antara dua kata, yaitu: “santri” berarti manusia baik dengan kata “tra” diartikan suka menolong, sehingga kata pesantren merupakan tempat pendidikan manusia baik-baik (Rahmawati, 2020). Pesantren merupakan sebuah lembaga pendidikan yang

bertujuan untuk mempelajari, memahami dan mengamalkan ajaran agama islam sebagai pedoman perilaku sehari-hari dan bisa diamalkan kepada masyarakat luas (Yusuf, 2020).

Dari penjelasan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pondok pesantren merupakan sebuah lembaga pendidikan islam yang didukung asrama sebagai tempat tinggal santri dan berkembang di tengah masyarakat luas yang mengajarkan kedisiplinan tentang ilmu pengetahuan terutama ilmu agama serta sangat mengedepankan akhlak yang baik guna membentuk moral para santri dibawah asuhan atau bimbingan seorang kyai.

Ngaini dan Salim (2023) menyatakan bahwa terdapat 5 elemen penting yang ada pada pondok pesantren:

1. Kyai

Kyai adalah seseorang yang ilmu dan akhlaknya sesuai dengan ajaran agama islam, beliau merupakan sosok tokoh penting yang disegani karena wibawanya sebagai pemilik atau pemimpin pondok pesantren (Widyatmoko, 2023). Kyai merupakan sosok sentral dalam suatu pondok pesantren, kewibawaan dan karisma sang kyai menentukan maju mundurnya peradapan pondok pesantren. Hal tersebut tidak jarang terjadi jika sang kyai wafat dan di gantikan oleh pemuka agama yang lain akan sangat mempengaruhi kepopuleran sebuah pondok pesantren (Ma'arif, 2015)

2. Masjid

Secara etimologi, masjid berasal bentuk isim makan (nama tempat) dari kata *sajada* yang berarti sujud. Maka dari itu istilah lain dari masjid adalah tempat dilakukannya sholat/beribadah (Nata, 2021). Masjid adalah elemen penting dalam sebuah pondok pesantren, dikarenakan masjid adalah sebuah bangunan sentral dibandingkan bangunan lain. Masjid difungsikan sebagai pusat aktivitas umat muslim pada zaman Rasulullah dan sahabat, sehingga pada masa itu islam mencapai masa keemasan/kejayaan (Nanang, 2021). Pada saat ini masjid mempunyai

fungsi sebagai tempat beribadah umat islam (sholat), mengajarkan tadarus alquran dan hal-hal postif lainnya.

3. Santri

Tolak ukur besar kecilnya sebuah pondok pesantren yaitu seberapa banyak santri yang belajar di pondok pesantren tersebut, itulah kenapa santri merupakan komponen yang paling penting dalam sebuah pondok pesantren (Gufron, 2019).

4. Pondok/asrama

Pondok atau asrama merupakan tempat tinggal bersama yang umumnya digunakan oleh pelajar, mahasiswa, atau santri dalam jangka waktu tertentu, pondok/asrama disediakan untuk peserta didik guna mendukung kegiatan pembelajaran dan pembinaan karakter secara intensif di luar jam pelajaran formal. Pondok pesantren, sebagai bentuk asrama pendidikan berbasis agama, juga memiliki fungsi sosial, religius, dan edukatif (Nopianti, 2018).

5. Pengajaran kitab-kitab klasik

Dalam tradisi pesantren, kitab kuning adalah sebuah identitas dan ciri khas yang tidak bisa dilepaskan. Kitab kuning merupakan karya tulis dalam bidang keagamaan yang ditulis dalam bahasa arab yang berisikan ilmu-ilmu keislaman, dan biasanya kertas yang digunakan berwarna kuning serta dicetak tanpa memakai harakat (tanda baris) sehingga disebut juga “kitab gundul” (Putra & Diyan, 2019).

C. Hygiene Sanitasi

1. Pengertian *Hygiene* Sanitasi

Hygiene merupakan upaya menjaga kesehatan dengan cara merawat dan mempertahankan kebersihan objek tertentu. Contohnya termasuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih guna memastikan tangan tetap higienis, serta membuang bagian makanan yang sudah rusak untuk menjaga kualitas dan kebersihan makanan secara keseluruhan. Sanitasi merupakan tindakan menjaga kesehatan dengan cara merawat dan melindungi kebersihan lingkungan dari berbagai sumber pencemaran yang berasal dari manusia atau aktivitasnya (Aprivia & Yulianti, 2021). Higiene sanitasi makanan adalah upaya menjaga kebersihan dan kesehatan individu, khususnya penjamah makanan yang terlibat langsung dalam proses

pengolahan pangan, karena perilaku dan kondisi kebersihan penjamah makanan berperan penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi terhadap bahan pangan (Khairil dkk., 2021).

2. Penerapan *Hygiene* Sanitasi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan, yaitu;

a. Bangunan

- 1) Lokasi bangunan pengolahan makanan harus berada jauh dari sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, toilet umum, pabrik bahan kimia (misalnya pabrik cat), dan sumber kontaminasi lainnya.
- 2) Konstruksi bangunan harus kuat, aman, dan dirancang untuk menunjang kegiatan pengolahan pangan. Selain kokoh, bangunan juga harus senantiasa dijaga kebersihannya.
- 3) Lantai harus kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, memiliki kemiringan yang cukup, serta mudah untuk dibersihkan.
- 4) Dinding bagian dalam harus memiliki permukaan yang rata, tidak lembap, mudah dibersihkan, dan dicat dengan warna terang untuk memudahkan inspeksi kebersihan.
- 5) Langit-langit harus menutupi seluruh bagian atas bangunan, terbuat dari bahan yang tidak menyerap air, memiliki permukaan yang rata, mudah dibersihkan, serta berwarna terang.
- 6) Pintu ruang pengolahan makanan harus membuka ke arah luar dan memiliki sistem penutup otomatis (*self-closing*). Pintu juga harus dilengkapi dengan penghalang serangga seperti kawat nyamuk, tirai plastik, atau pintu ganda.
- 7) Pencahayaan harus memadai agar seluruh area dapat dibersihkan secara efektif dan aktivitas pengolahan makanan dapat dilakukan dengan baik.

b. Fasilitas Sanitasi

- 1) Tempat cuci tangan harus terpisah dari area pencucian peralatan dan bahan makanan. Fasilitas ini harus dilengkapi dengan air mengalir, sabun, saluran pembuangan tertutup, wadah penampungan air, serta alat pengering tangan.

- 2) Ketersediaan air bersih harus mencukupi untuk seluruh proses dan kegiatan yang berlangsung.
- 3) Jamban dan peturasan harus memenuhi standar higiene dan sanitasi yang berlaku.
- 4) Fasilitas kamar mandi wajib dilengkapi dengan air mengalir serta saluran pembuangan air limbah yang sesuai dengan ketentuan kesehatan.
- 5) Tempat sampah harus tersedia dalam dua jenis, yakni untuk sampah organik (basah) dan anorganik (kering), serta dalam kondisi tertutup dan mudah dibersihkan.

c. Peralatan

- 1) Area pencucian peralatan sebaiknya terpisah dari tempat pencucian bahan pangan guna mencegah kontaminasi silang.
- 2) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan harus disimpan di tempat yang higienis dan terlindungi dari serangga, tikus, serta hewan pengganggu lainnya.

3. Prinsip Hygiene Sanitasi

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Dalam setiap tahap pengolahan, mulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian, kebersihan harus menjadi perhatian utama. Penjamah makanan, yaitu individu yang secara langsung menangani makanan selama proses ini, memiliki peran penting dalam memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman, bersih, dan layak untuk dikonsumsi (Fauziah & Suparmi, 2022). Cara pengelolaan makanan yang baik dan benar telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023, yaitu sebagai berikut;

a. Pemilihan/penerimaan bahan makanan

- 1) Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya. baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- 2) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan berkarat.
- 3) Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.

- 4) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- 5) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
- 6) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan bahan pangan.
- 7) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
- 8) Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
- 9) Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
- 10) Khusus Jasa boga golongan B dan C, Jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan, maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu *chiller* dan *freezer*) tidak rusak.

b. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan *coolbox* dan *coolpack* atau *dry ice* atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.
- 2) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- 3) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- 4) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu - 18°C atau di bawahnya.
- 5) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 6) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).

- 7) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak- rak (*pallet*) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
 - 8) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.
 - 9) 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.
 - 10) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
 - 11) 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 kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratannya ini dapat diabaikan.
- c. Pengolahan/Pemasakan makanan
- Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:
- 1) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
 - 2) Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
 - 3) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
 - 4) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, 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 yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).

- b) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan *microwave*.
 - c) Bahan pangan beku *dithawing* dengan air mengalir.
- 5) Pangan dimasak sampai matang sempurna
- 6) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
- 7) Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
- 8) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
- 9) Menyiapkan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air minum.
- 10) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 11) Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
- 12) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
- 13) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.
- d. Penyimpanan pangan matang
 - 1) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
 - 2) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
 - 3) Setiap Jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk *bank sample* yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 Jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai *bank sample* untuk konfirmasi bila terjadi KLB Keracunan Pangan),
 - 4) Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
 - 5) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - a) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah

bersuhu dingin/*coolbox*.

b) Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas].

6) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

b. Penyajian Makanan

1) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencernaran.

2) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*).

3) Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.

4) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.

5) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan *rei listrik*, alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu di bawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.

6) Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi.

7) Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru, piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru

8) Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih maupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat resiko keamanan pangan.

9) Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan.

10) Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.

- 11) Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.
- 12) Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau dalam lemari *display* yang tertutup.
- 13) Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan segel.
- 14) Setiap Tempat Pengolahan Pangan (TPP) sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

D. Penyuluhan

1. Pengertian Penyuluhan

Penyuluhan adalah sebuah proses penyampaian informasi yang bertujuan membantu masyarakat untuk memahami, menerima, dan mampu mengubah perilaku kurang baik menjadi perilaku yang lebih baik dan sehat (Ramida, 2024). Penyuluhan menjadi salah satu upaya efektif untuk menambah pengetahuan dan informasi untuk mencegah terjadinya komplikasi. Penyuluhan kesehatan menjadi salah satu cara efektif untuk mendapatkan informasi pengetahuan kesehatan dari sebelum diberikannya penyuluhan dan sesudah dilakukannya penyuluhan (Marbun & Hutapea, 2022).

2. Metode penyuluhan

Metode penyuluhan adalah strategi atau cara yang digunakan dalam menyampaikan informasi kepada sasaran, dengan tujuan mendorong perubahan perilaku. Ketepatan dalam memilih metode sangat berperan dalam menentukan keberhasilan proses penyuluhan, karena memengaruhi seberapa efektif dan efisien pesan dapat diterima dan dipahami oleh penerima. Menurut Notoatmodjo (2011) dalam Dwi dkk (2022) menyatakan bahwa metode penyuluhan terbagi menjadi tiga, yaitu:

- a. Metode individual; penyuluhan dilaksanakan kepada tiap individu, contohnya melakukan wawancara kunjungan dari rumah ke rumah.
- b. Metode kelompok
 - 1) Kelompok besar
Jika jumlah peserta penyuluhan melebihi 20 orang, metode yang paling sesuai untuk digunakan adalah ceramah atau seminar.

Ceramah sendiri merupakan metode penyampaian informasi secara lisan yang dilengkapi dengan sesi tanya jawab, sehingga memungkinkan peserta untuk lebih memahami materi yang disampaikan melalui interaksi langsung. Ceramah dapat digunakan untuk menyampaikan informasi kepada sasaran dengan berbagai tingkat pendidikan, baik tinggi maupun rendah. Sementara itu, seminar adalah metode penyuluhan yang disampaikan oleh seorang ahli dalam bidang tertentu. Metode ini lebih tepat diterapkan pada kelompok sasaran dengan tingkat pendidikan menengah ke atas.

2) Kelompok kecil

Jika jumlah peserta penyuluhan kurang dari 20 orang, maka kelompok tersebut dikategorikan sebagai kelompok kecil. Untuk penyuluhan dalam kelompok kecil, beberapa metode yang dapat diterapkan antara lain diskusi kelompok, curah pendapat (*brainstorming*), bola salju (*snowballing*), kelompok kecil-kecil (*buzz group*), bermain peran (*role play*), serta permainan simulasi (*simulation game*).

c. Metode penyuluhan massa (*public*)

Penyuluhan dengan metode massal dapat dilakukan dengan tiga teknik yaitu kampanye, Internet, radio dan televisi dikarenakan cangkupan jangkauannya sangat luas (Ramadhana & Subekti, 2021).

3. Faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyuluhan

Menurut Irdiana. E., et al (2023) Keberhasilan penyuluhan (termasuk penyuluhan hygiene sanitasi) tidak hanya ditentukan oleh materi, tetapi dipengaruhi oleh beberapa faktor utama yang saling berkaitan. Berikut faktor-faktor yang mempengaruhi penyuluhan:

a. Faktor penyuluh (komunikator)

Kemampuan penyuluh dalam menyampaikan materi sangat berpengaruh, meliputi penguasaan materi, keterampilan komunikasi, sikap, serta kemampuan membangun interaksi dengan sasaran. Penyuluh yang komunikatif dan jelas akan lebih mudah meningkatkan pemahaman peserta.

b. Faktor sasaran (peserta penyuluhan)

Kemampuan penyuluh dalam menyampaikan materi sangat berpengaruh,

meliputi penguasaan materi, keterampilan komunikasi, sikap, serta kemampuan membangun interaksi dengan sasaran. Penyuluh yang komunikatif dan jelas akan lebih mudah meningkatkan pemahaman peserta.

c. Faktor metode penyuluhan

Metode yang digunakan, seperti ceramah, diskusi, demonstrasi, atau tanya jawab, mempengaruhi tingkat pemahaman. Metode yang interaktif cenderung lebih efektif dibandingkan satu arah.

d. Faktor media penyuluhan

Penggunaan media seperti leaflet, poster, atau audiovisual dapat membantu memperjelas informasi dan meningkatkan daya tarik peserta dalam menerima materi.

e. Faktor materi penyuluhan

Materi harus relevan, mudah dipahami, sesuai kebutuhan sasaran, serta disampaikan secara sistematis agar mudah diterima dan diingat.

f. Faktor lingkungan

Kondisi lingkungan seperti tempat, waktu, suasana, dan fasilitas pendukung juga mempengaruhi konsentrasi dan kenyamanan peserta dalam mengikuti penyuluhan.

g. Faktor dukungan dan sarana prasarana

Ketersediaan fasilitas seperti alat bantu, tempat yang memadai, serta dukungan dari institusi akan menunjang kelancaran penyuluhan.

E. Penjamah Makanan

1. Pengertian penjamah makanan

Didalam sebuah penyelenggaraan makanan orang yang terlibat secara langsung mulai dari proses persiapan hingga penyajian makanan adalah penjamah makanan. Kontaminasi makanan kemungkinan terjadi, oleh karena itu penjamah makanan harus selalu membiasakan menjaga kebersihan diri seperti mencuci tangan, tangan yang kotor merupakan media perantara penularan sebagian penyakit kulit, penyakit infeksi yang berasal dari makanan serta sebagai media perkembangbiakan bakteri karena memiliki kadar air yang tinggi (Nasution, 2020).

Penjamah makanan harus memiliki kesadaran penuh akan sanitasi makanan sehingga *hygiene personal* harus ditanamkan untuk menghindari makanan yang tidak aman akibat kontaminasi (Floridiana, 2019).

2. Persyaratan Penjamah Makanan

Seorang penjamah makanan harus menaati persyaratan sebagaimana yang telah dipaparkan dalam Pemenkes No 2 Tahun 2023 tentang kesehatan lingkungan, sebagai berikut:

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (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 tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- 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, penjepit 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 pemeriksaan 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.

F. Faktor-Faktor yang mempengaruhi Penerapan Hygiene sanitasi

1. Pengetahuan

Pengetahuan berasal dari kata “tahu”, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kata “tahu” berarti memahami (mengerti, menyaksikan, dan sebagainya), menyaksikan dan mengenal (Darsini et al., 2019). Sedangkan Octaviana dkk (2021) mengatakan, pada hakikatnya pengetahuan merupakan keseluruhan hasil dari proses memahami yang dilakukan oleh seseorang terhadap suatu objek, baik berupa hal maupun peristiwa yang dialami oleh subjek. Dalam diri seseorang akan terjadi sebuah proses yang berurutan sebelum mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), yaitu; kesadaran, ketertarikan, evaluasi, mencoba serta adaptasi. Didalam domain kognitif terdapat pengetahuan yang cukup, sehingga mempunyai 6 tingkatan, yakni; tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi (Hendrawan et al., 2019).

Dalam penelitiannya Marhenta (2021) mengatakan bahwa, pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain;

a. Usia

Pola pikir dan daya tangkap seseorang sangat dipengaruhi oleh usia, berkembang pola pikir dan daya tangkap akan berkembang seiring bertambahnya usia sehingga pengetahuan yang didapatnya akan semakin baik.

b. Pendidikan

Pendidikan berperan penting dalam membentuk dan mengubah sikap serta perilaku individu maupun kelompok, dengan tujuan meningkatkan kedewasaan dan kualitas hidup melalui pengajaran dan pelatihan, proses, cara, dan perbuatan baik (Rahman, 2022). Semakin tinggi jenjang pendidikan yang ditempuh seseorang, maka semakin luas dan baik pula pengetahuan yang dimilikinya. Sebaliknya, rendahnya tingkat pendidikan cenderung berkorelasi dengan keterbatasan pengetahuan (Damayanti & Sofyan, 2022).

c. Sosial, budaya, dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang berkembang di tengah masyarakat kerap dilakukan secara berulang tanpa disertai proses penalaran rasional terkait nilai kebaikan atau keburukan dari tindakan tersebut. Meskipun demikian, individu tetap dapat memperoleh pengetahuan melalui proses internalisasi nilai dan pengamatan terhadap lingkungan sosial, meskipun tanpa keterlibatan langsung dalam praktik tradisional tersebut. Di sisi lain, status sosial ekonomi seseorang memiliki peran yang signifikan dalam menentukan akses terhadap sarana dan prasarana penunjang aktivitas tertentu, termasuk dalam kegiatan pembelajaran. Oleh karena itu, kondisi sosial ekonomi dapat memengaruhi tingkat pengetahuan yang dimiliki seseorang, baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya (Myrnawati & Anita, 2015).

d. Pengalaman

Pengalaman adalah rangkaian peristiwa yang dialami individu dan memiliki keterkaitan erat dengan kehidupan sehari-hari. Setiap pengalaman membawa nilai dan makna tersendiri yang dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran. Melalui pengalaman, seseorang tidak hanya memperoleh pengetahuan praktis, tetapi juga membentuk cara berpikir dan sikap dalam menghadapi berbagai situasi hidup. Oleh karena itu, pengalaman memiliki peran penting dalam proses perkembangan pribadi maupun sosial (Prasetya & Hidayat, 2020). Pengalaman kerja merupakan tingkat kemampuan seseorang dalam menguasai pengetahuan dan keterampilan yang berkaitan dengan pekerjaannya. Hal ini dapat dinilai dari lamanya waktu seseorang menjalani suatu pekerjaan serta sejauh mana ia menguasai pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan. Semakin lama seseorang menekuni pekerjaan tertentu, maka umumnya semakin tinggi pula pengalaman kerja yang dimilikinya (Alias & Serang, 2018).

e. Informasi

Sebuah informasi akan mempengaruhi tingkat pengetahuan, semakin banyak informasi yang diterima maupun diperoleh maka semakin tinggi pula tingkat pengetahuan seseorang.

f. Lingkungan

Lingkungan merupakan suatu sistem yang terdiri dari berbagai unsur

yang saling memengaruhi satu sama lain. Di dalamnya terdapat interaksi antara manusia, makhluk hidup lainnya, benda mati, serta kejadian-kejadian yang berkaitan langsung dengan kehidupan manusia. Dalam cakupan yang lebih luas, lingkungan mencakup unsur fisik seperti iklim, letak geografis, dan tempat tinggal, serta unsur sosial seperti adat istiadat, pengetahuan, pendidikan, dan kondisi alam sekitar. Dengan demikian, lingkungan tidak hanya terbatas pada apa yang tampak secara fisik, tetapi juga mencakup seluruh aspek kehidupan yang terus berkembang seiring waktu (Ginanjar, 2015). Lingkungan berperan sangat signifikan dalam membentuk pengetahuan individu seperti interaksi dengan keluarga, sekolah, teman sebaya, dan masyarakat dapat memperluas atau membatasi wawasan seseorang tergantung kualitas serta intensitas stimulus yang diterimanya (Putri et al., 2025).

2. Sikap

Sikap dapat diartikan sebagai bentuk respons tersembunyi dari individu terhadap suatu stimulus atau objek tertentu, yang mencerminkan kecenderungan dalam merespons secara emosional, kognitif, atau perilaku, meskipun belum tentu ditunjukkan secara langsung melalui tindakan nyata (Abduallah dkk, 2016).

Menurut Notoatmodjo dalam Hengky et al (2022) terdapat beberapa tingkatan dari sikap yaitu terdiri dari: menerima, merespon, menghargai dan bertanggung jawab. sikap adalah bentuk evaluasi yang relatif menetap terhadap suatu objek yang didasarkan pada pengalaman, pengetahuan, serta proses sosial yang dialami individu. Sikap sendiri terbentuk dari tiga komponen utama, yaitu komponen kognitif (keyakinan atau pengetahuan), afektif (perasaan atau emosi), dan konatif (kecenderungan untuk bertindak). Ketiga komponen ini saling berkaitan dan membentuk suatu pola perilaku yang mencerminkan sikap individu terhadap objek tertentu. Menurut Azwar (2005) dalam Avrilinda dan Kristiastuti (2017) pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang meliputi :

a. Pengalaman pribadi

Pengalaman yang dialami individu, khususnya yang memberikan kesan emosional yang kuat, dapat membentuk sikap yang mendalam dan menetap. Pengalaman pribadi yang bermakna, terutama yang berkaitan

dengan kejadian emosional, berkontribusi signifikan terhadap pembentukan sikap individu, baik dalam konteks sosial, ekonomi, maupun budaya. (Nugroho dan Lestari, 2019).

b. Pendidikan dan pengetahuan

Individu yang memiliki tingkat pendidikan dan pengetahuan yang lebih tinggi cenderung memiliki sikap yang lebih kritis, rasional, dan terbuka terhadap informasi baru. pengetahuan yang dimiliki seseorang menjadi landasan dalam membentuk sikap yang lebih positif terhadap perilaku hidup sehat. (Putri dan Wahyuni, 2021).

c. Lingkungan Sosial

lingkungan sosial memiliki peranan penting dalam pembentukan sikap, khususnya pada masa remaja, di mana individu cenderung menyesuaikan diri dengan kelompoknya (Sari dan Hidayat, 2020).

d. Media massa dan teknologi informasi

paparan terhadap konten media sosial secara signifikan membentuk sikap politik generasi milenial melalui penguatan persepsi dan emosi yang ditanamkan dalam konten tersebut (Yuliana dan Setyawan, 2022).

e. Emosional atau afektif

reaksi emosional terhadap stimulus sosial dapat memperkuat atau bahkan mengubah sikap seseorang dalam waktu singkat (Rahmawati dan Yusuf, 2020).

f. Nilai dan kepercayaan

Nilai dan kepercayaan yang dianut oleh individu sejak dini, baik yang bersumber dari ajaran agama, budaya, maupun pengalaman hidup, juga sangat menentukan arah sikap seseorang. Nilai-nilai ini berfungsi sebagai kerangka rujukan dalam menilai sesuatu dan umumnya bersifat stabil dalam jangka waktu yang lama. Sikap sering kali mencerminkan nilai-nilai personal yang telah lama tertanam dalam diri individu, sehingga menjadikannya lebih sulit untuk berubah (Fitriani dan Gunawan, 2021)