

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Air Minum

2.1.1 Defenisi Air Minum

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Air Minum mengatur tentang pengertian "air minum". Air pada saat belum mengalami perubahan apa pun dan aman untuk diminum adalah air minum. Setelah mempertimbangkan sejumlah faktor pendukung, mutu air minum berada satu tingkat lebih tinggi daripada mutu air bersih. Parameter yang harus dipenuhi, seperti parameter radioaktif dan parameter fisika, kimia, dan biologi, agar dapat memenuhi persyaratan mutu air minum.

2.1.2 Kualitas Air Minum

air yang cukup untuk konsumsi keluarga dan kebutuhan rumah tangga lainnya —jika jumlahnya mencukupi. Dalam hal air minum, baik jumlah maupun mutunya harus memenuhi standar kesehatan yang ketat. Sementara itu, menurut skala prioritas Permenkes No. 2 Tahun 2023, terdapat tiga kategori air yang memenuhi persyaratan mutu air minum.:

a. Persyaratan Fisik

Air minum tidak boleh memiliki rasa, bau, atau warna (maksimal 15 TCU), bening (maksimal 5 NTU), atau lebih panas 3 derajat Celsius dari udara di sekitarnya.

b. Prasyarat Senyawa

pH air yang dikonsumsi tidak melebihi batas minimum dan maksimum (6,5-8,5), dan tidak mengandung bahan kimia yang dapat membahayakan atau beracun.

c. Kebutuhan dari tubuh

Dengan standar nol dalam seratus mililiter, air yang aman tidak boleh mengandung limbah koliform atau *Escherichia coli*.

2.2 Hygiene dan Sanitasi

2.2.1 Defenisi Hygiene dan Sanitasi

Semua aspek kebersihan yang merupakan prakarsa kesehatan, meliputi pemeliharaan dan perlindungan kebersihan pribadi, seperti mencuci piring agar piring tetap bersih, mencuci tangan dengan sabun dan air bersih agar tangan tetap bersih, dan membuang komponen makanan yang rusak agar keutuhan makanan tetap terjaga.

"Kebersihan" didefinisikan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sebagai "upaya penanggulangan penyakit yang menitikberatkan pada upaya kesehatan yang meliputi individu atau manusia dan lingkungan tempat orang tersebut berada." Sanitasi merupakan upaya untuk memelihara dan melindungi

lingkungan penghuninya dalam rangka meningkatkan kesehatan. Untuk mencegah pembuangan sampah sembarangan, misalnya dengan menyediakan tempat sampah dan air bersih untuk mencuci tangan. Sanitasi dan kebersihan merupakan dua hal yang tidak dapat dipisahkan karena keduanya saling berkaitan erat.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2004) menyatakan bahwa mencuci tangan tidak sempurna apabila sanitasinya baik, tetapi hygiene baik karena air bersih tidak mencukupi atau tidak tersedia secara memadai.

2.2.2 Hygiene Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi pangan merupakan upaya pengendalian faktor-faktor yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan pada pangan, orang, tempat, dan peralatan, sebagaimana dituangkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Pangan dan Restoran. Mikroorganisme dapat mencemari pangan selama penyiapan dan pengolahannya. Mikroorganisme yang berasal dari lingkungan, bahan baku, dan alat yang digunakan untuk membuatnya dapat mencemari pangan hingga siap untuk dikonsumsi. Kontaminasi pangan dapat terjadi dalam tiga bentuk::

1. Keberadaan hewan atau penjamah makanan yang tidak higienis dalam penanganan makanannya terkait dengan pengaruh lingkungan fisik. Misalnya, batu, tanah, rambut manusia, kotoran hewan, dan lain-lain.

2. Unsur kimia yang mencemari makanan terkait dengan pengaruh lingkungan kimia. Misalnya, logam berat dan sejumlah kecil pestisida merupakan contoh bagaimana
3. lingkungan biologis memengaruhi pencemaran makanan. Mikroorganisme seperti Salmonella, Clostridium perfringens, dan Escherichia coli sering mencemari makanan.

Sanitasi pangan, sebagaimana didefinisikan oleh Chandra (2007), bertujuan untuk memastikan bahwa pangan bersih dan aman untuk dikonsumsi manusia tanpa menimbulkan ancaman penyakit atau keracunan. Tujuan sebenarnya dari upaya pembersihan pangan, menurut Chandra (2007), meliputi, antara lain:

1. Menjaga keamanan dan kebersihan makanan.
2. Menghentikan penyebaran wabah penyakit.
3. Menghentikan penyaluran makanan yang tidak baik bagi masyarakat.
4. Mengurangi kerusakan dan pembusukan pada makanan.

2.2.3 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman

Pengertian asas higiene dan sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat hal yaitu manusia, peralatan, bahan makanan, dan tempat/bangunan. Dalam hal sanitasi makanan dan minuman, ada enam (enam) asas yang menjadi pedoman, yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan

Bentuk, warna, kesegaran, kualitas, dan bau merupakan indikator bahan makanan yang baik. Bahan makanan yang baik bebas dari kerusakan dan kontaminasi, termasuk kontaminasi kimia akibat pestisida. Salah satu cara untuk mendapatkan bahan makanan berkualitas tinggi adalah dengan menjauhi bahan makanan liar (yang tidak dikenal), yang kualitasnya kurang dapat diandalkan.

2. Penyimpanan bahan makanan

Makanan disimpan di tempat penyimpanan untuk menghindari kerusakan yang cepat. Freezer atau lemari es adalah salah satu pilihan penyimpanan yang bermanfaat. Dalam hal penyimpanan makanan, freezer adalah pilihan yang lebih baik daripada laci atau lemari.

3. Pengolahan makanan

Proses pembuatan makanan siap santap dari bahan mentah disebut pengolahan pangan. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, pengolahan pangan adalah proses yang higienis dan bersih. Menghasilkan makanan yang bergizi, beraroma, dan lezat dengan cara yang memuaskan selera merupakan salah satu tujuan pengolahan pangan. Aturan higiene dan sanitasi harus dipatuhi selama proses pengolahan pangan, terutama dalam hal menjaga kebersihan dapur, area pengolahan, dan petugas penjamah makanan..

4. Penyimpanan Makanan

Saat menyimpan makanan, satu hal yang perlu diingat adalah makanan harus ditutup dan disimpan di tempat tertentu. Makanan tidak boleh disimpan di dekat

aliran air. Agar serangga dan hewan tidak masuk, makanan tidak boleh dibiarkan terbuka selama lebih dari enam jam. Tikus, kecoak, dan hewan lain dapat dengan mudah masuk ke lemari penyimpanan jika mereka tidak berkaki atau berada di sudut ruangan.

5. Pengangkutan makanan

Mengangkut makanan sehat sangat penting untuk mengurangi kontaminasi makanan. Keamanan makanan akan sangat meningkat dengan mengonsumsi makanan sehat. Persiapan, wadah, orang, suhu, dan kendaraan itu sendiri hanyalah beberapa dari sekian banyak pihak yang terlibat dalam proses pengangkutan makanan.

6. Penyajian makanan

Dalam hal menarik pelanggan, menyajikan makanan yang menarik akan menambah nilai. Ada banyak cara untuk menyajikan makanan kepada konsumen secara teknis, asalkan pedoman kebersihan dan sanitasi yang baik diikuti. Penting untuk menggunakan kemasan yang bersih dan tidak beracun, seperti plastik, kertas, atau kotak plastik. Peralatannya bersih, udaranya dapat bersirkulasi, dan makanannya disajikan di tempat yang bersih. Pelayannya juga mengenakan topi dan celemek. Hindari makan makanan di dekat Anda dengan cara apa pun.

2.2.4 Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Persyaratan hygiene dan sanitasi makanan jajanan berikut ini perlu diperhatikan, sesuai dengan Permenkes 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan::

1. Hygiene Penjamah Makanan

Selama tahap persiapan, pembersihan, pemrosesan, pengangkutan, dan penyajian, petugas penanganan makanan bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan. Petugas penanganan makanan sangat penting dalam proses pemrosesan makanan. Petugas ini dapat menyebarkan penyakit melalui penanganan makanan. Oleh karena itu, orang yang menangani makanan harus selalu kompeten dan sehat.

Kebersihan pribadi dan kebiasaan sehat petugas penjamah makanan harus diperhatikan. Agar sanitasi makanan menjadi gaya hidup, petugas penjamah makanan harus menyadari pentingnya kebersihan pribadi, sanitasi makanan, serta kebiasaan, minat, dan perilaku kerja yang sehat. Dengan penanganan makanan yang tepat, penerapan kebersihan pribadi, dan menjaga kebersihan petugas penjamah makanan, masalah bakteri dalam makanan dapat teratasi.

Karena bakteri dapat menjadi mata rantai yang memungkinkan bakteri masuk ke dalam makanan dan menyebabkan penyakit, maka penting untuk memikirkan kebersihan petugas penjamah makanan. Persyaratan perilaku dan kebersihan petugas penjamah makanan, khususnya di kantin, dituangkan dalam Keputusan

Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Berikut ini adalah beberapa contoh kebutuhan tersebut::

1. Setiap langkah dalam proses pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara yang menjaga makanan agar tidak bersentuhan dengan tubuh.
2. Sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok dan garpu, dan barang serupa lainnya memberikan perlindungan dari kontak langsung dengan makanan.
3. Saat bekerja, setiap karyawan pengolahan makanan harus menutupi rambutnya dengan celemek.
4. Setiap penanganan makanan harus bertindak:
 - a. Tidak makan apa pun atau mengunyahnya.
 - b. Tidak memakai cincin atau perhiasan.
 - c. Tidak berbicara satu sama lain.
 - d. Selalu cuci tangan sebelum bekerja dan setelah menggunakan kamar kecil.
 - e. Tidak memiliki kuku panjang. Selalu kenakan pakaian bersih.

Seorang penjamah makanan akan terkontaminasi silang jika ia sakit, jika tangannya terkontaminasi bakteri saat menyentuh makanan, jika ia batuk atau bersin, atau jika ia memegang sesuatu lalu menyajikan makanan.

942/Menkes/SK/VII/2003, yang menetapkan persyaratan sanitasi makanan ringan.

Penjamah makanan ringan harus memenuhi persyaratan berikut:

- a. menutup luka (luka terbuka, bisul, dan luka lainnya)
- b. memakai penutup kepala dan celemek

- c. tidak sedang menderita penyakit menular seperti diare, masuk angin, dan pilek lainnya. Selalu cuci tangan setelah memegang makanan
- d. Kontak dengan makanan mengharuskan penggunaan perkakas tangan atau alas.
- e. menggaruk anggota badan, tidak merokok Bila batuk atau bersin di depan makanan ringan yang disajikan, tutup hidung dan mulut Anda.

2. Hygiene Peralatan

- a. Peralatan untuk pengolahan dan penyajian makanan ringan harus memenuhi standar kebersihan dan sanitasi makanan dan sesuai dengan tujuan penggunaannya.
- b. Untuk menjaga peralatan sebaiknya yaitu:
 - 1. Air bersih dan sabun dapat digunakan untuk membersihkan peralatan bekas.
 - 2. Setelah itu, gunakan pengering atau kain bersih untuk mengeringkannya.
 - 3. Setelah itu, peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bersih.
 - 4. Tidak boleh menggunakan satu peralatan saja.

Jika penjamah makanan tidak mencuci peralatan bekas dengan benar, mereka berisiko memasukkan peralatan ke dalam makanan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia telah mengeluarkan keputusan No. 942/Menkes/SK/VII/2003, sanitasi makanan harus sesuai dengan undang-undang. Persyaratan saat ini harus dipenuhi

oleh pedagang dan penjamah makanan untuk menjamin kualitas makanan dan memastikan konsumsi masyarakat yang aman.

3. Hygiene Air, Bahan Makanan, Bahan Tambahan Dan Penyajian

Bahan tambahan pangan dan bahan pembantu pangan, serta semua makanan dan minuman olahan dan yang belum diolah, dianggap sebagai bahan pangan oleh Departemen Kesehatan (2003). Anda harus mengetahui sumber pangan yang baik dari sumber pangan yang baik. Karena transportasi pangan yang lama dan perdagangan pangan, sumber pangan yang baik seringkali sulit ditemukan (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2004). Sumber pangan yang baik adalah:

1. Pusat penjualan bahan pangan yang memiliki sistem pengaturan suhu yang baik (seperti supermarket).
2. Tempat penjualan bahan pangan yang diawasi dengan baik oleh pemerintah daerah, seperti pasar tradisional.

Air bersih harus tersedia dalam jumlah yang cukup selama proses pengolahan makanan. Sesuai dengan Peraturan No. 2 Tahun 2023 yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Indonesia, air minum harus memenuhi persyaratan tertentu. Secara fisik, air bersih adalah air yang jernih dan bebas dari kuman, warna, bau, atau rasa.

Indikator pencemaran tinja yang paling umum digunakan dalam air adalah kelompok mikroorganisme coliform dan *Escherichia coli*. Pameran makanan

merupakan rangkaian akhir dari usaha makanan. Ketika pelanggan tertarik dengan penyajian makanan yang menarik, nilai jualnya akan naik. Makanan yang disajikan siap santap dan dapat dimakan. Setelah melewati uji biologis dan organoleptik, makanan tersebut dapat dimakan.

4. Hygiene Sarana Penjaja

Makanan ringan dapat ditangani di tempat penjualan makanan ringan tetap maupun bergerak. Makanan ringan yang dijual di tempat penjualan makanan ringan harus dibuat sedemikian rupa sehingga makanan tidak kotor. Persyaratan yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 harus dipenuhi dalam pembangunan tempat penjualan makanan ringan.:

- a. Mudah Dibersihkan
- b. Tersedia Tempat Untuk :
 1. Pengawetan Makanan dalam Air Bersih Tempat penyimpanan makanan yang dapat langsung digunakan Tempat penyimpanan peralatan, tempat mencuci tangan, perkakas, dan komponen makanan, serta tempat sampah

Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sesuai dengan harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

2.3. *Escherichia Coli* atau *E.coli*

2.3.1 Defenisi *E. coli*

Bakteri Gram-negatif *Escherichia coli* berbentuk batang dan dapat tumbuh dengan atau tanpa oksigen. Meskipun tumbuh setidaknya dalam kondisi anaerobik, bakteri ini bersifat anaerobik fakultatif, kemoorganotrofik, dan memiliki metabolisme fermentasi dan respirasi. Bakteri ini dapat bergerak dengan atau tanpa flagela. Pertumbuhan yang baik pada media yang mengandung 1% pepton sebagai sumber karbon dan nitrogen pada suhu 37°C.

Untuk mengidentifikasi bakteri dalam makanan dan air, *Escherichia coli* memfermentasi laktosa dan menghasilkan indol. *Escherichia coli* tumbuh menjadi koloni besar yang tidak berpigmen yang berbentuk melingkar, cembung, dan ditemukan dalam darah dan media nutrisi. Pada suhu 600°C, *Escherichia coli* dapat bertahan hidup selama 15 menit, dan pada suhu 550°C, bakteri ini dapat bertahan hidup selama 60 menit. Bakteri *Escherichia coli* merupakan penyebab penyakit menular ini, khususnya:

1. Escherichia Coli Enteropatogenik (EPEC)

E. coli enteropatogenik dapat menyebabkan diare parah pada bayi yang dapat berlangsung lebih dari dua minggu dan berakibat fatal jika bayi mengalami dehidrasi parah. Orang dewasa yang terjangkit penyakit ini mengalami diare parah, mual, muntah, kram perut, sakit kepala, demam, dan menggigil. Penyakit ini dapat dimulai dari 17 hingga 72 jam setelah timbulnya penyakit dan berlangsung dari enam jam hingga tiga hari. EPEC dapat menginfeksi manusia dengan penyakit jika masuk ke dalam air yang telah tercemar oleh tinja..

2. *Escherichia Coli Enterotoksigenik (ETEC)*

ETEC sangat umum di daerah tropis. Baik manusia maupun hewan menderita sindrom usus longgar akibat *E. coli* enterotoksigenik. ETEC akan berinteraksi dengan sel-sel yang melapisi mukosa sistem pencernaan kecil melalui asosiasi yang dimediasi oleh faktor kolonisasi (CF) saat memasuki kerangka kerja yang berhubungan dengan lambung. Enterotoksin kemudian akan diproduksi oleh ETEC. *E. coli* enterotoksigenik menyebar melalui feses dan cairan mulut. Sebagian besar waktu, makanan atau air di daerah tersebut terkontaminasi dengan ETEC dalam konsentrasi yang cukup tinggi, yang mengakibatkan penularan ETEC ke anak-anak dan bayi.

3. *Escherichia Coli Enteroinvasif (EIEC)*

EIEC merupakan penyebab diare yang jarang terjadi di seluruh dunia. EIEC dapat menyebabkan disentri, yang mirip dengan disentri *Shigella*, yang ditandai dengan demam, diare, muntah, nyeri perut kram, dan tenesmus. Sering kali, darah dan leukosit hadir dalam tinja. Di sisi lain, sebagian besar pasien mengalami diare encer dan bebas lendir. Pembesaran telah terjadi, biasanya sebagai akibat dari minum atau makan makanan yang terkontaminasi.

4. *Escherichia Coli Enterohemoragik (EHEC)*

EHEC *E. coli* O157:H7 memiliki reservoir sapi. Biasanya, EHEC terdeteksi dalam kotoran sapi tidak kurang dari 5% setiap saat. Agen telah terdeteksi pada prevalensi yang sama, atau sedikit lebih tinggi, di antara sapi yang ditahan di pabrik

pemotongan dan di permukaan luar kulit hewan yang baru disembelih. EHEC juga ditemukan pada feses dari beberapa spesies selain sapi, antara lain rusa, domba, anjing, kuda, lalat, dan burung. Kolonisasi sapi dengan EHEC biasanya berlangsung singkat - satu hingga dua bulan. EHEC ditularkan melalui daging giling yang kurang matang dan susu yang tidak dipasteurisasi. EHEC juga menyebar dari orang ke orang melalui transmisi fekal-oral.

2.3.2 Karakteristik *E. coli*

Agen tersebut terbentuk dari batang anaerob fakultatif yang terbuat dari bakteri Gram negatif yang tidak membentuk spora dan termasuk dalam famili Enterobacteriaceae. Bakteri mesofilik ini tumbuh subur pada suhu antara 7 sampai 500 derajat Celsius, yang merupakan suhu ideal untuk pertumbuhannya. Bakteri *Escherichia coli* dapat tumbuh subur pada kisaran pH 4,4 sampai 8,5. Untuk pertumbuhannya, diperlukan nilai Aw minimal 0,95.

Escherichia coli merupakan bakteri indikator kualitas air minum karena kehadirannya dalam air menunjukkan bahwa air tersebut terkontaminasi oleh tinja, yang mungkin juga mengandung mikroorganisme patogen enterik lainnya.

Rahayu menyatakan bahwa P. Menurut Winiati, Nurjanah, Siti, dan Komalasari (2018), keberadaan atau jenis dari tiga antigen esensial, yaitu antigen kapsuler (K), antigen flagel (H), dan antigen lipopolisakarida substansial (O), memungkinkan *Escherichia coli* dicirikan oleh suatu serotipe konspirasi.

2.3.3 Pengendalian dan Pencegahan *Escherichia Coli*

Upaya pencegahan dan pengendalian yang efektif untuk mengurangi atau bahkan menghilangkan keberadaan bakteri tersebut dalam makanan dilatarbelakangi oleh masalah kontaminasi patogen *E. coli* dalam makanan. Mulai dari penanganan bahan baku, proses produksi, dan pengemasan produk hingga produk siap dikonsumsi, patogen *E. coli* harus dikendalikan secara cermat dalam produksi makanan. Untuk memastikan keamanan pangan yang sesungguhnya, sistem pengolahan makanan harus diterapkan sesuai dengan prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Rahayu, P. 2018; Komalasari; Winiati, Siti, dan Nurjanah).

Mendidik masyarakat tentang pentingnya memasak semua daging sapi giling atau hamburger secara menyeluruh. Daging harus berwarna coklat seluruhnya (tanpa merah muda), dan panas di bagian dalam. *E.coli* dibunuh dengan memasak secara menyeluruh, selama makanan melebihi 72°C setidaknya selama dua menit. Susu mentah harus dihindari hanya susu pasteurisasi dan produk susu yang boleh dikonsumsi. Jus buah juga harus dipasteurisasi Air minum harus diolah. Tekankan pentingnya cuci tangan pakai sabun untuk mengurangi penularan dari orang yang terinfeksi, terutama anak-anak (Disease & Section, 2009).

2.4 Kajian Integrasi Keislaman

2.4.1 Hygiene Sanitasi Makanan Dalam Islam

1. Al-Qur'an

Menurut Kepmenkes RI: 2003, Kebersihan dan sanitasi makanan adalah pengendalian makanan, orang, tempat, dan peralatan yang mungkin atau mungkin tidak menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan lainnya.. Pencegahan penyakit, keracunan, dan gangguan kesehatan lainnya yang ditimbulkan oleh interaksi antara manusia dan lingkungan merupakan tujuan higiene dan sanitasi.

Tujuan sanitasi pangan adalah menjamin kemurnian dan keamanan pangan, menghentikan penjualan pangan yang tidak sehat, mengurangi kerusakan dan pemborosan pangan, serta mencegah timbulnya penyakit. Al-Qur'an menyatakan bahwa manusia wajib memakan dan meminum makanan dan minuman yang halal dan thayyiban. Dalam QS. An-Nahl/16:114 disebutkan Allah SWT.

(114) فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya: " Kalian hendaknya hanya memakan apa yang halal dan baik dari makanan yang diberikan kepada kalian, jika kalian hanya beribadah kepada Allah SWT., maka bersyukurlah atas nikmat Allah tersebut.".(Q.S.An-Nahl:114)

Dalam ayat ini, Allah SWT memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal dan bergizi dari apa pun yang telah Allah SWT berikan kepada mereka. Makanan dan minuman yang diizinkan oleh agama disebut halal. Makanan bergizi, lezat, dan sehat adalah contoh makanan dan minuman yang dapat dikonsumsi dengan aman karena alasan kesehatan. Kita diperintahkan oleh Allah SWT untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal. Menurut Al-Qur'an

dan hadis, kewajiban untuk memilih makanan yang halal dan thayyib (baik) untuk dikonsumsi dinyatakan dalam Surah Al-Baqarah [2]: 168.:

أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (168)

Artinya : "Wahai manusia, janganlah kamu memakan apa pun yang halal dan baik di muka bumi ini, dan janganlah kamu melakukan apa yang dilakukan setan. Setan adalah musuhmu yang sebenarnya." (Q.S Al-Baqarah : 168)

2. Hadist

Ajaran Islam, menurut sebuah hadis, menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan bergizi. Berikut ini adalah peringatan tegas bagi manusia untuk menjauhi hal-hal yang meragukan, menurut hadis:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ

اللَّهُ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا الطَّيِّبَ، إِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، قَالَ: { يَا

أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ وَقَالَ: { يَا أَيُّهَا

الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ" قَالَ: " ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ

أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ: يَا رَبِّ يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ،

وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ فَانِّي يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ

Artinya :“ Menurut Abu Abdillah Nu'man bin Basyir r.a., "Aku mendengar Rasulullah SAW bersabda, 'Sesungguhnya yang halal itu jelas, dan yang haram itu jelas.'" Banyak orang yang tidak menyadari bahwa ada hal-hal yang samar (yang meragukan) di antara keduanya. Akibatnya, barangsiapa yang telah menjaga iman dan integritasnya, maka telah menjaganya. Selain itu, barangsiapa yang memasuki daerah terlarang, maka ia akan ragu. Seperti halnya ketika ia menggembalakan ternaknya di sekitar daerah terlarang, seorang penggembala akan memasuki ladang secara perlahan-lahan. Ingatlah bahwa larangan yang ditetapkan oleh Allah SWT sama dengan larangan yang ditetapkan oleh raja mana pun. Ketahuilah bahwa engkau mengandung segumpal daging; jika ia sehat, maka sehatlah seluruh tubuh; jika ia tidak sehat, maka tidak sehatlah seluruh tubuh. Ingatlah bahwa ia adalah hati. (HR. Bukhari dan Muslim).

Dengan pedoman berikut ini, ayat-ayat dan hadits memperjelas bahwa kita harus makan dengan hati-hati:: (Abidin, 2012)

1. Makanan yang jelas-jelas diharamkan oleh Allah SWT dan Rasul-Nya.

2. Makanan yang sudah rusak.
3. Makanan yang tidak alami karena mengandung banyak perasa.
4. Makanan yang mengandung banyak bahan pengawet.

2.4.2 Penjamah Makanan Dalam Sudut Pandang Islam

Dalam Islam, kebersihan, atau taharah, sangatlah penting. Islam tidak hanya peduli dengan kebersihan yang tampak (hissiyah), tetapi juga kebersihan yang hampir tak tampak (maknawi). Ad-din, atau Islam, adalah cara hidup yang membantu orang-orang cerdas menemukan kebahagiaan baik di bumi maupun di surga. Islam sangat menghargai banyak aspek kehidupan manusia, termasuk kesehatan. Perintah syariat untuk membuang semua kotoran adalah contoh dari sistem kesehatan Islam. Ayat pertama yang diturunkan dalam Surah Al-Muddatstsir memerintahkan kita untuk menjaga kebersihan. : 4

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ (4)

Artinya : ‘‘ Dan besihkan pakaianmu’’. (QS. Al-Mudaththir : 4)

Dalam surah At-Taubah, Allah SWT mengatakan bahwa salah satu hal yang Dia cintai adalah kebersihan.

فِيهِ رِجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَطَهَّرُوا وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ (108)

Artinya : ‘‘ Termasuk orang-orang yang ingin membersihkan diri. Selain itu, Allah SWT menyukai orang-orang yang bersih.’’. (Qs. At-Taubah : 108)

“Affan meriwayatkan dari Aban bin Yazid, dari Yahya bin Abu Ghazir, dari Zaid, dari Abu Salam, dari Abu Malik al-Asy’ari, dari Rasulullah SAW,” kata Abu Ubady dalam sebuah hadits:

حَدَّثَنَا مُحَمَّدٌ، قَالَ: أَخْبَرَنَا أَبُو عُبَيْدٍ، ثنا عَقَّانُ، عَنْ أَبَانَ بْنِ يَزِيدَ، عَنْ

يَحْيَى بْنِ أَبِي كَثِيرٍ، عَنْ زَيْدٍ، عَنْ أَبِي سَلَامٍ، عَنْ أَبِي مَالِكٍ الْأَشْعَرِيِّ،

« قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «الطَّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ

Artinya : ‘Kesucian itu separuh dari iman’.

Petunjuk tentang pentingnya kebersihan dan kesehatan jasmani dan rohani telah diberikan dalam Islam secara ringkas, menyeluruh, dan terpadu. Menurut Rianti (2017), Islam memandang kesehatan jasmani sebagai berikut::

1. Bertaubat, yaitu menjaga kebersihan dan kesucian tubuh, makanan, pakaian, rumah, dan lingkungan.
2. Menjaga pola makan, yaitu mengonsumsi makanan yang sehat dan halal serta mengolahnya.
3. Olahraga seperti berkuda, berenang, dan memanah dianjurkan oleh Nabi Muhammad SAW. Olahraga bertujuan untuk memperkuat dan meningkatkan kesehatan. Dalam Islam, kesehatan dianggap sebagai nikmat kedua yang paling berharga setelah iman. Selain itu, tubuh yang kuat diperlukan untuk berbagai

ritual Islam, seperti salat, puasa, haji, dan jihad, dan Allah SWT menyukai orang-orang yang beriman dan kuat.

2.4.3 Air Minum Dalam Sudut Pandang Islam

Agar terhindar dari penyakit, air yang kita minum harus dijaga kualitasnya karena merupakan kebutuhan pokok manusia. Selain itu, Nabi Muhammad SAW melarang kita membiarkan makanan atau air minum terbuka tanpa penutup. Tata cara minum air telah dijelaskan dalam Al-Qur'an:

هُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً لَكُمْ مِنْهُ شَرَابٌ وَمِنْهُ شَجْرٌ فِيهِ تُسِيمُونَ (10)

Artinya : "Dialah yang menurunkan air hujan dari langit, yang darinya kamu dapat minum, kamu dapat bercocok tanam, dan kamu dapat memberi makan ternakmu."

(QS.An-Nahl:10)

Berdasarkan ayat di atas, manusia akan senantiasa bersyukur atas nikmat Allah SWT dan memanfaatkan air secara maksimal. Nikmat yang diterima manusia baik secara langsung maupun tidak langsung dari langit juga disebutkan oleh Allah SWT pada ayat di atas. Air hujan merupakan nikmat langsung dari Allah SWT yang dapat dimanfaatkan untuk minum, mencuci pakaian, dan mandi. Sedangkan air hujan merupakan nikmat tidak langsung dari Allah SWT yang dapat menyuburkan segala jenis tanaman dan mengairi persawahan. Anugerah yang luar biasa adalah air hujan yang Allah SWT turunkan dari awan kepada umat Islam. Tidak mungkin manusia dapat hidup tanpa air. QS adalah firman Allah SWT. Ayat 68-70 Surat Al-Waqiah :

أَفَرَأَيْتُمُ الْمَاءَ الَّذِي تَشْرَبُونَ^ط (68) ءَأَنْتُمْ أَنْزَلْتُمُوهُ مِنَ الْمُزْنِ أَمْ نَحْنُ

الْمُنزِلُونَ (69) لَوْ نَشَاءُ جَعَلْنَاهُ أُجَاجًا فَلَوْلَا تَشْكُرُونَ (70)

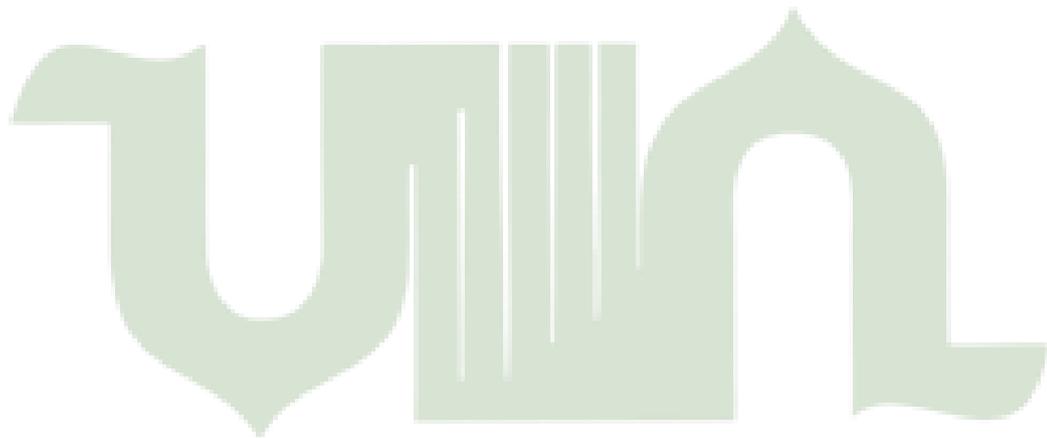
Artinya : “Nah, ceritakan lebih banyak tentang berapa banyak air yang kamu minum. Kami yang menjatuhkannya, atau kamu yang menjatuhkannya dari awan?

(69) Kalau kami punya kemauan, kami akan membuatnya asin, jadi mengapa kamu tidak bersyukur? (70)”. (QS. Al-Waqiah [56]: 68-70.

Ayat ini menjelaskan dengan gamblang bahwa air aman untuk diminum manusia karena air tersebut suci. Selain untuk beribadah kepada Allah SWT, air juga dapat digunakan untuk berwudhu, istinja, membersihkan kotoran, dan mandi. Semua itu perlu dilakukan jika ingin beribadah kepada Allah SWT..

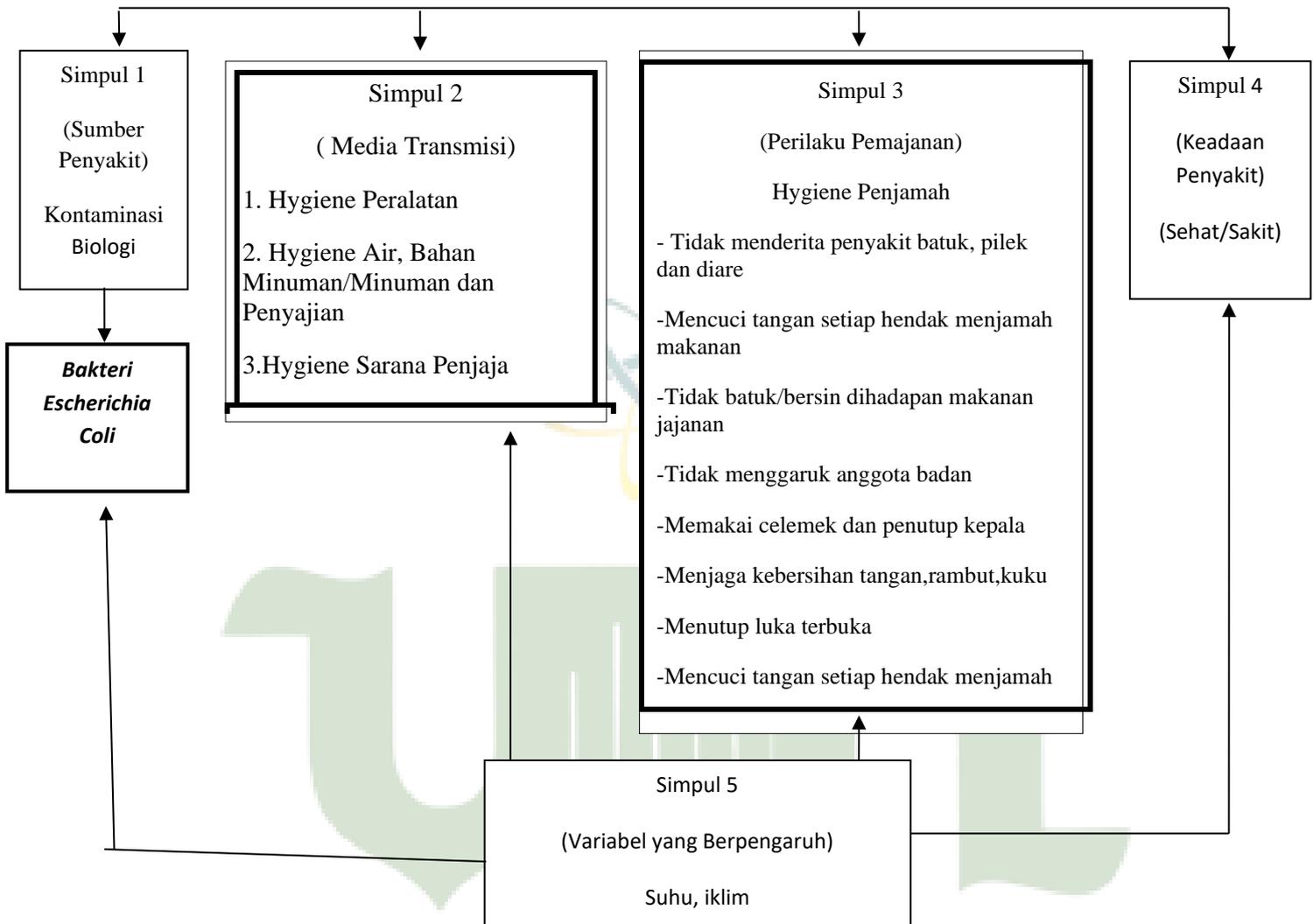
Selain bersyukur atas ketersediaan air bersih, kita juga perlu mengetahui cara minum yang aman. Menurut Islam, tubuh manusia akan memperoleh manfaat dari minum air dengan cara yang bermanfaat bagi kesehatan dan akhlak yang baik. Nabi Muhammad SAW menganjurkan minum air dengan niat, berdoa, minum menggunakan tangan kanan, tidak bernapas atau meniup saat minum, tidak minum langsung dari mulut kendi, menutup tutup botol di malam hari, dan bersyukur sebagai contoh akhlak yang baik. Salah satu aspek yang paling penting adalah mencegah kontaminan berbahaya masuk ke dalam air minum kapan saja. Dalam sebuah hadis yang diriwayatkan oleh umat Islam, Nabi SAW berpesan kepada umat Islam untuk "menutupi bejana dan wadah air" karena ada satu malam setiap tahun ketika wabah atau penyakit menyerang.

Penyakit dapat masuk ke dalam wadah air tanpa penutup, tetapi tidak dapat masuk ke bejana atau wadah air yang terbuka. (HR Muslim). "Janganlah seorang pun di antara kalian minum sambil berdiri" merupakan pernyataan dari hadis lain yang diriwayatkan oleh umat Islam dan diriwayatkan oleh Abu Hurairah. Jika lupa, hendaknya ia muntah." (HR Muslim). Menurut hadis, tidak sopan minum air sambil berdiri..



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

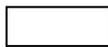
2.5 Kerangka Teori



Keterangan :



Diteliti



Tidak diteliti

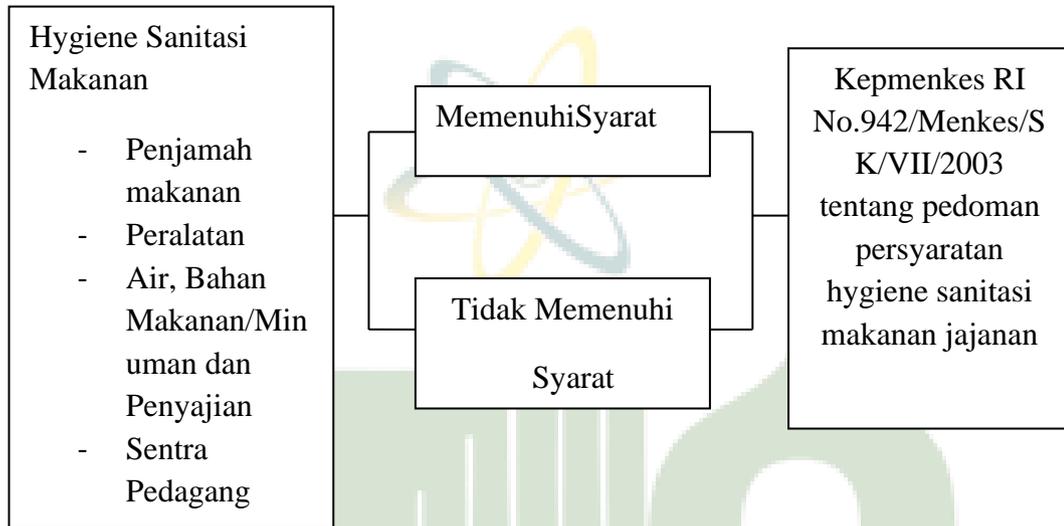
Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber : Teori Simpul Achmadi 2012

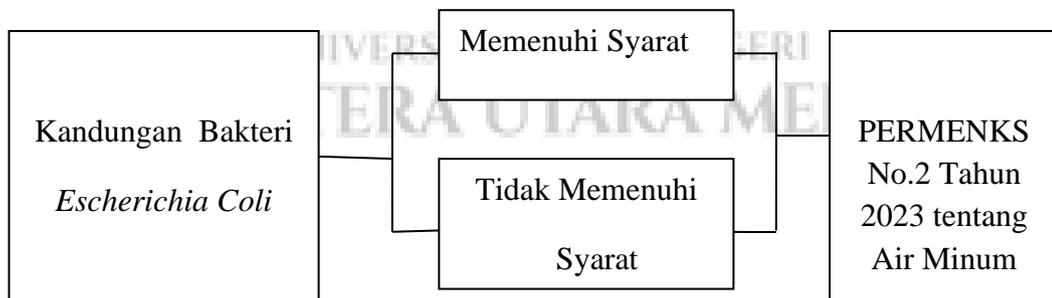
2.6 Kerangka Konsep

Kerangka Konsep Penelitian Ini Adalah sebagai berikut:

Variabel Independen



Variabel Dependen



Gambar 1.2 Kerangka Konsep