

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Makanan Jajanan

2.1.1 Pengertian Makanan Jajanan

Berdasarkan WHO, olahan yaitu zat amat diperlukan bagi badan, bersama dengan air, obat-obatan, serta zat lain yang diperlukan bagi pengobatan. Makanan yakni keperluan dasar bagi hidup manusia dan satu diantaranya keperluan terpenting untuk kelangsungan hidup manusia. Makan bukan hanya sekadar makan nasi dan lauk-pauk, tetapi juga memiliki fungsi yang bermanfaat untuk badan seperti menyediakan zat gizi dan mempertahankan kelangsungan hidup.

Camilan yaitu makanan serta minuman yang dibuat di tempat penjualan oleh pedagang makanan/pengrajin atau disediakan untuk umum sebagai makanan siap saji, tidak termasuk makanan dan minuman yang disediakan oleh restoran/jasa boga restoran dan hotel (Kementerian Kesehatan, 2003). Makanan ringan yang tersedia secara komersial seperti kue dimakan dengan beragam golongan masyarakat dari pemuda sampai orang tua.

2.1.2 JENIS JAJANAN MAKANAN PEDAGANG KAKI LIMA

- a. Martabak
- b. Bakso
- c. Siomay
- d. Pempek
- e. Bubur ayam

- f. Sate
- g. Nasi goreng
- h. Tempura
- i. Dan lainnya

2.1.3 Faktor Terkontaminasinya Makanan

Pencemaran pangan yakni diterima benda ataupun zat yang beresiko ataupun kuman ke dalam pangan tidak diinginkan (Kementerian Kesehatan, 2012). Mikroorganisme dan zat gas menjadi kontaminan pangan. Kontaminasi pangan memegang peranan yang sangat besar dalam keracunan pangan dan keracunan makanan yang diakibatkan oleh masuknya patogen ke dalam pangan (Hanifa, 2016).

Kontaminasi pangan dapat terjadi melalui dua cara:

1. Pencemaran langsung

Pencemaran langsung terjadi ketika suatu benda atau zat masuk ke dalam proses pembuatan pangan tanpa campur tangan perantara atau sarana lainnya. Misalnya, ketika alat menyerbu adonan donat tanpa campur tangan pengolah pangan.

2. Pencemaran silang

Pencemaran silang mengacu pada pencemaran pangan mentah atau matang akibat ketidaktahuan perantara atau pengolah selama pengolahan pangan. Pencemaran silang bisa berlangsung apabila zat pencemar bergerak dari pangan ke pangan lain melewati lapisan benda selain dari pangan. Misalnya, alat dipakai memegang tangan manusia ada kuman (Arisman, 2009;7).

1.1.4 Macam-macam Kontaminasi makanan

Berbagai Pencemaran pangan semacam dibawah ini:

1. Lingkungan fisik

Pencemaran fisik ialah adanya objek asing di pangan, meskipun objek asing terbilang tidak hanya bagian dari pangan (Purnawijayanti 2001; 50).

Misalnya fisik meliputi:

- a. Debu, rawalavaram
- b. Tanah, batu, kaca, dll.
- c. Rambut manusia
- d. Kotoran manusia
- e. Bulu dan elemen tubuh hewan lainnya

Aspek memengaruhi sifat fisik ini meliputi:

a. Air

Air merupakan faktor penting dalam persiapan makanan, mulai dari memasak hingga mengonsumsinya. Oleh karena itu, air dapat menimbulkan risiko penyakit.

b. Tanah

Tanah mengandung mikroorganisme yang dapat ditularkan dari hewan dan dapat berbahaya jika bersentuhan dengan makanan. Contohnya adalah kemasan pangan yang mengandung abu.

c. Udara

Keberadaan mikrobioma di udara bisa mencemari makanan melalui penularan melalui angin, karena bersin membawa debu dan air liur.

Oleh karena itu, petugas penanganan makanan harus mengenakan

alat pelindung diri seperti masker dan penutup.

2. Lingkungan Kimia

Pencemaran kimia adalah pencemaran oleh bahan kimia atau zat kotor yang dapat mencemari makanan. Berbagai jenis bahan kimia berbahaya bisa masuk ke dalam makanan melalui berbagai cara, termasuk pelarutan dari peralatan pembuatan makanan, residu antibiotik, pupuk, pestisida, insektisida, serta lain-lain (BPOM RI, 2007). Kontaminan ini, seperti bahan pengawet, pewarna, dan bahan tambahan lainnya, sering kali sengaja ditambahkan ke dalam makanan dalam jumlah yang melebihi batas maksimum. Contoh kontaminan kimia meliputi:

a. Kelompok logam berat

1. Kadmium (Ca)
2. Grafit (Pb)
3. Arsenik (Abu)
4. Merkuri (Hg)
5. Kromium (Cr)
6. Antimon (Si)
7. Seng (Zn)
8. Tembaga (Cu)

b. Kontak Lainnya

1. Siklamat serta sakarin, pemanis bebas gula
2. Nitrat serta nitrit semacam pengawet
3. Antibiotik dan hormon untuk ternak

4. Pewarna
5. Pengemulsi
6. Jumlah tertentu dari bahan-bahan ini diizinkan tergantung pada jenis makanan yang digunakan

c. Jenis insektisida

1. Aldrin
2. Dieldrin
3. Piretrum
4. Pigeon
5. Deltacid
6. Epiblock
7. Menthion
8. Octopulus

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

2. Pencemaran Biologi

Kontaminan biologis adalah zat yang dihasilkan oleh organisme hidup (seperti manusia, tikus, kecoa, dll.) yang masuk ke dalam makanan dan minuman (Listari 2020). Jenis mikroorganisme yang umum menyebabkan kontaminasi makanan meliputi bakteri (*Streptococcus faecalis*, *Salmonella*), jamur (*Aspergillus*, *Fusarium*), parasit (*Miniba histolytica*, *Taenia solium*), dan virus (virus Hepatitis A/HAV). Berbagai mikrobioma yaitu kontaminan butuh mendapat perhatian karena keberadaannya sering tidak dikenali dan tidak kasat mata hingga memicu penyakit tidak perlu

(Purnawijayanti, 2001; 50).

Kontaminasi makanan dari mikroorganisme juga bisa digoyahkan oleh faktor-faktor berikut:

1. Penggunaan kembali pakaian kotor
2. Menyimpan pangan tidak dengan penutup
3. Infestasi serangga serta tikus
4. Orang-orang menangani pangan terkontaminasi penyakit.

Munculnya mikroorganisme patogen pada makanan dapat disebabkan oleh banyak faktor, antara lain mikroorganisme, tubuh manusia, dan faktor lingkungan, seperti:

1. Mikroorganisme beradaptasi dan berubah terhadap kondisi baru
2. Orang yang menangani lebih rentan terhadap infeksi.
3. Kebiasaan mengabaikan upaya kebersihan diri dan lingkungan, yang menyebabkan menurunnya kewaspadaan terhadap serbuan mikroba.
4. Metode penyiapan makanan belum sempurna, dan mikroorganisme patogen masih hidup.
5. Cuaca yang tidak bersahabat mengurangi daya tahan kesehatan dan membuat lebih rentan terhadap penyakit.

6. Peralihan ekosistem mengakibatkan peralihan kehidupan mikroorganisme kuman atau munculnya kuman baru (Indriati dan Gardijito, 2014).

Bila makanan tercemar, kuman seperti *E. coli* dapat hadir dalam makanan, bisa masuk ke dalam badan melewati mulut seseorang. Untuk mencegah kontaminasi makanan, tindakan pencegahan harus diambil untuk mencegah kontaminasi makanan.

1.1.5 Asal Kontaminasi Makanan

Bagi Neely (2019), proses hadirnya organismus lain ke dalam makanan adalah:

- a. Kotoran manusia serta binatang
 - b. Pangan hewani terkontaminasi
 - c. Hewan ternak
 - d. Pencemaran silang selama pencadangan
 - e. Pemasangan wadah atau logistik tidak tepat
 - f. Air yang terkontaminasi selama proses pengolahan
 - g. Lalat dan hama yang masuk ke dalam makanan secara tidak sengaja
- (Neely, 2019).

Penyebab lain dari kontaminasi makanan meliputi:

- a. Staf
- b. Logistik pangan
- c. Sampah
- d. Serangga
- e. Tikus

f. Aspek lingkungan (udara serta air).

1.2 Personal Higiene

2.2.1 Defenisi Personal Higiene

Bagi Andramaryo, istilah personal higiene berasal dari bahasa Yunani, di mana 'personal' berarti perorangan dan 'higiene' berarti sehat. Personal higiene yaitu tindakan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan individu guna mencapai kesejahteraan, baik secara fisik maupun psikologis (Andramaryo, 2012). Personal higiene yaitu cara manusia merawat diri mereka sendiri untuk mempertahankan kesehatan. Pemeliharaan kebersihan pribadi penting untuk kenyamanan, keamanan, serta kesehatan individu. Seseorang yang mengalami sakit sering kali diakibatkan oleh kurangnya perhatian terhadap kebersihan. Hal ini terjadi karena kita sering menganggap masalah kebersihan sebagai hal sepele. Oleh karena itu, setiap individu sebaiknya selalu berupaya untuk menjaga dan meningkatkan personal higienenya (Pooter dan Perry, 2012).

Personal higiene yaitu kebersihan dan kesehatan perorangan yang bertujuan untuk mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri maupun orang lain. Tingkat kebersihan diri seseorang sangat menentukan status kesehatan, dimana individu secara sadar dan atas inisiatif pribadi menjaga kesehatan dan mencegah terjadinya penyakit. Upaya kebersihan diri ini mencakup tentang kebersihan rambut, mata, telinga, gigi, mulut, kulit, kuku, serta kebersihan dalam berpakaian (Amri, 2019). Menurut Dewi (2019) suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Personal higiene yaitu

perawatan diri yang dilakukan individu untuk menjaga kesehatannya, yang dipengaruhi oleh nilai dan keterampilan. Aspek-aspek yang perlu diperhatikan dalam kebersihan pribadi (personal hygiene) meliputi:

- a. Mencuci tangan: Kebersihan tangan penjamah makanan sangat penting, sehingga perlu diperhatikan dengan serius. Penjamah harus selalu mencuci tangan sebelum mulai bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi. Selain itu, kuku harus selalu dirawat dan dibersihkan.
- b. Pakaian: Penjamah makanan sebaiknya mengenakan pakaian khusus yang bersih dan pas, umumnya berwarna terang (putih), yang hanya digunakan saat bekerja.
- c. Topi/penutup kepala: Semua penjamah makanan disarankan memakai topi atau penutup kepala untuk mencegah rambut jatuh ke dalam makanan atau kebiasaan menggaruk kepala.
- d. Sarung tangan dan celemek: Penjamah makanan sebaiknya menggunakan sarung tangan dan celemek (apron) selama proses pengolahan makanan, dan pastikan sarung tangan tersebut dalam keadaan baik dan bersih.
- e. Tidak merokok: Penjamah makanan dilarang merokok selama proses pengolahan makanan (Jatmika & Fadila, 2019).

Pemeliharaan personal hygiene berarti tindakan memelihara kebersihan dan kesehatan diri seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikisnya. Seseorang dikatakan memiliki personal hygiene yang baik apabila, orang tersebut dapat menjaga kebersihan tubuhnya yang meliputi kebersihan kulit, gigi dan mulut, rambut, mata, hidung, dan telinga, kaki dan kuku, genitalia,

serta kebersihan dan kerapian pakaiannya. Tujuan perawatan personal higiene antara lain:

- a. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- b. Memelihara kebersihan diri seseorang
- c. Memperbaiki personal higiene yang kurang
- d. Pencegahan penyakit
- e. Meningkatkan percaya diri seseorang
- f. Menciptakan keindahan.

2.2.2 Dampak Tidak Melakukan Personal Higiene

Kebersihan pribadi yang buruk dapat mengakibatkan konsekuensi berikut:

1) Dampak fisik

Banyak masalah kesehatan disebabkan oleh kebersihan pribadi yang buruk. Gejala fisik yang umum meliputi kuku tumbuh ke dalam, penurunan integritas kulit, hilangnya mukosa mulut, infeksi mata dan telinga, serta kerusakan fisik pada kuku.

2) Dampak psikososial

Masalah sosial yang terkait dengan kebersihan pribadi meliputi kebutuhan akan kenyamanan, kebutuhan akan cinta, kebutuhan akan harga diri, kebutuhan akan aktualisasi diri, dan hambatan dalam interaksi sosial (Wartoonah dan Tartowo, 2006).

2.2.3 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Higiene

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi personal hygiene (Isro'in & Andarmoyo,2012) yaitu:

1. Citra Tubuh

Citra Tubuh adalah Pandangan seseorang terhadap bentuk tubuh, atau citra tubuh, memiliki dampak besar pada kepatuhan terhadap praktik hygiene pribadi. Jika seseorang terlihat tidak tertata, kurang rapi, atau tidak memperhatikan kebersihan dirinya, langkah-langkah edukatif menjadi penting. Edukasi diperlukan untuk meningkatkan pemahaman akan pentingnya hygiene bagi kesehatan. Selain itu, penting untuk memiliki kepekaan terhadap penyebab kurangnya perhatian terhadap hygiene, apakah itu disebabkan oleh kurang pengetahuan individu tentang personal hygiene atau mungkin karena ketidakmampuan mereka untuk menjalankan praktik hygiene. Hal ini dapat dilihat dari sejauh mana seseorang berpartisipasi dalam kebiasaan hygiene sehari-hari.

2. Praktik Sosial

Manusia, sebagai makhluk sosial yang hidup dalam kelompok sosial, memiliki kemampuan untuk berinteraksi dan bersosialisasi satu sama lain. Keadaan ini menciptakan peluang untuk berhubungan dengan sesama. Praktik personal hygiene atau kebersihan diri seseorang memiliki dampak yang signifikan pada interaksi sosialnya. Selama masa anak-anak, kebiasaan keluarga memiliki pengaruh besar terhadap praktik hygiene, seperti kebiasaan mandi, waktu mandi, dan jenis hygiene mulut yang diterapkan. Pada masa remaja, praktik hygiene pribadi dipengaruhi oleh kelompok teman sebaya. Contohnya, remaja wanita mulai menunjukkan

ketertarikan pada penampilan pribadi mereka. Sementara itu, pada tahap lansia, beberapa perubahan dalam praktik higiene mungkin terjadi karena adanya perubahan kondisi fisik yang dialami oleh individu tersebut.

3. Status Sosial Ekonomi

Tingkat praktik higiene perorangan dapat dipengaruhi oleh status ekonomi seseorang. Kondisi sosial ekonomi yang rendah sering kali berdampak pada tingkat kebersihan pribadi yang lebih rendah pula.

4. Pengetahuan dan motivasi

Pengetahuan mengenai higiene memiliki dampak pada praktik higiene seseorang. Namun, pengetahuan saja tidak mencukupi, karena motivasi menjadi kunci utama dalam menjalankan praktik higiene tersebut. Tantangan yang sering muncul adalah kurangnya motivasi, yang dapat disebabkan oleh kekurangan pengetahuan.

5. Budaya

Keyakinan budaya dan nilai-nilai pribadi dapat memengaruhi praktik perawatan higiene seseorang. Setiap budaya memiliki kebiasaan higiene yang berbeda. Misalnya, di Asia, kebersihan dianggap penting untuk kesehatan, sehingga mandi dapat dilakukan beberapa kali sehari. Sebaliknya, di Eropa, kebiasaan mandi mungkin lebih jarang, mungkin hanya sekali dalam seminggu. Beberapa budaya bahkan mungkin tidak memberikan penekanan yang besar pada kesehatan dan kebersihan sebagai prioritas utama.

Petugas penjamah makanan harus selalu menjaga higiene perorangan karena salah satu sumber patogen yang masuk ke dalam makanan adalah

petugas penjamah makanan. Apabila pedagang tidak memperhatikan hygiene perorangan, maka akan mempengaruhi kualitas makanan yang dijual di pasaran. Menurut Esroin dan Andarmoyo (2012) dan Ishwan (2017), jenis-jenis hygiene perorangan adalah:

a. Pemeriksaan kesehatan

Pedagang harus sehat secara fisik, mental, dan spiritual untuk dapat menjual produknya. Hal ini dikarenakan makanan yang dijual di pasar dapat terkontaminasi jika penjualnya sakit..

b. Mencuci Tangan

Tangan merupakan salah satu vektor potensial untuk kontaminasi makanan jika kebersihan tangan tidak diperhatikan. Ketika orang bersentuhan langsung dengan makanan, mereka dapat memindahkan bakteri dan virus ke tangan mereka. Inilah mengapa mencuci tangan sangat penting bagi mereka yang berjualan makanan. Mencuci tangan dengan sabun merupakan salah satu cara untuk memutus rantai kuman di tangan setelah buang air kecil/besar..

c. Kebersihan Kuku Tangan

Orang dengan kuku panjang dapat membahayakan dirinya sendiri karena mereka menelan bakteri. Jika Anda memakan makanan secara langsung, bakteri pada kuku Anda akan secara otomatis berpindah ke makanan tersebut, yang akan berdampak negatif pada orang yang memakan makanan tersebut..

d. Kebersihan hidung

Ada banyak bakteri di hidung Anda, jadi jangan sentuh hidung Anda saat menjual produk (Eshan, 2017).

e. Kebersihan Rambut

Menjaga kesucian rambut bakal membuatnya tampak bertambah segar serta sehat. Jika rambut tidak dirawat dan dijaga kebersihannya, hal itu dapat memengaruhi kesehatan rambut serta menyebabkan tunggau rambut tumbuh.

f. Kebersihan Kulit

Menjaga kebersihan kulit adalah salah satu bentuk personal hygiene yang paling penting dan memberikan kesan pertama yang signifikan.

g. Kebersihan Pakaian

Baik bagi pengolah maupun pedagang, kebersihan pakaian merupakan aspek penting yang harus diperhatikan, karena pakaian yang kotor dapat mengkontaminasi makanan saat terjadi kontak langsung antara pakaian dan makanan.

h. Perawatan Rongga Mulut

Mulut serta gigi memegang peranan utama. Oleh karena itu, kebersihan merupakan aspek yang harus diperhatikan dan diapresiasi..

i. Kebersihan badan

Kebersihan badan ini cenderung masuk kedalam semua anggota tubuh, dimana badan tidak bau, dan badan terlihat sehat, segar dari luar dan jasmani (Ichan, 2017).

2.2.4 Persyaratan Personal Higiene

Produsen makanan ringan yang memberikan jasa pembuatan makanan ringan harus memenuhi persyaratan berikut (Kementerian Kesehatan, 942/2003):

- a. Tidak memiliki spesialisasi medis seperti batuk, pilek, flu, diare, atau penyakit saluran cerna.
- b. Merapatkan luka (luka terbuka/borok ataupun luka lain). Petugas yang menangani pangan mesti merapatkan luka untuk menghindari kontaminasi pangan.
- c. Melindungi kebersihan tangan, rambut, kuku, serta pakaian. Kuku petugas yang menangani makanan ringan harus dijaga pendek, karena kuku yang panjang dapat memungkinkan bakteri masuk ke dalam kuku, dan kontak langsung dengan makanan dapat memindahkan bakteri ke makanan.
- d. Harap kenakan celemek dan penutup kepala. Cegah petugas yang menangani makanan agar tidak merusak rambut mereka saat menangani atau menyajikan makanan.
- e. Selalu cuci tangan saat menangani makanan. Tangan merupakan cara mudah untuk memindahkan kuman ke makanan, dan kegagalan petugas makanan ringan untuk mencuci tangan sebelum menyentuh makanan dapat berdampak negatif. Oleh karena itu, petugas yang menangani makanan harus selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan (Anis Vitria, 2016). Mencuci tangan setelah buang air kecil dan besar merupakan hal yang harus diperhatikan oleh para petugas. Jika petugas mengabaikan hal ini, hal tersebut dapat berdampak buruk pada

makanan ringan. Mencuci tangan dengan sabun dapat menghilangkan kuman dari tangan Anda.

- f. Gunakan alat dan perlengkapan lain saat menyimpan makanan, seperti bantalan tangan.
- g. Jangan merokok. Jangan melukai bagian tubuh mana pun (telinga, hidung, mulut, atau area lainnya).
- h. Jangan batuk atau bersin sebelum menyajikan makanan ringan dan/atau tanpa menutup mulut dan hidung Anda.

Menjaga kebersihan petugas penanganan makanan dapat menyebabkan makanan terkontaminasi bakteri. Oleh karena itu, kebersihan petugas penanganan makanan merupakan aspek penting dalam menjaga kualitas makanan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia, petugas penanganan makanan merupakan sumber potensial rantai penularan bakteri patogen melalui makanan (WHO, 2005).

2.3 Higiene Sanitasi Makanan

2.3.1 Defenisi Higiene Sanitasi Makanan

Manajemen sanitasi yaitu kegiatan pencegahan penyakit berfokus pada kesehatan lingkungan manusia. Manajemen sanitasi secara tekun menjaga agar karyawan, makanan, tempat kerja, dan logistik tetap higienis serta bebas dari kontaminasi bakteri, serangga, dan hewan lainnya. Manajemen sanitasi merupakan pendekatan preventif terhadap kesehatan yang berfokus pada kegiatan yang berfokus pada kesehatan lingkungan manusia (Bukhari, 2018).

Kebersihan dan higiene pangan merupakan tindakan pencegahan yang berfokus pada kegiatan dan prosedur yang diperlukan untuk melindungi pangan dari segala bahaya yang dapat merusak atau mengganggu kesehatan. Proses ini dimulai sebelum pangan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan, serta berlanjut hingga pangan siap untuk dikonsumsi masyarakat atau konsumen.

Tujuan dari kebersihan makanan adalah untuk memastikan keamanan dan kemurnian makanan, mencegah penyakit di antara konsumen, mencegah penjualan makanan yang membahayakan pembeli, dan mengurangi pembusukan dan pemborosan makanan. Dengan menjaga lingkungan yang sehat, Anda dapat memperoleh berbagai manfaat, termasuk:

- a. Melindungi penyakit menular
- b. Melindungi bau tak sedap
- c. Mencegah kontaminasi
- d. Menyedikitkan penyakit.
- e. Lingkungan membuat bersih, sehat serta nyaman (Maharani,2016).

2.3.2 Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan

Persyaratan higiene dan kesehatan pangan mengharuskan adanya perhatian terhadap pangan sesuai dengan Permenkes 942/Menkes/SK/VII/2003 “Persyaratan higiene dan kesehatan pangan jajanan”.

1. Peralatan

- a. Peralatan yang digunakan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan ringan harus sesuai dengan peruntukannya dan mematuhi persyaratan higiene pangan.
- b. Pemeliharaan peralatan yang disebutkan dalam paragraf ini:
 1. Bersihkan peralatan bekas pakai bersama air bersih serta sabun.
 2. Kemudian keringkan bersama kain bersih/kering.
 3. Peralatan yang telah disucikan harus disimpan di wadah yang terkontaminasi.
 4. Dilarang menggunakan peralatan sekali pakai.

Jika penjamah pangan tidak memedulikan cara membersihkan peralatan yang digunakannya, peralatan tersebut dapat terkontaminasi dengan makanan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 menyebutkan bahwa di sarana kesehatan dan sanitasi, makanan harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh undang-undang. Oleh karena itu, pedagang dan produsen harus mematuhi persyaratan yang berlaku untuk memastikan bahwa mutu pangan senantiasa terjaga serta aman untuk dimakan masyarakat.

2. Pengolahan Makanan

Menurut Kementerian Kesehatan, pengolahan pangan adalah proses mengubah bahan baku menjadi makanan siap saji/matang atau siap santap dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan pangan yang baik. Pengolahan pangan yang baik adalah pangan yang tidak mengalami kerusakan selama proses pengolahan dan pengolahannya mengikuti prinsip-

prinsip higiene dan kesehatan yang disebut Cara Pembuatan Pangan yang Baik (CPPB) (Titin 2005).

Prinsip-prinsip pengolahan pangan adalah:

- a. Cuci bahan baku yang akan dikerjakan terlebih lebih awal dengan air bercucuran.
 - b. Gunakan bahan segar
 - c. Ikuti langkah-langkah pencampuran bumbu dan bahan lainnya.
3. Wadah penjualan/kawasan:
- a. Jauh dari tempat pembuangan sampah
 - b. Jauh dari wadah pembuangan akhir
 - c. Jauh dari SPAL
4. Tempat pencadangan makanan (media penyimpanan makanan)
- a. Media dipakai mesti mempunyai tutup penuh
 - b. Diperlukan wadah terpisah untuk semua jenis makanan
 - c. Area penyimpanan steril
 - d. Mencegah kontaminasi eksternal
 - e. Simpan jauh dari SPAL serta Simpan jauh dari tempat sampah

Berikut ini adalah langkah-langkah penting untuk mencapai higiene dan kebersihan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2007).

1. Mencapai serta menegaskan hasil pembuatan berdasarkan suhu pangan (panas serta dingin)

Beserta dasar-dasar higiene serta kesehatan masyarakat disebut GMP (*Good Manufacturing Practices*) (Titin 2005).

Dasar penyiapan pangan ialah:

1. Memberikan perlakuan yang telah disiapkan sebelumnya dan menanganinya dengan tepat
2. Memasak sesuai dengan waktu dan suhu.
3. Pekerja dan penjamah makanan yang sehat bertanggung jawab untuk menyediakan makanan sejak makanan tiba hingga didistribusikan.
4. Selalu memeriksa suhu makanan sebelum menjualnya
5. Bahan baku dan bumbu sering terkontaminasi sebelum dimasak
6. Panaskan balik pangan hingga suhu yang sesuai (74°C).
7. Mencegah pencemaran silang antara bahan baku, makanan yang dimasak, serta orang-orang (tangan, alat makan, serta perkakas).
8. Membersihkan permukaan perkakas atau area setelah menggunakan makanan
9. Berhati-hatilah dengan semua makanan yang dibeli melalui sistem khusus.

2.4 Pedagang Kaki Lima

2.4.1 Defenisi Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima, atau PKL yang merupakan singkatan dari istilah tersebut, merujuk kepada para penjual barang yang beroperasi dengan menggunakan gerobak. Dari segi etimologi atau bahasa, istilah "pedagang" memiliki arti sebagai pekerjaan yang terkait dengan kegiatan jual beli. Seorang pedagang adalah individu yang terlibat dalam kegiatan membeli suatu barang, lalu menjualnya kembali dengan harga yang lebih

tinggi, dengan harapan memperoleh keuntungan dari transaksi tersebut. Secara khusus, kaki lima merujuk pada tempat-tempat dagang yang bersifat tidak permanen atau tetap. Artinya, PKL beroperasi di lokasi-lokasi yang bisa berubah-ubah, seperti trotoar, pinggir jalan, atau area umum lainnya yang memungkinkan mereka untuk berjualan dengan mobilitas yang tinggi.

Dengan demikian, istilah "pedagang kaki lima" dapat diterjemahkan sebagai pedagang yang tidak memiliki tempat usaha yang permanen atau tetap. Perspektif ini menunjukkan bahwa PKL beroperasi di lokasi-lokasi yang dapat berubah-ubah sesuai dengan kebutuhan dan kesempatan. Penting untuk dicatat bahwa dalam kamus umum Bahasa Indonesia karya W.J.S Poerwadarminta, istilah "kaki lima" memiliki dua arti yaitu:

1. Arti pertama adalah lantai yang diberi atap sebagai penghubung rumah dengan rumah. Sementara itu, arti kedua mengacu pada lantai (tangga) di depan atau tepi jalan.
2. Arti kedua ini lebih khusus ditujukan untuk bagian depan bangunan toko, di mana pada masa lampau telah disepakati dalam perencanaan kota bahwa lebar bagian depan toko harus sekitar lima kaki, dan diwajibkan menjadi jalur untuk pejalan kaki. Sehingga, asal-usul istilah "kaki lima" dapat dikaitkan dengan prinsip-prinsip urbanistik dan kebijakan perencanaan kota yang melibatkan lebar area pejalan kaki di depan toko. Pedagang kaki lima merupakan salah satu jenis perdagangan dalam sektor informal, yakni operator usaha kecil yang menjual

makanan, barang atau jasa yang melibatkan ekonomi uang dan transaksi pasar, hal ini sering disebut dengan sektor informal perkotaan.

2.4.2 Ciri Ciri Pedagang Kaki Lima

Ciri-ciri umum pedagang kaki lima lebih lanjut dijelaskan oleh Kartono dkk sebagai berikut: (Alisjahbana,2006).

- a. Kelompok pedagang yang kadang sekaligus menjadi produsen, yaitu pedagang makanan dan minuman yang memasaknya sendiri.
- b. Pedagang kaki lima memberikan konotasi bahwa mereka umumnya menjual dagangannya diatas tikar di pinggir jalan, di depan toko, maupun dengan menggunakan gerobak dorongan kecil dan kios kecil.
- c. Pedagang kaki lima umumnya menjual dagangannya secara eceran.
- d. Pedagang kaki lima umumnya bermodal kecil.
- e. Kualitas dagangan yang dijual relative rendah, bahkan ada pedagang yang khusus menjual barang cacat dengan harga sangat rendah.
- f. Omzet penjualan pedagang kaki lima tidak besar dan cenderung tidak menentu.
- g. Para pembeli umumnya berdaya beli rendah.
- h. Umumnya pedagang kaki lima merupakan usaha “familt enterprise”.
Artinya anggota keluarga juga turut membantu dalam usaha tersebut.
- i. Mempunyai sifat “ one man enterprise”, yaitu usaha yang hanya dijalankan oleh satu orang.
- j. Memiliki ciri khas yaitu terdapat sistem tawar-menawar antara pedagang dan pembeli.

- k. Sebagaimana pedagang kaki lima melakukan usahanya secara musiman, sering kali jenis dagangannya berubah-ubah.
- l. Pedagang kaki lima umumnya menjual barang yang umum, jarang menjual barang yang khusus.
- m. Anggapan bahwa para pedagang kaki lima ini merupakan kelompok yang menduduki status sosial terendah dalam masyarakat. (Alisjahbana, 2006)

2.5 Kajian Integrasi Keislaman

2.5.1 Konsep Makanan Dalam Islam

Dalam kehidupan masyarakat, kebutuhan primer dan sekunder memiliki peranan yang sangat penting. Khususnya, kebutuhan primer seperti pangan atau makanan menjadi prioritas utama yang selalu dicari untuk memastikan pemenuhan hak hidup. Oleh karena itu, dalam ajaran agama Islam, Allah mendorong umatnya untuk berdinias guna mendapatkan rezeki, bersama syarat-syarat sesuai dengan nilai-nilai Islam.

Sebagai seorang Muslim, tindakan usaha yang dijalankan seharusnya sejalan dengan prinsip-prinsip syariat Islam, tidak menyimpang dari norma-norma agama, dan dijalankan dengan penuh kewaspadaan. Demi mematuhi amanat Allah, hasil dari usaha tersebut diharapkan dapat memperoleh ridho Allah SWT, sehingga menciptakan kesejahteraan dalam hidup dan pemenuhan kebutuhan yang benar-benar sesuai dengan ajaran agama.

Makanan secara bahasa dapat diartikan sebagai rasa, akram, dan jidon. Artinya mencicipi sesuatu dan/atau mendatangkan sesuatu dari mulut ke lambung. Kata jiza juga merupakan kata serapan dari kata bahasa Indonesia untuk makanan. (Adeeb Al-Basiri dan Manawir A. Fath, Kamus Al-Basiri).

Dalam kamus bahasa Indonesia, makanan merujuk pada segala bentuk yang dapat dicicipi atau dimakan, seperti kue dan lauk-pauk. Pengertian makanan dalam istilah ini dapat diartikan sebagai makanan yang dapat diperoleh bermula darat atau laut, atau pangan belum ditemukan khasiatnya. Oleh karena itu, istilah "Dapur Altam" seharusnya berarti segala macam (makanan dan minuman) yang memiliki rasa yang umum. Menurut Al-Qur'an, ada dua jenis makanan: makanan halal dan makanan haram.

Tayyib berasal dari kata bahasa Arab *taba* yang juga berarti baik, lezat, nikmat, elok, indah, dan suci. Para ahli *tayeb* mengartikan bahwa perkataan *tayeb* berfaedah pangan pada dasarnya tidak tercemar, rusak (lama), atau tercemar hal-hal yang najis. Sebagian yang lain mengartikannya sebagai makanan yang menambah nafsu makan, atau tidak membahayakan kesehatan fisik maupun mental seseorang.

Menurut Kameddin Nour Eldin dalam Kamus Saywarfiyya, kata *tayeb* berarti keutamaan, kebaikan, kehormatan, keberkahan, dan kegembiraan. Al-Raghib Al-Isfahani menjelaskan bahwa kata *tayeb* digunakan untuk menggambarkan hal-hal yang menyenangkan indera serta jiwa, terutama pangan, pakaian, dan tempat tinggal.

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ
لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: "wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu". (QS. Al-Baqarah:168).

Tafsir Al-Misbah menjelaskan bahwa seruan makanan halal dalam ayat ini ditujukan kepada semua orang, terlepas dari apakah mereka beriman kepada

Allah SWT atau tidak. Akan tetapi, tidak semua makanan dan minuman halal itu otomatis baik, dan tidak semua makanan yang baik itu halal dalam segala keadaan. Apa yang mungkin bermanfaat bagi sebagian orang dengan kondisi kesehatan tertentu, bisa jadi berbahaya bagi yang lain, padahal itu bisa jadi bermanfaat bagi yang lain. Sebagian makanan memang lezat tetapi tidak bergizi, tetapi semakin bergizi suatu makanan, maka semakin tidak lezat pula makanan itu. Oleh karena itu, makanan yang sangat dianjurkan adalah makanan yang halal dan suci. Ibnu Katsir berkata: Yang suci dalam ayat ini adalah yang baik pada dirinya sendiri, dan tidak membahayakan jiwa dan raga.

Makanan sangat erat kaitannya dengan jiwa dan raga manusia, sehingga setan sering memperdaya manusia. Itulah sebabnya ayat ini mengingatkan manusia.:

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: “ Dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan ”.

Setan memiliki jejak kaki. Ia menuntun manusia selangkah demi selangkah. Satu langkah hanyalah jarak antara kedua kaki saat Anda berjalan, tetapi jika Anda tidak menyadarinya, setiap langkah bisa berbahaya. Pada awalnya, Setan hanya mendorong manusia untuk melangkah satu langkah, tetapi satu langkah menuntun ke langkah berikutnya, dan pada akhirnya manusia akan jatuh ke neraka. Karena Setan adalah musuh sejati umat manusia.

Berdasarkan ayat ini, kita dapat menyimpulkan bahwa perintah memakan makanan yang halal dan baik itu berlaku bagi setiap orang dalam upaya menjaga keselamatan manusia. Ayat tentang memakan makanan yang halal

dan najis juga menegaskan pentingnya hukum halal karena dapat membahayakan manusia dan tanah suci Allah. Manusia hendaknya tidak mengubah apa yang diharamkan Allah menjadi halal dan begitu pula sebaliknya. Ayat ini juga membuktikan bahwa makanan sangat berpengaruh terhadap manusia. Hal ini karena manusia mudah rusak setelah memakan yang suci. Godaan setan. Berdasarkan ayat ini, kita juga dapat menyimpulkan bahwa makanan yang halal saja tidak cukup, harus halal menurut syariat Allah, dan haruslah makanan yang baik akan dimakan manusia.

QS. AL-MAIDAH: 8

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ ﴿٨﴾

Artinya: Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan betakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-nya.

Buya Hamka mengungkapkan bahwa “ dan makanlah oleh darimu segala sesuatu yang Allah SWT berikan untukmu yang halal dan thayyib. Makanan merupakan suatu kebutuhan bagi manusia dalam menjalankan perintahnya kepada Allah SWT. Oleh karenanya, pilihlah makanan-makanan yang Allah SWT karuniakan dimuka bumi ini yang halal dan thayyib. “ dan takutlah hanya kepada Allah SWT, dan kepadanyalah engkau beriman”. Pada ayat tersebut menyisaratkan bahwa memilih makanan halal dan thayyib selain sudah ditentukan oleh Allah SWT di dalam Al-Qur’an, juga memerlukan ijtihad individu untuk memilih sehingga apa yang dimakan adalah makanan halal dan thayyib untuk dikonsumsi.

Dalam tafsir Ath-Thabari, ayat ini ditujukan lebih khusus kepada orang-orang mu’min bahwa, takutlah, hai orang-orang beriman, bahwa kamu akan

melampaui batasbatasan dari Allah SWT, lalu kamu menghalalkan apa yang diharamkan bagimu, dan mengharamkan apa yang dibolehkan bagimu, dan waspadalah terhadap Allah agar kamu tidak mendurhakainya, maka murkanya akan turun atasmu, atau kamu akan disiksa olehnya.

2.5.2 Konsep Personal Higiene Dalam Islam

Personal hygiene yaitu perilaku menjaga kesucian serta kesehatan diri demi keselamatan fisik serta mental. Karakter *personal hygiene* melibatkan pengertian, kelakuan, serta praktik dilaksanakan seseorang untuk menambahkan kesehatan, menjaga kesucian diri, menambahkan rasa percaya diri, membuat keindahan, serta melindungi penyakit. Karakter ini amat imperatif oleh nilai serta penggunaan individu, maka dari itu *personal hygiene* menjadi sangat utama atas berdampak pada kesehatan mental individu (Rianti, 2017).

Islam amat menekankan pentingnya kesucian (taharah). Pandangan Islam tidak melulu terhadap kebersihan nampak secara fisik tetapi juga atas kesucian tidak terlihat secara zat (ma'nawi). Islam memberikan petunjuk hidup menata serta mengarahkan manusia berakal untuk mencapai kesenangan di dunia serta akhirat. Islam memperhatikan setiap aspek kehidupan manusia, termasuk kesehatan. Sistem kesehatan dalam Islam tercermin dalam ajaran syariat yang mewajibkan membersihkan diri dari kotoran. Kebersihan adalah bagian penting dari nilai-nilai tinggi yang dianut dalam Islam. Sumber ajaran Islam, Al-Quran dan As-Sunnah, tidak hanya menjelaskan terminologi dipakai juga menguraikan bagaimana pelajaran Islam menekankan pentingnya kesucian (Rianti, 2017).

Berkenaan ayat pertama turun yang menyuruh untuk melindungi kesucian diperoleh dalam surah Al-Mudaththir:

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ

Artinya: “Dan pakaianmu bersihkanlah”. (QS. Al-Mudaththir: 4).Kebersihan merupakan salah satu perbuatan yang Allah SWT cintai, sebagaimana Allah menyatakan dalam surah At-Taubah:

فِيهِ رَجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَّطَهَّرُوا وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : “Di dalamnya ada orang-orang yang ingin membersihkan diri. Dan Allah menyukai orang-orang yang bersih”. (QS. At-Taubah:108).

Dalam sebuah hadis, Abu Malak Al-Harits bin Ashim al-Asy’ari Ra mengatakan bahwa Rasulullah Saw bersabda:

عَنْ أَبِي مَالِكٍ الْحَارِثِ بْنِ عَاصِمِ الْأَشْعَرِيِّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: (الطُّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ، وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأُ الْمِيزَانَ،

وَسُبْحَانَ اللَّهِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ تَمْلَأَانِ – أَوْ تَمْلَأُ – مَا بَيْنَ السَّمَاءِ وَالْأَرْضِ،

وَالصَّلَاةُ نُورٌ، وَالصَّدَقَةُ بُرْهَانٌ، وَالصَّبْرُ ضِيَاءٌ، وَالْقُرْآنُ حُجَّةٌ لَكَ أَوْ

عَلَيْكَ، كُلُّ النَّاسِ يَعْدُو فَبَاعِ نَفْسَهُ فَمَعْتَقُهَا أَوْ مُوْبِقُهَا رَوَاهُ مُسْلِمٌ

Artinya: Bersuci itu sebagian dari iman, ucapan alhamdulillah (segala puji bagi Allah) itu memenuhi timbangan. Ucapan subhanallah (Mahasuci Allah) dan alhamdulillah (segala puji bagi Allah), keduanya memenuhi antara langit dan bumi. Shalat adalah cahaya, sedekah adalah bukti nyata, kesabaran adalah sinar, Al-Qur’an adalah hujjah yang membelamu atau hujjah yang menuntutmu. Setiap manusia berbuat, seakan-akan ia menjual dirinya, ada yang memerdekakan dirinya sendiri, ada juga yang membinasakan dirinya sendiri.” (HR. Muslim) [HR. Muslim, no. 223].

Islam menyerahkan amanat yang jelas, lengkap, serta menyeluruh tentang utamanya melindungi kesucian serta kesehatan jasmani dan rohani. Anggapan kesehatan jasmani dalam Islam ialah: (Rianti, 2017).

1. Melindungi kesucian. Berarti melindungi kebersihan serta kesucian dalam segala bidang, baik seluruh tubuh, makanan, sandang, papan, maupun lingkungan.
2. Menjaga keawetan pangan. Artinya mengonsumsi pangan yang halal dan bermutu, baik dari segi zat maupun cara memperolehnya.
3. Olahraga yang diamanatkan Nabi Muhammad saw, semacam berkuda, berenang, memanah, serta lain sebagainya. Tujuan olahraga ialah menyehatkan dan menguatkan manusia. Kesehatan yang baik merupakan kenikmatan kedua sesudah keislaman. Maka dari itu, banyak ibadah yang menuntut badan bugar, semacam shalat, puasa, haji, bahkan jihad. Allah SWT sangat mencintai orang-orang yang beriman dan bertaqwa.

2.5.3 Higiene Sanitasi Dalam Islam

Higiene dan sanitasi pangan adalah pengendalian terhadap bahan pangan, manusia, bangunan, dan peralatan bisa memunculkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI: 2003). Tujuan dari higiene serta sanitasi ialah untuk melindungi timbulnya penyakit, keracunan, dan gangguan kesehatan lainnya yang disebabkan oleh interaksi faktor manusia dan lingkungan. Higiene pangan dirancang untuk menjamin keamanan dan kemurnian pangan, mencegah penyakit pada konsumen, mencegah penjualan pangan yang dapat membahayakan pembeli, dan mengurangi pembusukan dan pemborosan pangan.

Dalam Al-Qur'an, Allah mengajurkan manusia untuk memakan serta meminum halal serta baik. Allah bersabda bahwa (QS. An-Nahl/16:114)

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِيَآئِهِ تَعْبُدُونَ

Artinya: "Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya kepada-Nya saja menyembah" (Q.S. An-Nahl: 114).

Islam yaitu agama pertama dan standar ilmiah pertama memprioritaskan serta menegakkan dasar taharah (setara kesucian). Islam menganjurkan bahwa salah satu cara untuk melindungi kesehatan ialah dengan melinfungi kebersihan. Posisi Islam tentang kesucian amat jelas, termasuk nilai ibadah kepada Allah. Bahkan, kitab-kitab hukum Islam dimulai dengan bab tentang taharah, dengan kunci dari salat tiap hari (Rahmasari, 2017).

Islam amat menekankan kebersihan, fisik ataupun spiritual. Islam juga menganjurkan untuk menjaga lingkungan dari pencemaran. Menurut Yusuf al-Qaradawi, Sunnah lebih memperhatikan kebersihan karena alasan-alasan berikut: (Rahmasari, 2017).

1. Kebersihan merupakan sesuatu yang dicintai Allah. Sebagaimana yang difirmankan-Nya dalam QS. Surah Al-Baqarah, ayat 222:

وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْمَحِيضِ قُلْ هُوَ أَذَىٰ فَأَعْتَزِلُوا النِّسَاءَ فِي الْمَحِيضِ وَلَا تَقْرَبُوهُنَّ حَتَّىٰ يَطْهُرْنَ فَإِذَا تَطَهَّرْنَ فَأْتُوهُنَّ مِنْ حَيْثُ أَمَرَكُمُ اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Artinya: "Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri." (Q.S. Al-Baqarah: 222)

2. Kesucian merupakan jalan arah kesehatan serta kekuatan. Perihal ini dikarenakan kebersihan ialah sarana yang dirancang khusus untuk setiap individu.
3. Kesucian merupakan syarat untuk memperindah dan memperlihatkan kecantikan yang disayangi Allah serta Rasul-Nya.
4. Kesucian serta kecantikan ialah sebab terjalinnya hubungan yang erat dengan sesama. Hal ini dikarenakan orang yang sehat pada hakikatnya tidak menyukai hal-hal jorok, serta tidak suka memandang orang najis.

2.5.4 Kelompok Makanan Dalam Al-qur'an.

Pangan dijelaskan dalam Al-Qur'an menjadi tiga kategori (Hini al-Nurini):

a. Kelompok makanan nabati

Pangan nabati ialah pangan diekstrak dari tanaman, serta tidak ada larangan didalam Al-Qur'an untuk memakan makanan nabati. Al-Qur'an (QS (80) 24-24) adalah pesan yang menyebutkan berbagai tanaman yang telah disediakan Allah SWT untuk manfaat manusia dan hewan. Jika ditemukan tanaman terlarang, maka itu tercantum dihalangi umum untuk memakan tanaman tidak disukai karena bisa beresiko kesehatan.

b. Kelompok makanan hewani

Al-Qur'an membagi pangan hewani terbagi 2 kategori: hewan air serta hewan darat. Allah SWT telah mengizinkan hewan untuk hidup di laut serta air tawar, sebagaimana dinyatakan dalam Surah An-Nar (16:14). "Dan dia (Allah) yang menundukkan laut untuk kamu agar kamu dapat memakan darinya daging yang segar (ikan dan sebagainya)."

c. Kelompok makanan olahan

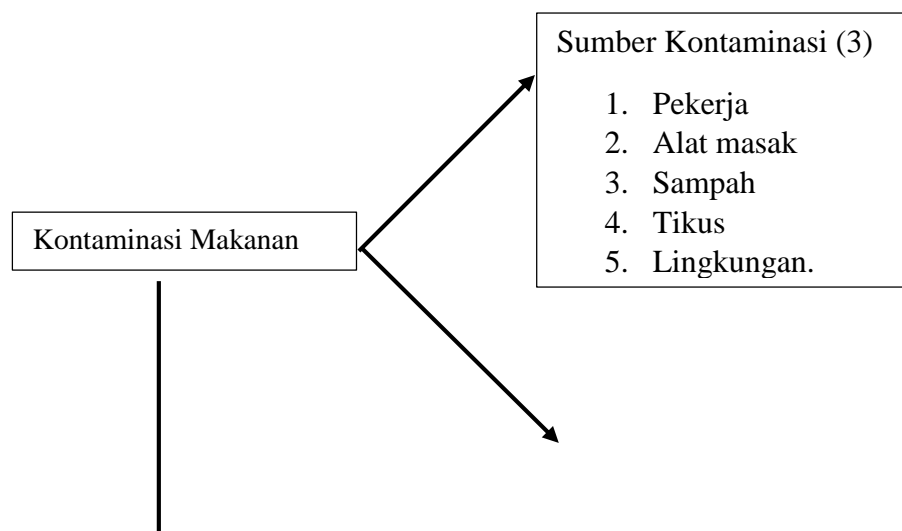
Al-Qur'an menyebutkan sekelompok makanan olahan. Makanan olahan mengacu pada makanan yang telah diolah dari kelompok tumbuhan dan hewan hingga menjadi makanan yang layak untuk dikonsumsi manusia. Bagian dahulu membenahi tentang pangan buatan adalah Surat Al-Aqsha (16): 67 berbunyi:

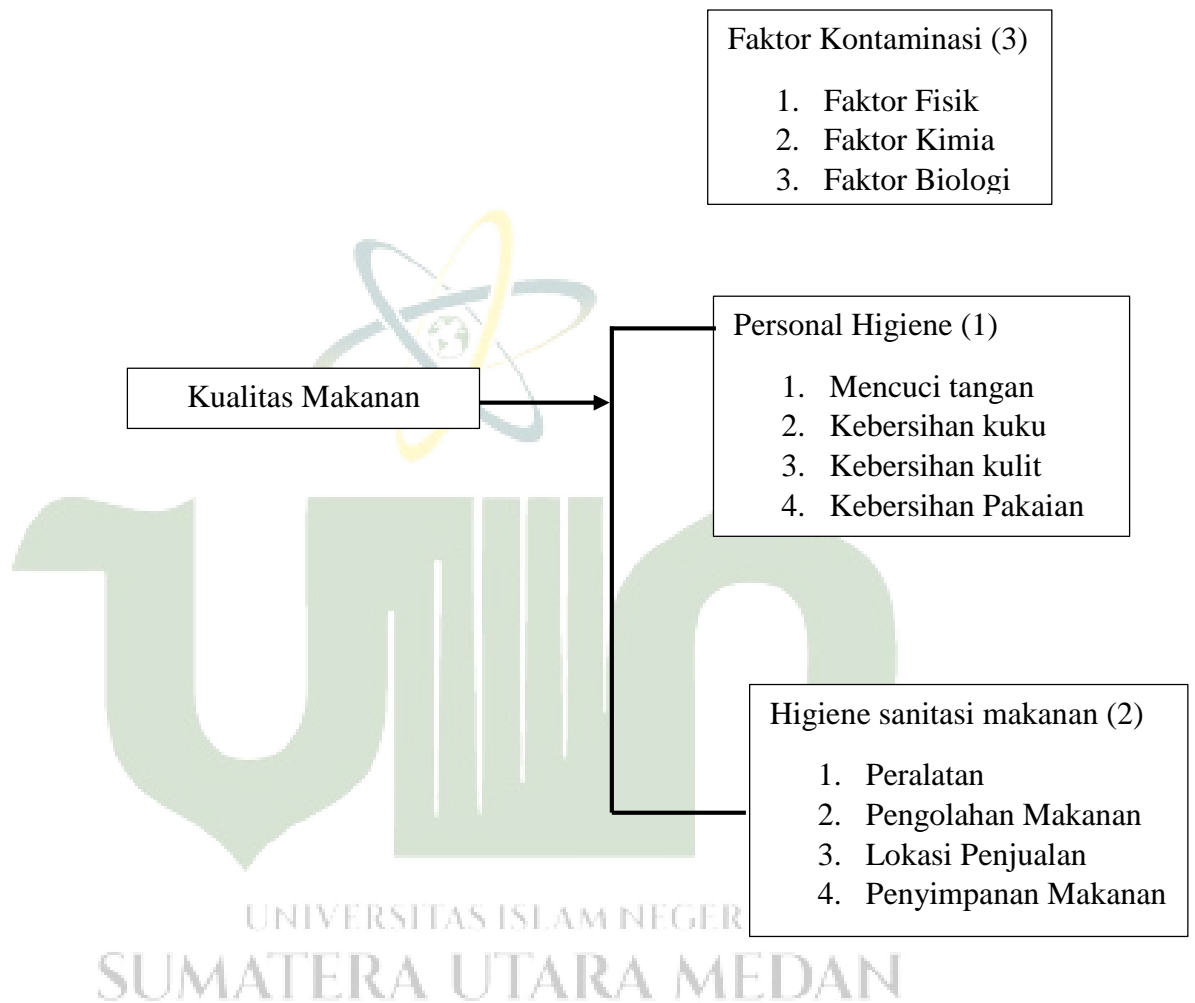
وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

Artinya : “Dan dari buah kurma dan anggur kamu buat olah minum yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sesungguhnya pada yang demikian itu terdapat tanda (kebesaran Allah bagi orang yang memikirkan”.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

2.6 Kerangka Teori



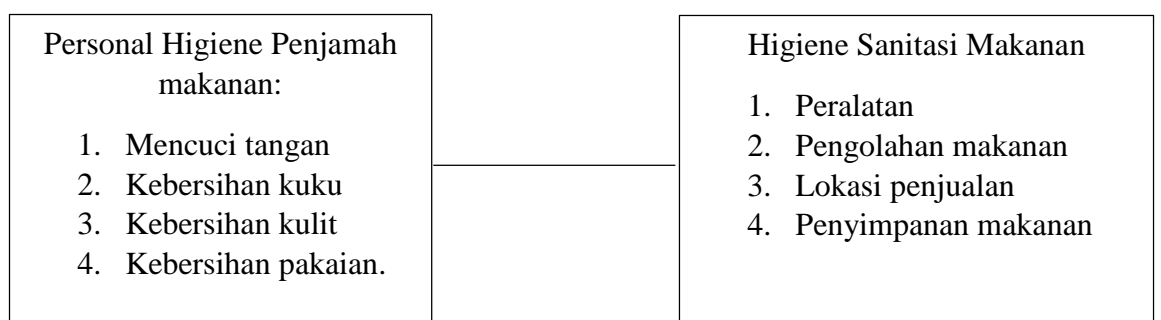


Gambar 2.1 Kerangka Teori

1. Isro' dan Andramaryo (2012)
2. Kepmenkes No 942 (2003)
3. WHO (2005)

2.7 Kerangka Konsep

Berdasarkan beberapa kajian teori dan tujuan penelitian maka kerangka konsep yang dibentuk dengan menggeneralisasikan suatu penelitian yang disusun adalah sebagai berikut.



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

2.8 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian merupakan jawaban sementara terhadap pertanyaan tertulis atau pernyataan masalah. Menurut Noruslam (2020), hipotesis merupakan pernyataan hipotesis tentang hubungan antara dua variabel atau lebih yang diharapkan dapat menjawab pertanyaan dalam bentuk tertulis. Setiap hipotesis terdiri dari satu unit atau bagian dari masalah.

Berdasarkan kerangka konseptual di atas, penulis mengajukan hipotesis sebagai berikut:

Ha: Ada hubungan antara personal higiene penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan oleh pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.

H₀: Tidak ada hubungan antara personal higiene penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang berbentuk penelitian observasional cross-sectional, yaitu penelitian yang dilakukan sesaat atau