

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Makanan Jajanan

2.1.1 Pengertian Makanan Jajanan

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh seperti obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan ini layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan berbagai macam penyakit (Juhaina, 2021)

Makanan jajanan merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Indonesia. makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disiapkan oleh pengolah makanan di tempat penjualan dan/atau disajikan kepada masyarakat sebagai makanan siap santap untuk di jual bagi umum, berbagai macam makananan jajanan yang di perjual belikan Di pasar tradisional seperti kue lapis, Onde-onde, nagasari, klepon dan jajanan lainnya, terdapat beberapa aspek yang mengatur penangananan makananan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, penyiapan makanan, penyimpanan bahan makananan, lokasi penjualan. (Kemenkes, 2023)

Menurut Prabu, higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi

kerusakan/pemborosan makanan. Higiene dan sanitasi makanan juga bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.(Nitami et al., 2022)

Kualitas makanan. Nilai suatu makanan jajan ditinjau dari keadaan fisiknya, kandungan kimia, dan kontaminasi mikroorganisme yang ada di dalamnya, serta bisa juga dari aspek gizi yang terkandung pada makanan tersebut. Menurut Lukman Sasono, 1996, Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya:

1. Menurut Lukman Sasono, 1996. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :
 - a. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
 - b. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
 - c. Bebas dari perubahan fisik, kimia dan mikrobiologi yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
 - d. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (food borne illness) (Indraswati, n.d.).

2.1.2 Jenis makanan Jajanan pasar :

1. Gorengan
2. Kue lapis
3. Bakwan
4. Klepon
5. Dadar gulung
6. Lupis
7. Cenil
8. Lemper
9. Bakso
10. Telur gulung
11. Dll



2.1.3 Faktor terkontaminasinya langsung

Kontaminasi makanan adalah masuknya benda atau zat berbahaya atau patogen kedalam makanan yang tidak dikehendaki (Depkes, 2012). Organisme atau bahan yang masuk tersebut yang kemudian menjadi suatu kontaminan bagi makanan. Kontaminasi makanan mempunyai peranan yang sangat besar dalam kejadian penyakit bawaan oleh makanan, ataupun keracunan akibat masuknya agen penyakit dalam makanan.

Terjadinya kontaminasi pada makanan dapat terjadi dalam 2 cara yaitu :

1. Pencemaran langsung, yaitu adanya pencemaran yang masuk kedalam secara langsung, baik disengaja maupun tidak disengaja.

Contoh: Masuknya rambut kedalam adonan kue, penggunaan zat pewarna makanan dan sebagainya.

2. Pencemaran silang (cross contamination), yaitu pencemaran yang terjadi secara tidak langsung sebagai ketidaktahuan dalam pengolahan makanan. Contoh: Makanan bercampur dengan pakaian atau peralatan kotor, menggunakan pisau pada pengolahan bahan mentah untuk bahan makanan jadi (makanan yang sudah terolah).(Indraswati, n.d.).

2.1.4 Macam Macam Kontaminasi Makanan

1. Kontaminasi Fisik

Bahan pencemar makanan fisik adalah berupa kontaminan yang dapat terlihat secara kasat mata. Keberadaannya karena dibawa oleh hewan maupun oleh manusia atau penjamah makanan yang mengelola makanan dengan tidak higienis(bersih). (Andayani, 2020)

Contoh yang bersifat fisik :

- a. Debu
- b. Tanah
- c. Kaca
- d. Potongan ranting/kayu
- e. Potongan plastik
- f. Rambut
- g. Kuku
- h. Kotoran hewan

- i. Potongan batu/kerikil
- j. Daun
- k. Dll

Mekanisme terjadinya kontaminasi fisik pada makanan umumnya terjadi secara langsung melalui manusia atau hewan yang ada disekitar kita :

- a. Seorang penjual yang rambutnya rontok dapat jatuh ke makanan yang sedang diolahnya.
- b. Penjual gorengan yang dengan cuek memasukkan kembali potongan tahu mentah yang sudah jatuh dan berlumur tanah
- c. Benda asing seperti rambut, kuku, perhiasan, serangga mati, batu atau kerikil, potongan kayu, pecahan kaca dan lain sebagainya bisa masukkedalam makanan apabila makanan dijual di tempat terbuka dan tidakdisimpan dalam wadah tertutup.
- d. Penjual mengenakan perhiasan tangan atau kantong pakaiannya berisi uang logam atau bahan lain yang berpeluang jatuh kedalam makanan atau kecerobohan penjual selama menangani makanan dan bahan pangan.

2. Kontaminasi Kimia

Kontaminasi karena bahan kimia sering terjadi karena kelalaian atau kecelakaan , seperti meletakkan pestisida dengan bahan makanan, kelalaian dalam pencucian sayuran atau buah-buahan sehingga sayur atau buah-buahan tersebut masih mengandung sisa pestisida dan kelalaian memasukkan bahan kimia yang seharusnya dipakai untuk kemasan dimasukkan ke dalam makanan. Bahan kimia yang terdapat dalam bahan

makanan dengan kadar yang berlebih akan bersifat toksik bagi manusia (Caldwell, 2009). Juga ada beberapa bahan kimia tambahan yang tidak disengaja misalnya pestisida dan sejenisnya, pembersih (sanitizer), dan elemen toksik pertanian (pupuk).

Contoh bahan pencemar kimia adalah

a. Golongan logam berat

1. Cadmium (Ca)
2. Timah Hitam (Pb)
3. Arsen (As)
4. Air raksa / mercury (Hg)
5. Chromium (Cr)
6. Stibium (Si)
7. Zinkum/seng (Zn)
8. Cuprum/tembaga (Cu)

b. Senyawa lain

1. Siklamat dan sakarin pemanis tanpa gula
2. Nitrat dan nitrit pengawet makanan
3. Antibiotika dan hormone yang digunakan untuk usaha peternakan
4. Pewarna

5. Pengemulsi

c. Golongan Peptisida

1. Aldrin
2. Dieldrin
3. Pyrethrum

4. Baygon
5. Deltacide
6. Epibloc
7. Menthion
8. Acthopors

Berbagai jenis bahan dan unsur kimia dapat berada dalam makanan melalui beberapa cara;

- a. Alat Pengolahan. Terlarutnya lapisan alat, karena digunakan untuk mengolah makanan yang dapat melarutkan zat kimia dalam pelapis. Minyak pelumas dan bahan bakar karena kondisi alat yang tidak optimal.
- b. Logam yang terakumulasi pada produk perairan
- c. Sisa antibiotik, pupuk insektisida, pestisida atau herbisida pada tanaman atau hewan
- d. Bahan pembersih dan atau sanitaiser kimia pada peralatan pengolahan makanan yang tidak bersih pembilasannya, atau secara tidak sengaja mengkontaminasi makanan selama penyimpanan yang berdekatan. Di dalam makanan ada bahan-bahan kimia yang dapat berbahaya bagi kesehatan

3. Kontaminasi Biologi

Kontaminasi Biologi ialah masuknya organisme hidup pada makanan dan menimbulkan kontaminasi pada makanan seperti bakteri, virus, atau parasit, ini dapat terjadi melalui berbagai cara, termasuk:

1. Bahan mentah yang terkontaminasi: Makanan mentah, seperti daging, unggas, ikan, atau sayuran, dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme sebelum atau selama proses produksi, pengolahan, atau distribusi. Hal ini dapat terjadi melalui kontaminasi lingkungan, kontak dengan permukaan yang terkontaminasi, atau kontak dengan hewan atau manusia yang terinfeksi.
2. Penanganan yang tidak higienis: Jika makanan tidak diolah atau ditangani dengan benar, mikroorganisme dapat ditransfer dari tangan, peralatan, atau permukaan yang terkontaminasi ke makanan. Misalnya, jika seseorang tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan atau menggunakan peralatan yang tidak bersih, kontaminasi bisa terjadi.
3. Kontaminasi silang: Kontaminasi silang terjadi ketika mikroorganisme dari satu makanan mentah atau terkontaminasi menyebar ke makanan lain yang siap dikonsumsi. Ini bisa terjadi melalui pemotongan yang sama tanpa membersihkan pisau, atau melalui kontak langsung antara makanan mentah dan makanan yang sudah dimasak.
4. Peralatan yang tidak bersih: Jika peralatan memasak, peralatan makan, atau permukaan yang digunakan untuk mempersiapkan makanan tidak dibersihkan dengan baik, mikroorganisme yang terkontaminasi bisa bertahan dan menyebabkan kontaminasi pada makanan selanjutnya.

Kontaminasi biologi pada makanan dapat menyebabkan keracunan makanan atau penyakit terkait makanan, yang dapat menyebabkan gejala seperti mual, muntah, diare, demam, atau infeksi serius. Untuk mencegah

kontaminasi biologi pada makanan, penting untuk mengikuti langkah-langkah kebersihan dan keamanan pangan yang tepat, seperti:

- Mencuci tangan dengan sabun dan air sebelum menyiapkan makanan, setelah menggunakan toilet, dan setelah menyentuh bahan mentah.
- Memisahkan bahan mentah dari bahan yang sudah dimasak atau siap dikonsumsi untuk mencegah kontaminasi silang.
- Memasak makanan dengan suhu yang mencukupi untuk membunuh mikroorganisme berbahaya.
- Menyimpan makanan pada suhu yang aman untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme.
- Menggunakan peralatan dan permukaan yang bersih saat mempersiapkan makanan.
- Menghindari mengonsumsi makanan yang sudah kedaluwarsa atau terlihat rusak.

2.1.5 Sumber Kontaminasi Makanan

Menurut Nely (2019) Perjalanan masuknya organisme lain ke makanan melalui :

1. Wadah dan tempat peralatan yang tidak baik
2. Lalat dan hama tidak sengaja masuk dalam makanan
3. Tinja manusia dan hewan
4. Makanan hewan yang terinfeksi
5. Air saat melakukan pengolahan telah tercemar
6. Kontaminasi silang saat adanya penyimpanan
7. Binatang peliharaan

2.1.6 Menjaga keamanan pangan

Perundang undangan yang berhubungan dengan aspek keamanan makanan peraturan pemerintah RI No 2 Tahun 2023 menjelaskan tentang keamanan, mutu dan gizi pangan, bahwa cara produksi pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan Pangan dalam keadaan terlindung dan bebas dari cemaran kontaminan (Kementerian Kesehatan, 2023).

Menjaga keamanan makanan perlulah diperhatikan sebelum mengonsumsi makanan tersebut. Salah satu penyebab kerusakan makanan adalah kontaminasi pada makanan yang disebabkan oleh berbagai faktor, baik manusia, lingkungan dan faktor lainnya. Faktor utama terkontaminasinya makanan yaitu:

1. Kontaminasi secara silang ialah kontaminasi secara langsung atau dari orang ke makanan maupun dari makanan lainnya
2. Kebersihan petugas (pedagang). Dengan menjaga kebersihan diri, mencuci tangan, dan mencuci bahan makanan sebelum diolah merupakan hal yang penting harus diperhatikan.

2.1.7 Penyehatan Makanan

Makanan adalah sumber zat dan energi bagi tubuh manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidup. Makanan bukanlah hanya untuk dimakan dan memperoleh gizinya, namun juga harus memperhatikan bagaimana keamanan makanan tersebut. Jadi dalam penyehatan makanan tidak hanya melihat bagaimana menyediakan makanan, namun halnya memperhatikan keamanannya dan yang terpenting lagi dalam menyediakan makanan harus sesuai protokol kesehatan

Sujaya, 2017). Faktor yang menyebabkan makanan menjadi berbahaya bagi manusia antara lain yaitu faktor :

1. Kontaminasi yang berasal dari parasit, mikroorganisme, zat kimia, bahan radioaktif dan toksik (keracunan).
2. Makanan yang awalnya telah terdapat patogen tetapi masih dikonsumsi karena ketidaktahuan manusia

2.2 Pedagang Kaki Lima

2.2.1 Defenisi Pasar

Pasar adalah sebuah mekanisme yang dapat mempertemukan pihak penjual dan pembeli untuk melakukan transaksi atas barang dan jasa, serta proses penentuan harga. Pasar memiliki peran yang cukup signifikan untuk menggerakkan roda perekonomian. (Wahida & Abdulhanna, 2020)

Menurut Menteri Perdagangan RI 2022 Pasar Rakyat adalah tempat usaha yang ditata, dibangun, dan dikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, swasta, Badan Usaha Milik Negara, dan/atau Badan Usaha Milik Daerah dapat berupa Toko, kios, las, dan tenda yang dimiliki/ dikelola oleh pedagang kecil dan menengah, swadaya masyarakat, atau koperasi serta UMK-M dengan proses jual beli Barang melalui tawar-menawar.

2.2.2 Pasar Tradisional

Pasar tradisional adalah "pasar yang dibangun oleh pemerintah, swasta, koperasi atau swadaya masyarakat dengan tempat usaha berupa kios, toko, los dan tenda, dikelola oleh pedagang kecil, menengah, dan koperasi dengan usaha skala

kecil dan modal kecil, dan dengan proses jual beli melalui tawar-menawar (Angkasawati & Devi Milasari, 2021). Pasar Tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli guna melakukan transaksi jual beli barang. Di dalam pasar tradisional dijual banyak barang mulai dari pakaian hingga kebutuhan rumah tangga. (Retno Hestningsih et al., 2019)

Adapun manfaat pasar tradisional yang dapat kita dapatkan ketika berbelanja adalah:

Pasar tradisional buka lebih awal dari pada tempat belanja lainnya aktifitasnya cukup unik. Ketika masih banyak tempat belanja lain yang masih tutup atau belum buka, pasar tradisional dibuka lebih awal, Harga jauh lebih murah, bisa tawar-menawar Harga jauh lebih murah, Bisa lebih akrab dengan penjual, Proses tawar-menawar dan transaksi di pasar tradisional membuat kita akrab dan dikenal oleh penjual dan sebaliknya, Berbelanja di pasar tradisional berarti meningkatkan ekonomi rakyat kecil dan mencintai produsen lokal.

Namun pasar tradisional memiliki kelebihan dan kekurangan juga. Kelebihan dari pasar tradisional ini ialah memiliki lokasi yang strategis yaitu, dekat dengan pemukiman masyarakat, ditemukannya tawar-menawar dalam jual beli, menjadikan adanya intraksi sosial antara penjual dan pembeli, kemudian juga dipasar ini harga jauh lebih murah. Kemudian kekurangan dari pasar tradisional ini ialah memiliki lokasi yang kumuh, kotor, bau, becek, panas, dan tidak nyaman.

2.2.3 Ciri ciri Pasar Tradisional

Beberapa Ciri-ciri pasar tradisional adalah sebagai berikut :

1. Pasar tradisional dimiliki, dibangun dan atau dikelola oleh pemerintah daerah.
2. Adanya sistem tawar menawar antara penjual dan pembeli. Tawar menawar ini adalah salah satu budaya yang terbentuk di dalam pasar. Hal ini yang dapat menjalin hubungan sosial antara pedagang dan pembeli yang lebih dekat.
3. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama. Meskipun semua berada pada lokasi yang sama, barang dagangan setiap penjual menjual barang yang berbeda-beda.
4. Sebagian besar barang dan jasa yang ditawarkan berbahan lokal. Barang dagangan yang dijual di pasar tradisional ini adalah hasil bumi yang dihasilkan oleh daerah tersebut. Meskipun ada beberapa dagangan yang diambil dari hasil bumi dari daerah lain yang berada tidak jauh dari daerah tersebut namun tidak sampai mengimport hingga keluar pulau atau negara. (Ahmad, 2013)

2.2.4 Defenisi Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima adalah kelompok atau seseorang yang menjual barang dagangannya seperti menjual makanan, perabotan rumah tangga dan lainnya. Pedagang kaki lima adalah orang-orang yang memiliki modal yang sangat kecil/sedikit dia membuka usahanya dengan sendirinya.

2.3 Personal Hygiene

2.3.1 Defenisi Personal Hygiene

Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Menurut (Napitupulu et al., 2021) Tujuan Personal hygiene adalah

1. Untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang
2. Memelihara kebersihan diri seseorang
3. Memperbaiki Personal hygiene yang kurang
4. Mencegah timbulnya penyakit
5. Meningkatkan percaya diri seseorang
6. Menciptakan keindahan

Personal Hygiene ini dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain (Kristatnti dkk,2019):

1. Budaya
2. Pengetahuan
3. Nilai Sosial
4. Persepsi tentang perawatan diri

2.3.2 Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene

Banyak faktor yang akan mempengaruhi personal hygiene seseorang antara lain (Kristanti dkk,2019) :

1. Body Imagie

Gambaran dirinya sangat mempengaruhi kebersihan dirinya sendiri seperti adanya perubahan pada fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihannya

2. Praktik Sosial

Selalu mempraktekkan personal hygiene dan membiasakannya setiap hari

3. Status Sosial ekonomi

Tingkat sosial ekonomi ini sangat mempengaruhi personal hygiene karna memerlukan beberapa alat seperti sabun, pasta gigi, alat mandi, anti septik tangan dan lainnya

4. Pengetahuan

Jika individu tersebut telah mengetahui tujuan personal hygiene, individu tersebut akan menjaga personal hygiene agar mempertahankan kesehatan dirinya.

5. Budaya

Sebagian budaya berasumsi bahwa di saat seseorang dalam keadaan sakit mandi tidak di perbolehkan

6. Kondisi fisik

Disaat seseorang sakit kemampuan untuk merawat kebersihan dirinya akan berkurang.

2.3.3 Persyaratan Personal Hygiene

Berdasarkan peraturan perundang undangan hygiene dan sanitasi makanan, Kepmenkes nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan

hygiene sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya),
2. Memakai celemek dan tutup kepala saat mengelola makanan
3. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan,
4. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan
5. Tidak sambil merokok
6. Tidak sambil menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya),
7. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.
8. Tidak menderita penyakit menular misalnya: batuk, pilek influenza dan sejenisnya

Memelihara kebersihan penjamah makanan dapat mencegah terkontaminasinya makanan dari bakteri. Sebab itu kebersihan penjamah makanan adalah hal penting diperhatikan guna melindungi kualitas makanan. Karna penjamah makanan memiliki sumber potensi dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

2.4 Hygiene Sanitasi Makanan

2.4.1 Defenisi Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene ialah usaha kesehatan dengan preventif yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Dimana bebasnya makanan, seseorang, tempat kerja atau peralatan (sehat) dari pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri serangga dan lingkungan lainnya. Sedangkan Sanitasi menurut (WHO) suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh pada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Kemudian objek dari sanitasi makanan meliputi seluruh tempat tinggal/lokasi berjualan seperti, dapur, taman, restoran, dan sebagainya (Lalu, 2019)

2.4.2 Persyaratan Sanitasi Makanan

Persyaratan hygiene sanitasi makanan perlu adanya perhatian terhadap makanan menurut 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan yaitu:

1. Peralatan
 - a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi makanan
 - b. Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksudkan :
 1. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan memakai sabun

2. Lalu di keringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
 3. Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran
- c. Dilarang menggunakan peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai

Kontaminasi dari peralatan terhadap makanan dapat terjadi bila penjamah makanan tidak memperhatikan bagaimana saat mencuci peralatan yang telah digunakan. Dalam keputusan Menkes RI No 942/Menkes /SK/VII/2003 telah dijelaskan bahwa dalam hygiene sanitasi makanan harus memenuhi syarat yang telah ada di perundang-undangan. Maka halnya pedagang/penjamah memenuhi persyaratan yang telah ada agar kualitas makanan selalu terjamin dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan, menurut Depkes, adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan jadi, masak, atau siap santap dengan memperhatikan kaidah pengolahan makanan dengan baik. Pengolahan yang baik memastikan bahwa makanan tidak mengalami kerusakan saat diproses dan bahwa pengolahan dilakukan sesuai dengan prinsip higienis dan sanitasi yang dikenal sebagai GMP (*Good Manufacturing Practice*).

Prinsip saat mengolah makanan yaitu:

- a. Menggunakan bahan yang segar

- b. Peracikan bahan seperti bumbu harus sesuai dengan tahapannya
 - c. Bahan yang diolah dicuci terlebih dahulu dengan air yang mengalir
3. Tempat/lokasi Penjualan
- a. Jauh dari SPAL
 - b. Jauh dari area pembuangan sampah
 - c. Jauh dari tempat pembuangan sampah
4. Penyimpanan Makanan (wadah penyimpanan makanan)
- a. Tempat penyimpanan telah steril
 - b. Wadah yang digunakan harus memiliki penutup yang sempurna
 - c. Terhindar dari kontaminasi dari luar
 - d. Tempat penyimpanan jauh dari SPAL
 - e. Semua jenis makanan memiliki wadah yang terpisah
 - f. Tempat penyimpanan jauh dari tempat sampah
5. Penyajian Makanan
- a. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih
 - b. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup
 - c. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih

2.5 Kajian Integrasi Keislaman

2.5.1 Konsep Personal Hygiene menurut Al-quran dan Hadist

Personal Hygiene merupakan suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Menurut (Napitupulu et al., 2021) konsep ini sesuai dengan ajaran islam.

Agama Islam mengajarkan ummatnya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan secara jasmani. Menurut Islam konsep kesehatan jasmani (Emy Rianti) :

1. Menjaga Taharah

Artinya Islam mendorong umatnya untuk menjaga kebersihan tubuh mereka mulai dari Kebersihan tubuh, tempat tinggal, makanan ini sangat penting dalam menjaga kesehatan dan juga mencegah berbagai penyakit.

2. Menjaga makanan

Manusia hendaklah memakan makanan yang halal dan baik dan juga bersih agar terhindar dari segala kontaminasi dari luar maupun dalam dan didapatkan dengan cara yang halal seperti yang terkandung dalam surah Al-ma'idah ayat 88.

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَانفَعُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya : “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. (QS. Al-Ma'idah:88)

3. Olahraga

Olahraga dan Aktivitas Fisik Islam mendorong umatnya untuk menjaga kebugaran jasmani dengan berolahraga dan beraktivitas fisik. Rasulullah SAW sendiri menganjurkan umatnya untuk beraktivitas fisik, seperti berjalan kaki, berlari, berenang, bersepeda, dan berbagai jenis olahraga lainnya.

Hal ini diperkuat dalam al-qur'an dan hadist. Adapun ayat yang memerintahkan untuk menjaga kebersihan terhadap pada surah Al-Muddatstsir

وَتِيَابِكَ فَطَهِّرْ

Artinya : “ Dan Pakaianmu bersihkanlah, (QS. Al- Muddatstsir)

Ayat diatas menjelaskan sucikanlah dirimu dari segala dosa serta bersihkanlah dirimu. Allah memerintahkan untuk membersihkan pakainnya dan menjaga pakaian itu dari kotoran dan najis. Dalam kesehatan berpakaian yang bersih juga termasuk dalam perilaku hidup bersih dan sehat. Dimana individu tersebut harus menjaga kebersihan badan dan pakainnya, contoh seorang pedagang makanan yang memakai pakain yg kotor saat menjual dagangannya itu dapat menimbulkan potensi menularkan bakteri ke makanan. Maka dari itu terdapat aturan di dalam Al-Qur'an dan kesehatan untuk menjaga kebersihan badan maupun pakaian.

Allah sangat mencintai seseorang yang menjaga kebersihan, Terdapat dalam surah At-Taubah :

فِيهِ رَجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَّطَهَّرُوا وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya : “ Didalamnya ada orang orang yang ingin membersihkan diri. Dan Allah menyukai orang-orang yang bersih”.

(QS.Attaubah:108)

Jelas bahwa kebersihan diri merupakan hal yang wajib bagi setiap individu, sebagaimana yang telah dijelaskan dalam ayat diatas. Bukan hanya didalam kesehatan saja yang memerintahkan untuk mencuci tangan perlu dilakukan, di dalam syariat islam seperti didalam hadist personal hygiene yang perlu dijaga sebagai berikut:

1. Perintah mencuci tangan sebelum makan

Sebagaimana sabda Rasulullah SAW

Artinya : “Rasulullah shallallahu a’alaihi wassallam jika beliau ingin tidur dalam keadaan junub, beliau berwudhu dahulu. Dan ketika beliau ingin makan dan minum beliau mencuci kedua tangannya, baru setelah itu beliau makan dan minum “(HR.Abu Daud no.222, An Nasa’i no.257, dishahkan Al Albani dalam Shahih An Nasa’i)

Dari hadist di atas, bahwa setiap seseorang dianjurkan mencuci tangan di mulai seseorang terbangun tidur sampai akan makan dan minum. Terdengar bahwa mencuci tangan merupakan hal sepele, namun halnya sangat fatal jika diabaikan. Profesor Pediatri dan mikrobiologi ini juga menyebut bahwa risiko terbesar masuknya mikrobiologi kedalam tubuh manusia melalui tangan yang tidak tercuci dengan bersih. Jelas bahwa bukan didalam Agama Islam yang mengharuskan mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas namun halnya di dalam kesehatan juga telah di jelaskan dan dianjurkan bahwa mencuci tangan adalah keharusan bagi setiap individu yang bernyawa di bumi ini.

2. Perintah memotong kuku

الْفِطْرَةُ خَمْسٌ الْخِتَانُ وَالْإِسْتِحْدَادُ وَقَصُّ الشَّارِبِ وَتَقْلِيمُ الْأَظْفَارِ وَتَنْفُ

الْأَبَاطِ

Artinya : Artinya: "(Sunnah) fitrah ada lima, yaitu: khitan, mencukur bulu kemaluan, mencukur bulu ketiak, memendekkan kumis, dan memotong kuku." (HR Bukhari dan Muslim)

Dalam hadist dijelaskan islam melarang seseorang memiliki kuku panjang. Karena kuku yang panjang akan menyimpan berbagai bakteri. Di dalam kesehatan juga di jelaskan bahwa seseorang tidak diperbolehkan memiliki kuku panjang, apalagi seseorang pedagang yang berkaitan dengan makanan. Seseorang yang memiliki kuku panjang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan yang akan berakibat fatal

3. Perintah membersihkan gigi dan mulut

Sebagaimana sabda Rasulullah SAW

Artinya : *“Sekiranya arahhanku tidak memberatkan ummat mukmin, niscaya aku akan memerintahkan mereka untuk bersiwak/menggosok gigi setiap kali mereka akan mendirikan sholat”*. (H.R. Bukhori dan Muslim)

Hadits ini menegaskan bahwa pentingnya manusia menjaga kebersihan mulut dan gigi demi menghindari diri dari berbagai penyakit.

2.5.2 Integrasi Personal Hygiene

Dalam pandangan Islam, kesehatan adalah nikmat yang harus disyukuri kepada Allah SWT, seperti yang diuraikan di atas. Mulai dari menjaga kebersihan diri hingga mengonsumsi makanan. Adapun orang-orang yang membersihkan akan selalu menjaga badan, pakaian, dan lingkungan mereka.

Sehingga di kesehatan dunia (WHO) mendefinisikan sehat sebagai suatu keadaan sejahtera sempurna fisik, mental, dan spiritualnya. di dalam islam dan kesehatan saling berkaitan semua yang dilarang dalam kesehatan telah tercantum di dalam Al-qu'an.

2.5.3 Pandangan Ulama Terhadap Pesonal Hygiene

Beberapa ulama yang berpendapat tentang kebersihan diri :

Imam Suyuthi, 'Abd al-Hamid al-Qudhat dan ulama lainnya mengatakan bahwa menjaga kebersihan dan kesucian diri dalam islam merupakan ibadah sebagai bentuk *qurbat*.

2.5.4 Konsep Makanan dalam Al-Qur'an

Dalam Al-quran makanan dapat di uraikan menjadi tiga (3) kategori sebagai berikut (Heny Nuraini) :

1. Kelompok makanan nabati

Makanan nabati adalah makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan di dalam Al-quarn makanan nabati tidak ada satupun ayat ayat yang melarang makanan nabari untuk di konsumsi. Surat Abasa (Qs.(80) 24-24) merupakan surat yang menyatakan sekian banyak jenis tumbuhan yang di sediakan Allah SWT

untuk kepentingan manusia dan hewan. Seandainya ada tumbuh-tumbuhan yang kemudia terlarang, hal tersebut termasuk dalam larangan umum memakan sesuatu yang buruk karena dapat membahayakan kesehatan.

2. Kelompok makanan hewani

Al-quran membagi kelompok makanan hewani menjadi dua, yaitu kelompok di hewan yang hidup di air dan di darat. Allah SWT menghalakan hewan yang hidup di air laut dan di air tawar sebagaimana surat An-nahl (16):14 yang berbunyi :

وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا

Artinya : “ Dan dia (Allah) yang menundukkan laut untuk kamu agar kamu dapat memakan darinya daging yang segar (ikan dan sebagainya).”

3. Kelompok makanan olahan

Dalam Al-quran juga telah disebutkan bahwa adanya kelompok makanan olahan. Makanan olahan ini lah ialah makanan yang melewati proses pengolahan, baik dari kelompok nabati maupun hewani siap untuk di konsumsi oleh manusia. Ayat pertama yang mengatur tentang makanan olahan pada surat An-nahl (16):67 yang 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” (QS. An-Nahl : 67)*

2.5.5 Adab Makan dan Minum

Allah memberikan petunjuk kepada ummatnya (manusia) bagaimana makanan masuk kedalam tubuh manusia agar berguna di tubuh manusia. Menurut buku (Azhari) bahwa makan memiliki adab yang seperti :

1. Membaca doa
2. Makan tidak berlebih-lebihan
3. Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan
4. Duduk lurus saat makan
5. Menutup makanan dan minuman
6. Mencuci mulut setelah makan
7. Tidak meniup makanan
8. Menjilat jari setelah makan
9. Makan dengan tangan kanan
10. Mengambil tangan dengan yang terdekat
11. Tidak mencela makanan.

2.5.6 Pandangan Ulama terhadap Makanan Halal

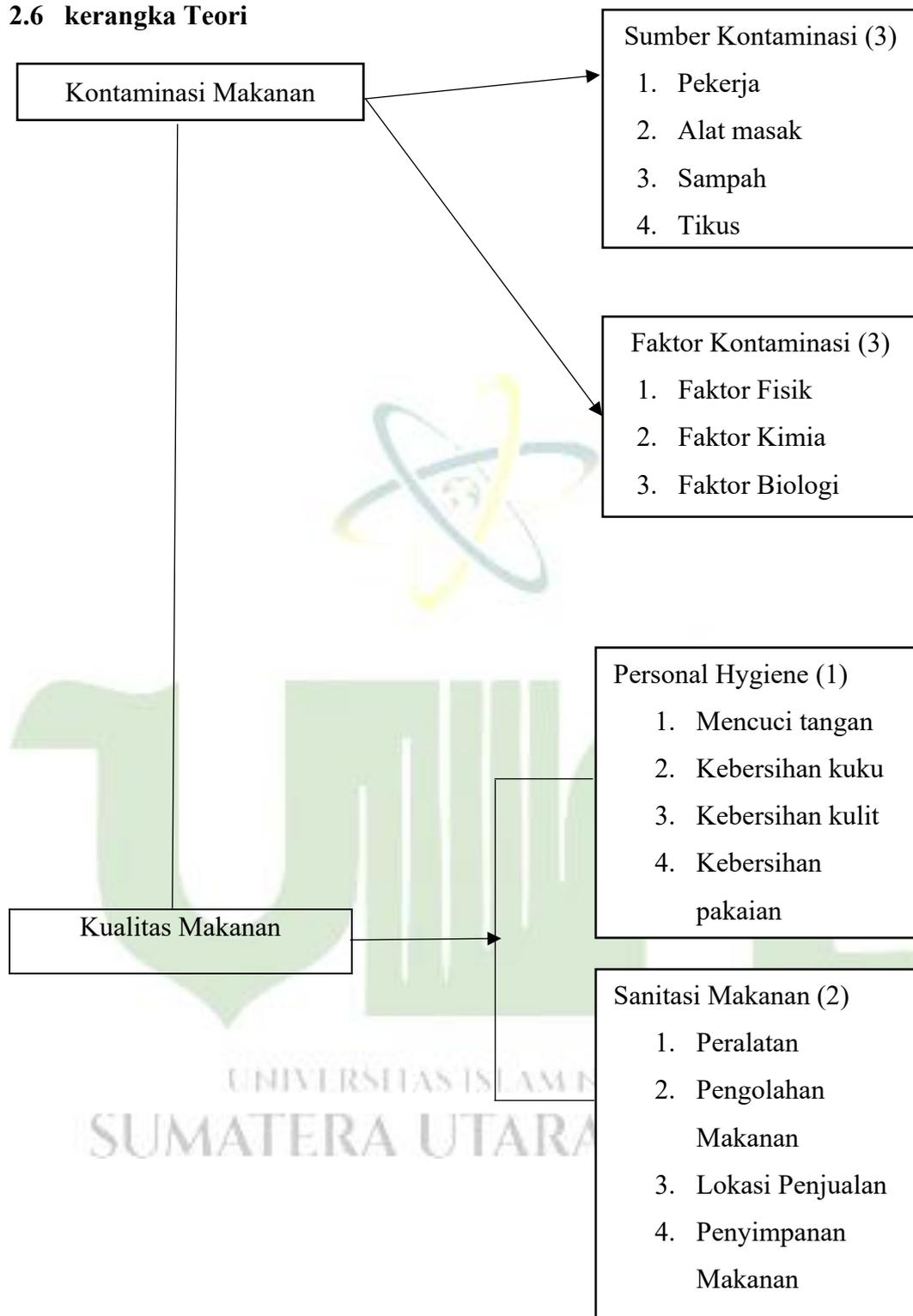
Menurut ajaran Islam mengkonsumsi yang halal suci dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib. Ayat menjelaskan hal ini sesuai dengan firman Allah SWT: QS. Al- Baqarah: 168

أَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya : Hai sekalian manusia makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu ikuti langkah-langkah setan karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu (QS al-baqarah:168)

Berdasarkan ayat tersebut telah kita ketahui bahwa sebagai manusia yang hidup di muka bumi ini sebagai salah satu makhluk ciptaan Allah yang mempunyai akal sudah seharusnya kita memilih dan mengetahui makanan yang baik serta bagi jiwa raga dan kesehatan kita sendiri. dan janganlah kita memakan makanan yang harapan tidak baik bagi jiwa maupun kesehatan kita karena itu merupakan langkah syaitan dan tidak dianjurkan oleh sang pencipta.

2.6 kerangka Teori

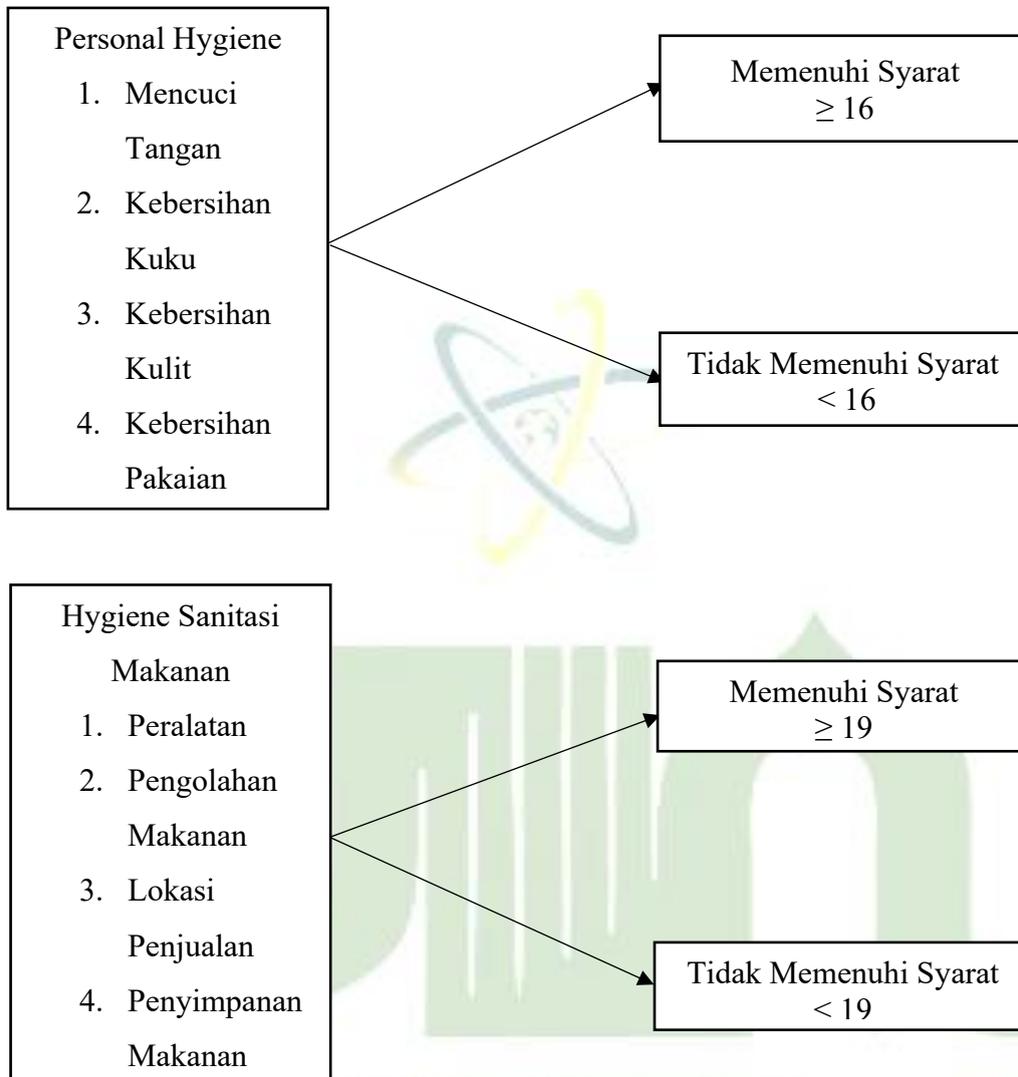


Gambar 2.1. Kerangka Teori

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

2.7 Kerangka Konsep

Variabel Bebas



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

Berdasarkan Dari variabel Independen peneliti memfokuskan untuk melakukan penelitian terhadap Personal hygiene dam sanitasi makanan pedagang