

BAB II LANDASAN TEORI

2.1 *Hygiene* Sanitasi Makanan

2.1.1 Pengertian *Hygiene* Sanitasi Makanan

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Kementerian Kesehatan RI menggunakan istilah "higiene" untuk menggambarkan upaya menjaga kebersihan sebagai bagian dari program kesehatan. Piring harus dicuci agar piring tetap bersih, tangan harus dicuci dengan sabun dan air bersih agar tangan tetap bersih, dan makanan yang rusak harus dibuang agar tetap utuh.

Menurut Akbar dkk. (2023), Dalam proses pengolahan pangan, sanitasi merupakan syarat dan tindakan preventif untuk menjamin keamanannya. dan konsumsi. Faktor risiko terjadinya pencemaran pangan di Widyawati tahun 2022 meliputi orang, tempat, peralatan, bahan pangan, serta higiene dan sanitasi. Sanitasi menurut Yulianto R. Hadi dan Nurcahyo, J. (2020) adalah upaya menjaga dan melindungi kebersihan lingkungan demi kesehatan pelakunya. Memanfaatkan tempat sampah sebagai wadah dan menyediakan air bersih untuk mencuci tangan mencegah pembuangan sembarangan merupakan dua contohnya.

Pengolahan pangan yang memenuhi persyaratan yang ditentukan memerlukan sanitasi (Widyawati, 2022). Pencegahan segala risiko kesehatan sebelum, selama, dan sesudah proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, serta konsumsi pangan dan minuman menjadi fokus utama sanitasi pangan. Tujuan sanitasi pangan adalah untuk menjamin kemurnian dan keamanan pangan, menghentikan penjualan pangan yang dapat merugikan konsumen, mengurangi kerusakan pangan, serta mencegah timbulnya penyakit (Widyawati, 2022).

Higiene sanitasi pangan, terutama bagi mereka yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan, adalah kebersihan manusia karena penanganan pangan dapat mengontaminasi pangan. Pengendalian faktor risiko kontaminasi makanan, seperti bahan makanan penyebab penyakit, lokasi, orang, dan peralatan, merupakan tujuan dari sanitasi dan higiene makanan. (Anwar et al., 2020).

2.1.2 Tujuan *Hygiene* sanitasi Makanan

Tujuan dari *hygiene* sanitasi makanan adalah: (Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

- 1) untuk menghentikan masuknya zat-zat yang dapat membahayakan kesehatan ke dalam makanan;
- 2) untuk menghentikan penyebaran penyakit; dan
- 3) untuk menghentikan beredarnya makanan yang buruk.
- 4) Mengurangi jumlah makanan yang rusak.

2.1.3 Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan

Higiene pangan adalah upaya untuk mengendalikan hal-hal seperti orang, makanan, dan hal-hal lain yang dapat atau dapat menyebabkan masalah kesehatan atau penyakit, tempat, atau peralatan. (Andayani, 2020) Higiene dan sanitasi pangan mengikuti enam prinsip panduan:

1. Pemilihan bahan pangan

Pastikan makanan Anda tidak mengandung bakteri, bahan kimia, atau zat lain yang berpotensi membahayakan dengan melihat bahan-bahannya. Menghindari bahan pangan berkualitas rendah merupakan salah satu cara untuk mendapatkan bahan pangan yang baik. Jika suatu zat memenuhi persyaratan berikut, maka zat tersebut dianggap aman:

- a. Pilih tingkat kematangan yang diinginkan.

- b. Bebas dari perubahan sifat kimia atau fisik yang disebabkan oleh faktor eksternal
- c. Bebas dari bakteri dan parasit yang dapat menyebabkan penyakit untuk mencegah kontaminasi selama proses berlangsung

1. Penyimpanan bahan makanan

Dengan memisahkan jenis bahan makanan dan menata lemari agar tidak terlalu sesak, Anda dapat memastikan bahan makanan tersimpan dengan benar. Jika bahan makanan disimpan rapat, ada kemungkinan bahan makanan dalam jumlah banyak akan rusak. Berikut cara menyimpan bahan makanan yang aman dengan tetap memperhatikan higiene dan sanitasi makanan:

a. Suhu penyimpanan yang baik.

b. Minuman dan sayur dengan lama penyimpanan maksimal satu minggu, antara 7 sampai 10 derajat Celsius. pada suhu 25 derajat Celsius, tepung, biji-bijian, dan umbi-umbian kering. Penyimpanan pada suhu rendah dapat berupa:

1) Lemari pendingin dengan suhu berkisar 10°C sampai 15°C untuk menyimpan buah dan sayur serta memajang hasil penjualan makanan dan minuman.

2) Pada kondisi ini, minuman, makanan siap saji, dan telur dapat disimpan pada lemari pendingin (refrigerator) yang suhunya dapat mencapai 1

Penyimpanan makanan kering :

1) Ventilasi cukup, udara kering, dan suhu nyaman.

2) Dinding dan lantai ruangan kering dan bersih.

3) Rak minimal 15 sentimeter dari atas tanah dan 60 sentimeter dari atas langit-langit.

4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan.

5) Makanan yang datang pertama harus dikeluarkan karena barang disusun berdasarkan urutan FIFO (First In, First Out).

2. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan ialah merubah bahan makanan dijadikan makanan untuk di makan. Persiapan makanan yang tepat memerlukan penggunaan peralatan memasak yang bersih, wadah makanan yang bersih, dan dapur yang bersih.

3. Penyimpanan makanan jadi/ masak

Beberapa bagian yang perlu diperhatikan dalam tempat simpan makanan masak sebagai berikut:

- a. Suhu harus tetap di atas 60 derajat Celsius untuk makanan panas.
- b. Makanan dingin disimpan pada atau di bawah suhu 4 °C.
- c. Makanan harus dipanaskan kembali hingga 60°C sebelum disajikan jika disimpan di bawah suhu 4°C.
- d. Makanan harus diangkut pada suhu yang sama dari area pengolahan ke area penyajian. Makanan yang akan disajikan selama lebih dari enam jam setelah pengolahan harus dibekukan atau disimpan pada atau di bawah suhu 4°C.
- e. Selama dikonsumsi segera dan tidak menunggu, makanan yang akan disajikan dalam waktu kurang dari enam jam dapat disimpan pada suhu ruangan.
- f. Memanaskan kembali makanan beku dalam microwave atau dengan memanaskannya secara teratur hingga suhu stabil terendah, 60 derajat Celsius.

Suhu ideal untuk perkembangan organisme mikroskopis patogen adalah sekitar 24 dan 60 derajat Celsius, dan suhu paling ekstrem seharusnya 37 derajat Celsius.

- g. Untuk makanan olahan yang akan disajikan jauh dari wilayah penanganan makanan untuk menjaga kualitasnya, diharapkan transportasi yang sangat baik.
- h. Setiap makanan datang dalam wadah terpisah. Makanan tidak boleh diisi terlalu penuh dalam wadah untuk mencegah tumpahan dan harus memiliki ventilasi untuk makanan panas dan tutup yang aman.
- i. Wadah harus mampu menampung makanan, kokoh, dan cukup besar. tanpa berkarat atau bocor.
- j. Suhu konstan 60°C atau 4°C harus dipertahankan selama transportasi tertunda.
- k. Sampai lokasi penyajian, wadah tidak dibuka.
- l. Yang disediakan hanyalah kendaraan untuk transportasi, dan tidak ada bahan lain yang perlu dipindahkan.

4. Pengangkutan makanan

Memastikan bahwa makanan diangkut ke tempat penyimpanan makanan dengan cara yang higienis akan berperan penting dalam mencegah kontaminasi penyakit. Untuk pengangkutan jangka panjang, diperlukan suhu 60°C atau 4°C.

5. Penyajian Makanan

Makanan harus disajikan dengan cara yang bersih. Pastikan setiap hidangan disajikan dalam wadah tertutup. Berikut ini adalah empat pilar kebersihan makanan: (Swamilaksita Prita Dhyani, 2016)

1. Tempat/Bangunan

Standar higiene dan sanitasi harus dipatuhi di semua lingkungan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan.

2. Peralatan

Peralatan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan yang bersih, terawat baik, dan sering didisinfeksi sangat penting untuk mencegah kontaminasi.

3. Penangan makanan

perlu mengetahui tentang sanitasi dan higiene, menggunakan kelima indranya, membersihkan kulit, tangan, rambut, dan pakaian kerja, serta menjadi sehat.

4. Bahan-bahan dalam Makanan

Penting untuk memilih, menyimpan, dan memproses bahan makanan dengan tepat untuk mengurangi risiko penyakit dan mencegah kontaminasi. Dalam manajemen makanan, empat pertimbangan higiene dan sanitasi harus diperhitungkan: memilih bahan makanan mentah, menyimpan bahan makanan, memproses makanan, dan mengangkut makanan.

2.2 Makanan Jajanan

2.2.1 Pengertian Makanan Jajanan

Menurut Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO), makanan ringan adalah makanan yang telah dipersiapkan atau dimasak terlebih dahulu di tempat produksi, di rumah, atau di tempat penjualan. Makanan ringan tersedia dalam wadah atau di mesin penjual otomatis di tempat umum, di pinggir jalan, dan tempat lainnya.

Makanan ringan adalah minuman atau makanan yang memiliki rasa dan warna yang lezat. Makanan ringan didefinisikan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 1999, adalah makanan dan minuman yang telah diolah dan siap santap atau yang telah dibuat oleh pelaku usaha makanan di tempat penjualan. Menteri Kesehatan, SK VII/2003, 942

2.2.2 Jenis Makanan Jajanan

Makanan jajanan dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu: (Rosidah, 2018)

1. Nasi ayam goreng bakso, mie ayam bakso, dan lauk-pauk lainnya merupakan contohnya.
2. Kue, cilok, pisang goreng, telur gulung, dan penganan lainnya;
3. Es teh, minuman dalam kemasan, es buah, dan minuman lainnya;
4. Aneka buah-buahan, antara lain mangga, semangka, dan jeruk.

2.2.3 Fungsi Makanan Jajanan

Makanan ringan membantu pola makan yang lebih sehat. Makanan ringan juga menambahkan bahan-bahan yang hilang pada hidangan utama dan lauk. Makanan ringan dapat digunakan untuk hal-hal berikut: (Pasalbessy & Padang, 2022):

1. Saat sarapan;

2. sebagai camilan cepat di sela waktu makan;
3. sebagai bekal makan siang, khususnya bagi mereka yang tidak punya waktu untuk menyiapkan makanan di rumah;
4. sebagai sumber nutrisi harian bagi orang yang sedang tumbuh;
5. sebagai produk yang berharga bagi bisnis

2.3 Penjamah Makanan

2.3.1 Pengertian Penjamah Makanan

Dari persiapan hingga penyajian, penjamah makanan bekerja dengan makanan dan peralatan makanan (Fabiana Meijon Fadul, 2019). Penjamah makanan ringan didefinisikan oleh Keputusan Menteri Kesehatan Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 sebagai individu yang memiliki kontak langsung atau tidak langsung dengan makanan dan peralatan yang digunakan untuk menyiapkan, membersihkan, memproses, mengangkut, dan menyajikan makanan.

3.3.2 Hygiene Perorangan Penjamah Makanan

Petugas penanganan makanan dapat membantu mencegah kontaminasi makanan dari persiapan hingga penyajian dengan mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik. Petugas penanganan makanan harus membersihkan diri, mengenakan perlengkapan pertahanan diri individu yang lengkap, dan mematuhi pedoman kesehatan dan disinfeksi terkini saat menangani makanan. (Miranti dan Adi, 2018). Setiap individu yang bekerja di area penanganan makanan bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan. Berikut ini adalah beberapa prinsip mengenai kebersihan pribadi (Moehji, 2017):

1. Sebelum bekerja dengan atau menangani makanan, penjamah makanan harus terlebih dahulu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir.

2. Penjamah harus menutupi kepala mereka saat bekerja untuk mencegah rambut masuk ke makanan.
3. Mereka semua mengenakan celemek atau pelapis putih untuk memudahkan mengetahui apakah penjamahnya kotor.
4. Makanan yang dimasak harus ditangani dengan sendok atau garpu.
5. Setelah buang air kecil atau pura-pura buang air kecil, tangan harus dicuci sekali lagi dengan sabun dan air mengalir.
6. Sangat penting bagi penjamah yang sakit, terutama yang memiliki penyakit menular, untuk segera dipindahkan dari area pengolahan dan pendistribusian makanan.
7. Setiap penjual atau penjamah harus memeriksakan kesehatannya setidaknya setahun sekali.

2.3.3 Persyaratan Penjamah Makanan

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 11 Tahun 1999 tentang Tata Cara Pelaksanaan Sanitasi Makanan Jajanan (SJJ) Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 11 Tahun 1999 tentang Tata Cara Pelaksanaan Sanitasi Makanan Jajanan ditetapkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (SST).

1. Penjamah makanan ringan harus bebas dari penyakit menular seperti batuk, pilek, atau diare sebelum dapat bekerja di tempat usaha penyediaan makanan ringan.
2. Gunakan penutup untuk menutup luka terbuka, borok, dan luka lainnya.
3. Tutupi kepala Anda dengan celemek.
4. Selalu cuci tangan setelah makan dan pastikan tangan, kuku, dan
5. pakaian Anda bersih.

6. Saat Anda menyentuh makanan, kenakan sarung tangan atau alat pelindung lainnya.
7. Merokok dan menggaruk bagian tubuh mana pun—termasuk telinga, hidung, mulut, atau area lain tempat makanan disentuh—melanggar hukum.
8. Jika Anda tidak menutup hidung dan mulut, Anda tidak boleh batuk atau bersin di depan camilan.

2.3.4 Penyakit Bawaan Makanan

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 tentang Penanganan Makanan Ringan mengatur bahwa makanan ringan harus ditangani dengan baik selama kegiatan pelayanan. Batuk, flu, dan diare yang merupakan penyakit menular tidak dapat menyerang penjamah makanan. Setelah menangani makanan ringan, penjamah makanan dapat menyebarkan penyakit jika tidak mencuci tangan. Wulandari dkk. (2023) mengatakan bahwa kurangnya perhatian pedagang makanan dapat menyebabkan penularan penyakit. Menurut Hartanto (2016), terdapat tiga kemungkinan penyebab penularan penyakit, yaitu:

1. sumber penyakit seperti mikobakteri dan protozoa;
2. Udara, air, serangga, makanan, dan minuman merupakan sumber penyakit yang potensial.
3. “kurang bugar” atau “kurang sehat” mengacu pada kondisi saat seseorang tidak memiliki sistem kekebalan tubuh yang diperlukan untuk membasmi patogen.

Faktor sanitasi lingkungan yang berkaitan dengan makanan terbagi menjadi tiga kategori:

1. Faktor fisik seperti suhu dan kelembaban udara, air, tanah, dan lingkungan, termasuk

2. bahan kimia, pestisida, bahan tambahan makanan, logam, dan bahan lainnya.
3. Semua makhluk hidup.

Saat menyajikan makanan kepada pelanggan, petugas penanganan makanan harus menjaga kebersihan pribadi dengan saksama. Makanan tidak akan mengandung bakteri, serangga, atau debu jika pakaian dan peralatan mereka kotor. Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera*, *E. coli*, dan *Salmonella* merupakan penyebab banyak kasus keracunan makanan. Strain bakteri *E. coli* dapat ditemukan dalam tinja manusia dan hewan. Tangan, mulut, hidung, dan tenggorokan petugas penanganan makanan adalah tempat bakteri *Staphylococcus aureus* berasal, tetapi (Arrazy, 2020).

2.4 Faktor Faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

1. Pengetahuan

Hasil dari mengetahui suatu objek ketika objek tersebut diindera adalah diketahui. Penglihatan, pendengaran, penciuman, pengecap, dan peraba merupakan kelima indera yang dimiliki oleh tubuh manusia. Menurut Notoatmodjo (2017), mata dan telinga merupakan sumber informasi yang paling banyak diterima oleh manusia. Perilaku atau tindakan seseorang sangat dipengaruhi oleh ranah kognitif atau pengetahuan seseorang. Pengertian mengetahui adalah kemampuan mengingat kembali materi yang telah dipelajari sebelumnya, sedangkan ranah kognitif mencakup enam tingkatan pengetahuan berikut: Mampu mengingat kembali sesuatu yang spesifik dan semua materi atau stimulus yang telah dipelajari merupakan bagian dari tingkatan pengetahuan ini. Dengan demikian, kita berada pada tingkatan pengetahuan yang paling rendah.

1. Kemampuan seseorang untuk menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya digunakan untuk menilai pengetahuannya terhadap subjek yang menjadi pokok bahasan penelitian.
2. Pemahaman (understanding) Yang dimaksud dengan “pemahaman” adalah kemampuan untuk menjelaskan secara tepat suatu objek yang sudah dikenal dan menginterpretasikan informasi yang terkandung di dalamnya. Seseorang yang mampu menjelaskan, memberi contoh, menarik kesimpulan, membuat prediksi, dan sebagainya harus memahami item atau materi tersebut.
3. Aplikasi Kapasitas untuk mempraktikkan apa yang telah dipelajari dalam situasi atau keadaan yang sebenarnya disebut sebagai "aplikasi." "Aplikasi atau penggunaan hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya" adalah salah satu definisi "aplikasi" dalam konteks ini.
4. Analisis adalah keterampilan membedah materi atau objek menjadi bagian-bagian komponennya dalam satu struktur organisasi sambil menjaga hubungan satu sama lain.
5. Sintesis Sintesis yang dimaksud menunjukkan kapasitas untuk mengimplementasikan konsep atau menyatukan bagian-bagian yang berbeda menjadi keseluruhan baru. Dengan kata lain, perpaduan adalah kemampuan untuk membuat definisi baru dari yang sudah ada.
6. 6. Kemampuan untuk mengevaluasi materi atau objek menjadi fokus utama penilaian ini. Kriteria yang ada menjadi dasar penilaian ini. Wawancara atau kuesioner yang menanyakan tentang topik yang sedang dibahas dapat digunakan untuk mengukur pengetahuan.

2. Sikap

Cara seseorang bereaksi terhadap perbaikan atau barang yang intim adalah perilaku mereka. Sikap secara jelas menampilkan konotasi kesesuaian dalam menanggapi rangsangan tertentu, yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi khas ketimbang pelaksanaan motif tertentu.. Menurut Anita et al. (2023), sikap adalah predisposisi daripada tindakan atau perilaku yang sebenarnya. Menurut Notoatmodjo, sikap ini, seperti pengetahuan, memiliki banyak tingkatan.

1. Subjek penerima adalah mereka yang bersedia memperhatikan stimulus atau objek. Misalnya, sikap terhadap gizi dapat diungkapkan oleh seberapa bersedia dan penuh perhatian individu terhadap informasi terkait gizi.
2. Berusaha menjawab pertanyaan atau menyelesaikan tugas menunjukkan penerimaan terhadap konsep tersebut, jadi menjawab pertanyaan dan menyelesaikan tugas menunjukkan sikap positif, terlepas dari apakah pekerjaan itu benar.
3. Valving adalah ketika seseorang menunjukkan sikap tingkat tiga dengan mengundang orang lain untuk mengerjakan atau membicarakan suatu masalah. Dengan mengajak ibu-ibu lain—tetangga, saudara, dan sebagainya—ke puskesmas untuk menimbang anak-anak mereka atau berdiskusi tentang gizi, seorang ibu dapat menunjukkan sikap positifnya terhadap gizi anak.
4. Sikap tertinggi adalah menerima tanggung jawab atas segala hal, terlepas dari risikonya. Sikap dianalisis secara langsung dan tidak langsung. Anda dapat melakukannya secara langsung dengan menanyakan kepada responden apa yang mereka pikirkan atau katakan tentang suatu objek.

Dengan terlebih dahulu mengajukan pertanyaan hipotetis dan kemudian memperoleh tanggapan dari responden, hal ini dapat dilakukan secara tidak langsung.

3. Umur

Usia adalah jumlah waktu sejak lahir. Jumlah tahun dihitung sebagai usia seseorang. Dalam studi epidemiologi, usia selalu diperhitungkan, dan hampir semuanya menunjukkan korelasi dengan usia. Usia juga diperhitungkan karena memengaruhi kapasitas seseorang untuk persepsi pola dan pikiran. Pemahaman dan cara berpikir Anda akan lebih berubah seiring bertambahnya usia, sehingga pengetahuan Anda akan semakin baik. (Notoatmodjo, 2018).

4. Pendidikan

Praktik mengajar tenaga kesehatan disebut sebagai pendidikan kesehatan. Pendidikan kesehatan adalah pedagogi praktis atau praktik pendidikan dari perspektif pendidikan. Akibatnya, industri perawatan kesehatan memanfaatkan pendidikan kesehatan sebagai konsep pendidikan. Karena merupakan proses pembelajaran, pendidikan adalah proses pertumbuhan, perkembangan, atau perubahan menuju menjadi individu, kelompok, atau masyarakat yang lebih baik dan lebih dewasa. (Notoatmodjo, 2018).

5. Lama Berjualan

Istilah pertukaran mengacu pada jumlah waktu yang dicurahkan oleh seorang pialang untuk menjalankan bisnisnya. Seorang pedagang memperoleh pengalaman dengan menjalankan bisnisnya dalam jangka waktu yang lebih lama. Menurut Riadmojo (2020), tingkat pendapatan dapat dipengaruhi oleh keberadaan

suatu badan usaha, yang berpotensi memengaruhi produktivitas dan kinerja pelaku usaha dalam rangka menekan biaya produksi dan meningkatkan efisiensi.

Anda dapat memperoleh pengalaman berbisnis dengan melakukan pertukaran dengan seseorang dalam jangka waktu yang lama, yang dapat memperluas kemampuan Anda dalam mengamati perilaku mereka. Pemahaman seorang pedagang terhadap pasar dan perilaku konsumen juga akan meningkat seiring berjalannya waktu. Seseorang dapat memperoleh pengalaman dalam berbisnis seiring berjalannya waktu. Perilaku seseorang dapat diamati secara berbeda berdasarkan pengalamannya (Ririn, 2019).

6. Sarana dan Prasarana

Infrastruktur mendukung fasilitas, meskipun fasilitas itu sendiri merupakan fasilitas utama. Segala sesuatu yang dapat digunakan untuk mencapai tujuan adalah fasilitas, sedangkan segala sesuatu yang mendukung proses adalah infrastruktur.

Sarana dan prasarana dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan berfungsi untuk mengatur dan memastikan kebersihan dan kesehatan makanan dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Beberapa sarana dan prasarana yang digunakan yaitu: (Fithri, 2016)

1. Perlengkapan kebersihan: Sabun, lap dan alat pembersih
2. Peralatan masak: Kompor, panci dan alat lainnya untuk memasak makanan
3. Alat penyajian: Piring, sendok dan gelas
4. Tempat usaha: Kios, warung atau tempat makanan dijajakan
5. Fasilitas sanitasi: Penyediaan air bersih, tempat mencuci peralatan dan tempat sampah

Sarana dan prasarana dalam makanan jajanan diperlukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya enak, tetapi juga aman dan higienis. Sarana berfungsi langsung dalam pengolahan dan penyajian, sedangkan prasarana menyediakan dukungan yang diperlukan untuk operasional yang efisien dan efektif.

7. Lingkungan

Menurut Swamilaksita Prita Dhyani (2016), tempat penyajian makanan haruslah sehat dan bersih. Sanitasi dan peralatan yang baik justru akan menghambat kualitas bakteriologis makanan. Selain kebersihan peralatan, faktor lain Kualitas bakteriologis makanan berkualitas tinggi dapat dipengaruhi oleh hal-hal seperti tangan penjamah makanan, kebersihan air yang digunakan, lokasi pengolahan makanan, dan cara penyajiannya.

Ini merupakan salah satu pilihan. Menurut Kementerian Kesehatan Indonesia, salah satu syarat sarana sanitasi adalah tersedianya sarana pembuangan limbah. Faktor lingkungan fisik yang membahayakan kesehatan manusia akan berkurang dengan pemanfaatan sarana tersebut dapat dikendalikan atau kualitas lingkungan dapat terjaga. Kebersihan halaman, bebas dari lalat atau tikus, lantai yang mudah dibersihkan, dinding yang kokoh, atap yang terang, dan pencahayaan yang cukup dapat memengaruhi iklim.

8. Pengawasan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan tersebut, petugas sanitasi adalah profesional kesehatan lingkungan dengan pelatihan di bidang kebersihan dan

sanitasi makanan dan minimal gelar Sarjana Sains (S1). Tingkat keberhasilannya ditentukan oleh seberapa baik mereka melaksanakan tanggung jawab dan tugasnya.

Pengawasan sanitasi pangan adalah pemantauan berkelanjutan terhadap bagaimana tindakan atau aktivitas terkait persyaratan berkembang barang dan ketentuan sanitasi pangan setelah dilakukan upaya pemeriksaan lanjutan. Ruang lingkup pemeriksaan tidak hanya sekedar melakukan upaya pengamatan di lokasi saja, tetapi juga menilai kondisi, tindakan, atau kegiatan yang telah dilakukan dan memberikan saran atau petunjuk untuk memperbaikinya. Pengawasan sterilisasi pangan meliputi pemberitahuan rapat-rapat penting, mengusulkan rapat-rapat, memimpin tinjauan berkala, mencatat data di lokasi penanganan pangan, memimpin perbaikan, dan mengomunikasikan hasil pengelolaan.

9. Sosialisasi/Pelatihan Penjamah Makanan

1. Pekerja dapat mempelajari cara menjaga dan merawat kebersihan pribadi mereka dalam Hazard Analysis Critical Control (HACCP), yang meliputi membersihkan rambut, kuku, kulit, pakaian, makanan, dan pekerja (Brutu, 2021). Dengan mengurangi atau menghilangkan penyakit bawaan makanan, keracunan, dan penyakit, HACCP bertujuan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. (Sumantri, 2017) Tujuan khusus HACCP adalah sebagai berikut:
 2. Menyelidiki metode produksi pangan
 3. Meningkatkan jumlah inspeksi luar, serta evaluasi dan pemantauan penanganan, pemrosesan, dan sanitasi pangan.

2.5 Kajian Integrasi Keislaman

2.5.1 Konsep Makanan dalam Islam

Sejumlah pedoman tentang bagaimana kehidupan manusia seharusnya terstruktur di dunia dan bagaimana kehidupan mereka seharusnya berakhir saat mereka meninggal dapat ditemukan dalam Al-Quran, sebuah buku tentang kehidupan. Al-Quran tidak merahasiakan rujukannya terhadap makanan sebagai hasilnya. Kata-kata bahasa Arab untuk "makanan" adalah aklun, taam, dan ghiza'un. Akan tetapi, Al-Quran hanya menggunakan taam dan aklun, dua dari tiga istilah ini (Mulizar, 2016).

Al-Quran menggunakan frasa "halalan thayyiban" untuk mendorong orang mengonsumsi makanan sehat. "halla yahillu hallan wa halalan," yang berarti "diperbolehkan," "diizinkan," dan "halal," adalah kata yang berasal dari akar kata "halal." Menurut Ali (2016), kata bahasa Arab thayyib, yang berasal dari kata "ta," "alif," dan "b," berarti "lezat," "subur," "suci," "halal," dan "diperbolehkan." Dalam Surah Al-Baqarah/2:168, Al-Quran berbicara tentang makanan yang halal dan thayyib.

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

Artinya: “Janganlah kalian memakan apa yang baik di dunia ini dan janganlah kalian mengikuti jalan setan. Sesungguhnya, setan adalah musuh kalian yang sebenarnya.” (QS. Albaqarah-/2:168).

Menurut Tafsir al-Misbah, seruan ayat ini agar makanan menjadi halal berlaku bagi semua manusia, terlepas dari apakah mereka beriman kepada Allah SWT atau tidak. Akan tetapi, tidak semua makanan dan minuman halal harus thayyib, dan tidak semua yang halal memenuhi semua persyaratan. Ada beberapa

yang dibolehkan dan bermanfaat bagi seseorang dengan kondisi kesehatan tertentu, dan ada yang lainnya, meskipun bermanfaat bagi orang lain, tidak dibolehkan baginya. Ada makanan yang rasanya enak tetapi tidak menyediakan cukup nutrisi, dan ketika itu terjadi, rasanya tidak enak.

Oleh karena itu, makanan yang telah disertifikasi halal dan thayyib sangat dianjurkan. Menurut Al-Qur'an, makna dari lantunan sebelumnya adalah bahwa makanan yang dimaksud adalah makanan yang Allah ciptakan untuk semua orang dan bahwa Anda tidak boleh mengikuti contoh setan, yang biasanya membujuk orang untuk memenuhi kebutuhan mereka yang sebenarnya dengan cara yang tidak sesuai dengan rencana Allah.

Setan menggunakan segala tipu daya yang dimilikinya untuk menipu masyarakat, jadi waspadalah terhadap upayanya. Allah mengingatkan kita bahwa musuh manusia, yaitu setan, tidak dapat dipungkiri. Penggunaan kata "halal" pada ayat sebelum ayat ini dalam Al-Qur'an memiliki dua makna: artinya berasal dari sumber pendapatan yang "halal" atau sah, dan tidak bertentangan dengan fiqih. Syarat kedua bagi makanan adalah harus baik, atau thayyib. Oleh karena itu, makanan harus sehat, proporsional, dan aman.

Menurut Khairunnisa dan Ahmad (2023), makanan halal dan thayyiban diperlukan manusia untuk memperoleh energi, mendukung pertumbuhan dan perkembangan, serta menjaga kesehatannya. Menurut ajaran Islam, mengonsumsi makanan yang halal, baik, dan sehat sangatlah penting. Ada sejumlah alasan mengapa orang tidak boleh meragukan sebuah hadis::

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا الطَّيِّبَ، إِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، قَالَ: يَا أَيُّهَا الرَّسُلُ 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 فَأَنَّى
يُسْتَجَابُ لَدَيْكَ

Artinya: "Abu Abdillah Nu'man bin Basyir RA meriwayatkan Rasulullah SAW bersabda, "Sesungguhnya yang halal itu jelas, dan yang haram itu jelas." Banyak orang yang tidak menyadari adanya perbedaan yang samar-samar (yang meragukan) antara keduanya. Akibatnya, barangsiapa yang telah menjaga iman dan kehormatannya, maka ia telah menjaganya. Alam terlarang pun akan dimasuki oleh siapa saja yang memasuki alam yang tidak pasti. Sebagaimana ia akan menggembalakan ternaknya di lahan yang terbatas, seorang penggembala akan perlahan-lahan memasuki ladang. Ingatlah bahwa larangan-larangan yang ditetapkan oleh Allah SWT sama dengan yang ditetapkan oleh raja mana pun. Ingatlah bahwa dirimu terbuat dari segumpal daging. Jika segumpal daging itu sehat, maka seluruh tubuhmu pun sehat; jika tidak sehat, maka seluruh tubuhmu pun demikian. Ingatlah selalu bahwa ia adalah hati. (HR. Bukhari dan Muslim).

Menurut penelitian (Adila & Filsahani, 2023), Perbedaan antara konsumsi halal dan haram merupakan faktor penting yang berpotensi mengatur kebiasaan konsumsi umat Islam. Contoh konsumsi halal meliputi barang-barang seperti pakaian, minuman, dan makanan yang diperbolehkan dan mengikuti ajaran agama. Makan halal merupakan standar penting Islam yang memajukan hak-hak sipil, kesejahteraan, dan kepuasan bagi semua individu. Makan halal juga menunjukkan bahwa Anda menghargai hak dan moralitas Allah SWT. Konsumsi barang dan praktik yang bertentangan langsung dengan ajaran Islam juga disebut sebagai

"haram." Konsumsi haram, yang dapat berdampak negatif pada kesejahteraan fisik, mental, dan sosial seseorang, dikutuk sebagai risiko potensial bagi umat Islam.

2.5.2 Konsep Personal *Hygiene*

Dalam Islam, kebersihan dan kesucian sangat dijunjung tinggi. Baik kebersihan substansi yang tampak (*hissiy*) maupun kebersihan substansi yang tak tampak (*ma'naw*) sangat dijunjung tinggi dalam Islam. Al-din, atau Islam, adalah cara hidup yang membantu orang-orang cerdas menemukan kebahagiaan di Bumi dan setelah kematian. Sistem kesehatan Islam tercermin dalam ajaran Syariah, yang mengatakan bahwa seseorang harus membersihkan diri dari kotoran. Kebersihan adalah salah satu aspek terpenting dari nilai-nilai luhur Islam. Ajaran Islam bersumber dari Sunnah dan Al-Quran. Ajaran Islam tidak hanya menjelaskan beberapa istilah yang digunakan, tetapi juga menjelaskan bagaimana ajaran Islam sebenarnya menekankan kebersihan (Rianti, 2016). Ayat tentang kebersihan terdapat dalam Surah Al-Muddassir:

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ

Artinya: “dan bersihkanlah pakaianmu”. (Q.S Al-Muddassir/74: 4)

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Dalam Surah At-Taubah, Allah berfirman bahwa kebersihan merupakan salah satu hal yang dicintai-Nya.:

فِيهِ رِجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَّطَهَّرُوا ۗ وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya: “Termasuk mereka yang ingin bersih-bersih. Lebih dari itu, Allah menghargai kebersihan.” (Q.S At-Taubah/9:108)

Dalam sebuah hadits, Al-Baihaqi mengatakan bahwa Rasulullah SAW bersabda:

الْإِسْلَامُ تَطْيِيفٌ فَتَنْظِفُوا فَإِنَّهُ لَا يَدْخُلُ الْجَنَّةَ إِلَّا بِطَيِّفٍ

Artinya: "Agama Islam menekankan kesucian dan kemurnian. Karena itu, Anda harus menjaga kebersihan rumah. Hanya orang-orang suci yang akan diizinkan masuk surga jika demikian halnya." (HR. Al-Baihaqi).

Islam telah memberikan petunjuk yang jelas, menyeluruh, dan terpadu mengenai pentingnya kebersihan serta kesejahteraan jasmani dan rohani. Konsep Islam tentang kesehatan jasmani adalah sebagai berikut: (Rianti, 2016)

1. Menjaga tubuh, makanan, pakaian, rumah, dan lingkungan sekitar agar tetap suci dan bersih adalah taharah.
2. Menjaga pola makan, yaitu mengonsumsi segala sesuatu yang halal dan bergizi.
3. Nabi Muhammad SAW menganjurkan renang, panahan, dan berkuda sebagai olahraga. Tujuan olahraga adalah untuk memperkuat dan meningkatkan kesehatan. Kesehatan dianggap sebagai berkah terpenting kedua dalam Islam setelah iman. Selain itu, banyak ritual Islam seperti shalat, puasa, haji, dan jihad menuntut tubuh yang kuat, dan Allah SWT menyukai orang-orang beriman yang kuat.

Sebuah penelitian (Augustina, 2021) menyebutkan bahwa menjaga kebersihan lingkungan dan tubuh sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Hadits tersebut menyebutkan bahwa sebagai makhluk hidup, manusia bertanggung jawab atas kebersihan, termasuk kebiasaan hidup bersih. Anjuran hadits untuk menjaga lingkungan yang bersih dan sehat tidak hanya baik secara moral, tetapi juga patut

diibadahi karena menunjukkan kewajiban kita kepada Allah untuk menjaga ciptaan-Nya dan memastikan kesejahteraan manusia dan makhluk lainnya. Dengan berpegang teguh pada hadits sebelumnya, kita tidak hanya melindungi diri sendiri, tetapi juga menciptakan suasana yang kondusif untuk beraktivitas dan beribadah dengan menjaga lingkungan yang bersih dan sehat.

2.5.3 *Hygiene* Sanitasi Makanan dalam Islam

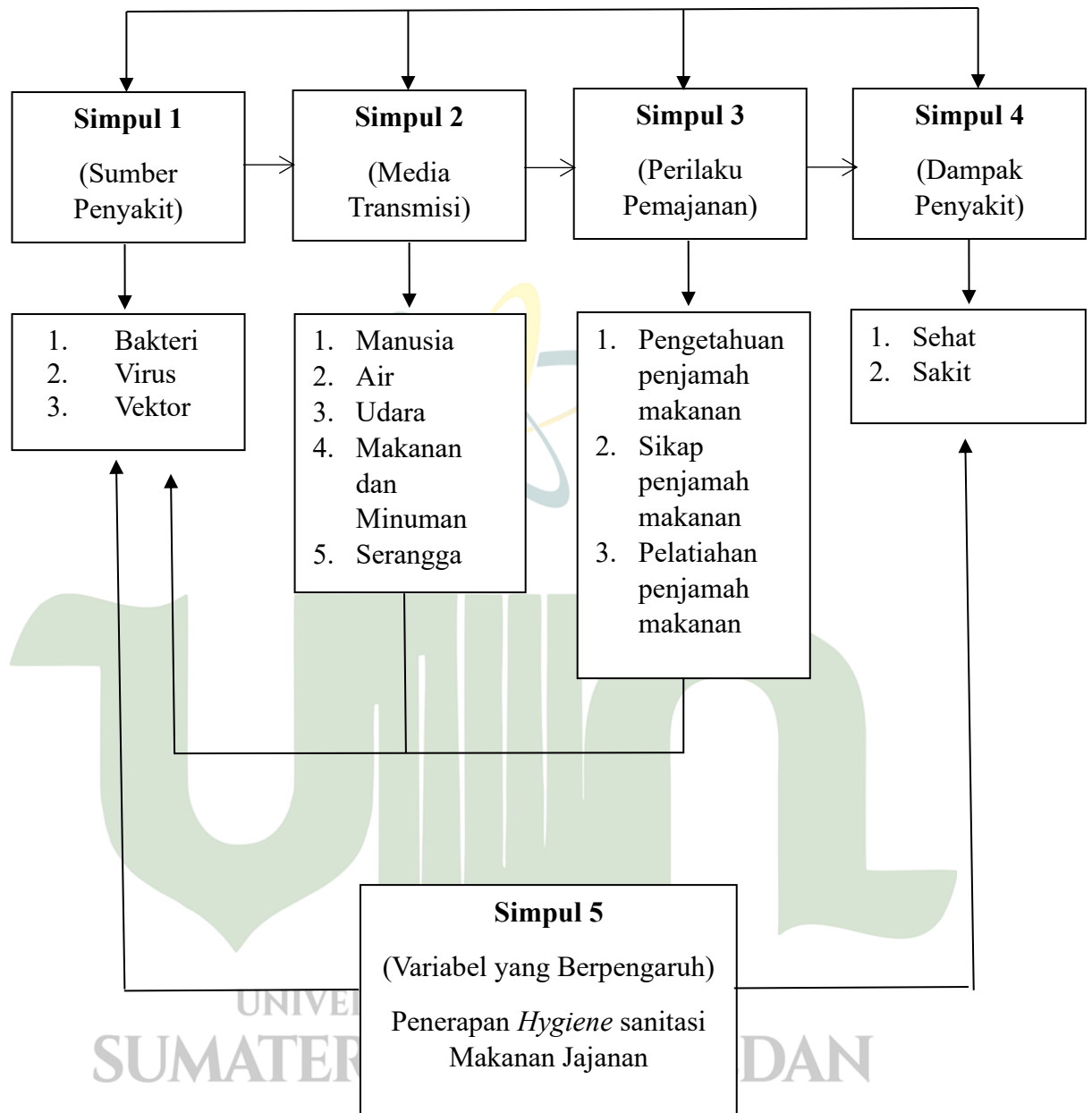
Dalam Al Quran, Allah berfirman bahwa makanan dan minuman yang baik dan halal harus dikonsumsi. Dalam Surah An-Nahl/16:114, Allah berfirman:

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

Artinya: “Kamu dapat memakan sebagian dari makanan halal dan baik yang telah Allah berikan kepadamu dan bersyukur atas nikmat-Nya jika kamu hanya beribadah kepada-Nya.” (Q.S An-Nahl/16: 114).

Menurut tafsir Al-Qur'an, salah satu amalan yang dianjurkan Islam untuk menjaga kesehatan adalah menjaga kebersihan lingkungan, jika kita benar-benar beribadah kepada Allah sebagai wujud keimanan kita. Dengan demikian, Allah tidak akan menghukum kita karena tidak bersyukur atas nikmat-Nya. Hai orang-orang yang beriman, janganlah kita berlaku seperti orang musyrik dan memakan apa yang Allah berikan kepadamu, yang halal, baik, lezat, bergizi, pantas, dan baik bagi tubuh dan kesehatan kita. Sesungguhnya, bersuci yang diwajibkan dalam ibadah sehari-hari selalu menjadi bab pertama dalam kitab-kitab hukum Islam (Rahmasari, 2019). Dalam Islam, kebersihan, baik jasmani, rohani, maupun umum, sangat dijunjung tinggi. Agar lingkungan tetap bersih, maka dianjurkan pula untuk menjaga kebersihan dan bebas dari kotoran.

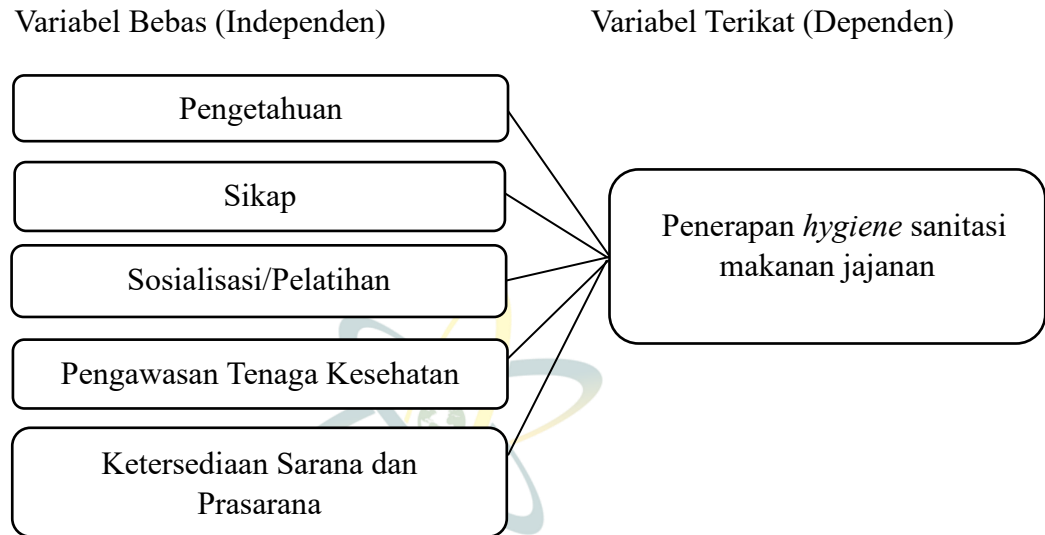
2.6 Kerangka Teori



Sumber: Teori Simpul (Achmadi, 2012)

Gambar 2. 1 Kerangka Teori Penelitian

2.7 Kerangka Konsep



Gambar 2. 2 Kerangka Konsep Penelitian

2.8 Hipotesa Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, adapun hipotesis pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.
2. Terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.
3. Terdapat hubungan antara sosialisasi/pelatihan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.

4. Terdapat hubungan antara pengawasan tenaga kesehatan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.
5. Terdapat hubungan antara ketersediaan fasilitas sarana dan prasarana dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan jajanan di Kecamatan Sungai Kanan Kabupaten Labuhanbatu Selatan.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN