

BAB 2

LANDASAN TEORITIS

2.1 Hygiene dan Sanitasi Makanan

2.1.1 Pengertian Hygiene Makanan

Hygiene adalah pekerjaan yang berkaitan dengan kesejahteraan dengan menjaga dan menjaga kebersihan individu. Misalnya mencuci tangan agar tetap bersih, mencuci piring agar tetap bersih, dan membuang makanan yang rusak untuk menjaga keutuhannya. (Brutu, 2021).

Menurut Suyono, *hygiene* pangan merupakan upaya untuk mencegah penularan yang menitik beratkan pada kerapian atau kesejahteraan atau keterpercayaan terhadap makanan yang sebenarnya (*Entire Someness of Food*). Suyono membagi kebersihan makanan menjadi 5 standar (lima standar kebersihan makanan) yaitu: (Nuraini, 2019).

1. Kontaminasi pangan
2. Intoksikasi pangan (disebut juga keracunan pangan) 3
3. pembusukan (penguraian pangan)
4. Pemalsuan persediaan pangan
5. pengawetan pangan (pengawetan pangan) (Windu, 2022).

2.1.2 Sanitasi Makanan

Sanitasi merupakan kegiatan preventif yang menitikberatkan pada tindakan dan prosedur yang diperlukan untuk melindungi makanan dan minuman dari bahaya kesehatan sebelum diolah, pada saat ditangani, disimpan, diangkut, atau dijual, dan hingga siap untuk dikonsumsi masyarakat. (Andayani, 2020).

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mengatakan bahwa Sanitasi bertujuan untuk mengontrol berbagai faktor lingkungan fisik yang berpotensi mempengaruhi manusia, khususnya faktor-faktor yang menghambat pembangunan fisik, kesehatan, dan kondisi kehidupan. Sanitasi merupakan pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kegiatan yang berkaitan dengan kesehatan lingkungan atau kehidupan orang-orang. Sesuai dengan buku kebersihan sterilisasi makanan dan minuman, luasan disinfeksi mempunyai beberapa sudut pandang, yaitu pemberian udara bersih/air minum (persediaan air), penanganan limbah (pembuangan limbah), penanganan makanan dan minuman (desinfeksi makanan), pemeriksaan/mengendalikan serangga dan hewan pengerat, serta kesejahteraan dan keamanan terkait Word (Windu, 2022).

Faktor kimia dan mikrobiologi, menurut Sumantri, dapat berkontribusi terhadap buruknya higiene pangan. Variabel sintetis disebabkan oleh bahan-bahan kimia yang digunakan untuk mengimbangi kebaruan pangan, pancuran pestisida, penggunaan wadah obat-obatan pertanian yang terlibat untuk pengemasan makanan, dan lain-lain. Sementara itu, kontaminasi yang disebabkan oleh parasit, bakteri, virus, dan jamur adalah penyebab utamanya. akar penyebab faktor mikrobiologis. Akibatnya, kebersihan makanan yang buruk dapat membahayakan kesehatan orang yang mengkonsumsinya (As Satari & Andrian, 2024).

2.2 Konsep Rumah Makan

2.2.1 Pengertian Rumah Makan

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyajikan hidangan kepada masyarakat umum di rumah makannya. Restoran adalah suatu tempat usaha jasa makanan yang sebagian atau seluruhnya terletak pada suatu bangunan tetap dan

dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk menyiapkan, menyimpan, menyajikan, dan menjual makanan dan minuman kepada masyarakat di tempat tersebut. Definisi ini dapat ditemukan pada persyaratan kesehatan untuk restoran. (Kepmenkes RI No 1098 Tahun 2003).

Karena salah satu tempat yang banyak didatangi manusia, maka restoran atau tempat makan perlu memberikan perhatian ekstra terhadap kebersihannya. Jika kondisi sanitasi suatu restoran atau rumah makan tidak memenuhi standar dan menimbulkan gangguan kesehatan, maka dapat timbul penyakit yang dapat menular melalui makanan serta air serta pembawa penyakit. (Wahyuningsih dan Hamdana 2021).

Mayoritas restoran dan rumah makan di Indonesia masih minim pengetahuan mengenai sanitasi dan kebersihan, yang erat kaitannya dengan kesehatan. Dalam kebanyakan kasus, pemilik restoran menjalankan bisnis mereka hanya dari sudut pandang bisnis dan kurang memperhatikan peraturan kesehatan masyarakat atau sanitasi.

Pedoman atau strategi bagi yayasan atau pengelola tempat-tempat umum termasuk rumah makan atau rumah makan harus mengatur urusan kebersihan dan disinfeksi sesuai dengan Pedoman Imunisasi Kekuatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003.

2.2.2 Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan

Ada persyaratan tertentu yang harus dipenuhi oleh setiap perusahaan makanan. Unsur pengontrol makanan, individu, tempat, dan peralatan yang dapat atau mungkin menyebabkan infeksi atau masalah medis disebut kebersihan

makanan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII Tahun 2003, peraturan teknis restoran dan produk serta peralatan restoran meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisik, serta persyaratan kebersihan sanitasi.

Diawali dengan perencanaan menu, pembelian bahan baku, penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan, penyiapan, penyajian, pencucian, dan pemeliharaan peralatan, higiene dan sanitasi pangan merupakan hal-hal yang diperlukan dalam operasional pelayanan pangan (Hamdana et al., 2021).

Oleh karenanya, peraturan kebersihan dan sanitasi harus dipatuhi oleh setiap pemilik dan pengelola restoran. Peraturan ini juga berlaku untuk makanan yang disajikan di restoran, dimana kebersihan dan kesehatan sangat penting untuk pencegahan penyakit dan keracunan. Restoran wajib memenuhi sejumlah persyaratan kesehatan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Restoran. Persyaratan tersebut antara lain:

A. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi:

Restoran dan tempat makan lainnya terlindung dari polusi antara lain debu, asap, serangga, tikus.

2. Bangunan

a. Umum

1. Pembangunan struktur dan desain harus mematuhi semua peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. jauh dari rumah.

B. Tata Ruang

1. Pembagian ruang dasar meliputi dapur, ruang stok, ruang santai, jamban, ruang pekerja dan ruang organisasi.
2. Sebuah pintu memisahkan setiap ruangan dari ruangan lainnya dan membentuk dinding di antara keduanya.
3. Ruang harus ditata sesuai kemampuannya, mampu berinteraksi dengan perkembangan pengunjung, kemajuan perwakilan, kemajuan bahan makanan dan makanan instan serta hal-hal lain yang dapat merendahkan martabat makanan.

C. Lantai, dinding, ventilasi, penerangan, atap, langit-langit, dan pintu merupakan bagian dari konstruksi..

B. Persyaratan Sarana Sanitasi

1. Cairan Murni
2. cairan Limbah
3. WC
4. Tempat Pembuangan
5. Lokasi Pencucian tangan
6. Lokasi Membersihkan Peralatan
7. Lokasi Pencucian Makanan
8. Loker Penyimpanan baju Pegawai
9. Perangkat Keras untuk mencegah lewatnya serangga dan tikus

C. Dapur, Ruang santai dan Pusat Distribusi Makanan Kebutuhan

1. Terdapat area mencuci peralatan, area menyimpan bahan makanan, area mengolah, tempat menyiapkan, dan area untuk menangani urusan di dapur.

2. Ruang tunggu
3. Ruang stok makanan dengan rak untuk menampung makanan, ventilasi yang menjamin penyebaran udara dan perlindungan terhadap serangga dan tikus.

D. Penentuan Pangan dan Pelengkap Kebutuhan Pangan

1. Bahan Makanan

- a. Bahan makanan utuh dan dalam kondisi baik.
- B. Tidak membusuk.
- C. Sumber bahan makanan resmi dan diawasi.
- D. Bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan bahan pangan kemasan memenuhi seluruh ketentuan yang berlaku.

1. Penyiapan Makanan

- a. Makanan yang sudah jadi tidak boleh rusak atau busuk, dan makanan yang dikemas dalam kaleng tidak boleh mengembung, cekung, atau bocor.
- B. Setiap gram sampel makanan tidak mengandung kuman *E. coli*.
- C. Bilangan dasar mikroba *E. coli* adalah 0 untuk setiap 100 ml uji minuman.
- D. Berapa banyak zat logam berat dan penumpukan pestisida serta kotoran lainnya tidak boleh melebihi sejauh mungkin seperti yang ditentukan oleh peraturan dan pedoman terkait.
- e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi syarat, terutama sayuran yang dimakan mentah. Sayuran juga dicuci dengan air

yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02 persen atau dimasukkan ke dalam air mendidih selama beberapa detik.

B. Prasyarat Penanganan Makanan

1. Setiap langkah pengolahan makanan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga makanan tidak bersentuhan dengan tubuh.

2. Upaya-upaya berikut ini untuk mencegah kontak langsung dengan pangan olahan:

a. Sarung tangan karet

b. Peralatan makanan.

C. peralatan makan dan sejenisnya

3. Setiap ahli penanganan makanan selama bekerja harus mengenakan:

a. celemek, atau celemek

b. Tutupi rambut.

C. Sepatu bot dapur

d. Berperilaku:

1) Berhenti merokok.

2) Jangan mengunyah atau makan.

3) Kenakan hanya cincin kawin polos sebagai perhiasan.

4) Tidak mempergunakan fasilitas dan peralatan yang tidak diperuntukkan untuk digunakan.

5) Selalu mencuci tangan setelah menggunakan kamar kecil dan sebelum bekerja.

6) Selalu berpakaian yang pantas untuk bekerja dan memakai alat pelindung diri.

7) Selalu kenakan pakaian kerja bersih yang belum dipakai di luar restoran.

4. Pekerja pengolahan makanan harus mempunyai surat keterangan sehat yang masih berlaku dan surat keterangan vaksinasi kolera.

C. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Penyimpanan makanan

a. Kebersihan dan pemeliharaan selalu diberikan pada tempat penyimpanan makanan.

B. Atur secara terpisah dari makanan jadi.

C. Setiap jenis makanan perlu disimpan:

1) Pada suhu yang tepat.

2) Komponen makanan padat tidak boleh lebih tebal dari 10 cm.

3) Kelembapan antara 80 dan 90 persen di ruang penyimpanan di dalam.

D. Ketentuan yang harus dipenuhi pada saat menyimpan bahan pangan di gudang: Cara penyimpanannya tidak boleh menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit:

1. Pisahkan bahan pangan dengan lantai sebesar 15 sentimeter.

2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm.

3) Makanan berada 60 sentimeter di bawah langit-langit. e. Bahan-bahan

makanan disimpan sesuai standar perbandingan, disusun dalam rak-rak agar tidak merusak bahan-bahan makanan, bahan-bahan makanan yang masuk terlebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = Early in, early out).

2. Tempat penyimpanan makanan siap pakai

a. Serangga, hewan pengerat, debu, zat berbahaya, dan hewan lainnya semuanya dapat dicegah.

B. Varietas pangan yang umumnya cepat rusak disimpan pada suhu 4oC atau lebih rendah atau pada suhu 65,5oC atau lebih tinggi.

C. Pada suhu antara -5 dan -1, makanan yang cepat rusak dalam waktu kurang dari enam jam dapat disimpan lebih lama..

D. Syarat Konsumsi

1. Cara penyajian makanan harus bersih.

2. Peralatan penyajian perlu dijaga kebersihannya.

3. Peralatan bersih harus digunakan untuk menangani makanan jadi yang disajikan.

4. Pangan siap saji yang disajikan hangat disimpan dalam fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.

5. Penyajian selesai dengan pakaian yang bersih dan perilaku yang baik.

6. Porsi makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

a. di tempat yang bersih

b. Sampul terbuat dari kain putih atau plastik warna-warni harus digunakan untuk menutupi meja tempat makanan disajikan. Kecuali jika mejanya terbuat dari Formika, lapisan dekoratif tentu saja bukan suatu kebutuhan.

C. Mulut, bumbu/lada, garam, cuka, saus tomat, kecap, dan tempat penyimpanan bumbu lainnya harus dijaga kebersihannya.

D. Di meja makan terdapat asbak untuk abu rokok yang selalu dibersihkan.

e. Peralatan makan dan minum yang sudah dipakai kurang lebih 5 menit sudah dicuci.

E. Kebutuhan Peralatan

1. Berikut ini contoh zat beracun yang tidak boleh dikeluarkan oleh peralatan yang bersentuhan langsung dengan pangan:

- a. Timah (Pb)
- b. Sebagai Arsenicum
- c. Cu (tembaga)
- d. Zn, atau seng



- e. Kadmium, atau Cd
- f. Belerang (Sb)

2. Peralatan tidak rusak, terkelupas, pecah dan tidak menimbulkan pencemaran pangan.

3. Permukaan yang akan bersentuhan langsung dengan makanan harus rata, halus dan mudah dibersihkan.

4. Perlengkapan harus sempurna sebelum digunakan.

5. Perangkat keras yang bersentuhan langsung dengan makanan yang layak disajikan tidak boleh mengandung jumlah mikroorganisme yang melebihi batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm² lapisan luar perangkat keras.

6. Persyaratan yang harus dipenuhi pada saat mencuci peralatan adalah sebagai berikut:

a. Alat cuci sebaiknya menggunakan bahan pembersih/*cleanser*, air dingin, air panas hingga bersih.

B. Minimal bebas hama dengan larutan klorin 50 ppm atau larutan yodium 12,5 ppm, air 80 °C, dan kain.

7. Persyaratan yang harus dipenuhi oleh peralatan pengering adalah:

a. Perangkat keras yang telah dibersihkan harus disimpan di rak baja yang dirawat sampai mengering dengan bantuan sinar matahari atau lampu paku atau mesin dan tidak boleh dibersihkan dengan kain.

8. Kapasitas alat tangkap harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

a. Semua perangkat keras yang bersentuhan dengan makanan harus tetap kering dan bersih.

B. Gelas, cangkir, dan barang sejenis lainnya harus disimpan terbalik.

C. Rak untuk penyimpanan peralatan berbentuk datar, tahan karat, dan tidak terpengaruh oleh keausan atau kerusakan.

2.3 Konsep Penjamah Makanan

2.3.1 Pengertian Penjamah Makanan

Juhaina, 2021 mengartikan penjamah makanan merupakan seseorang yang bekerja pada tempat bisnis dan industri hidangan tidak dengan mempertimbangkan apakah dirinya benar mempersiapkan atau menyajikan hidangan. Orang yang menangani makanan bersentuhan langsung dengan makanan serta peralatan yang dipakai untuk menyiapkan dan menyajikannya. Persiapan, pembersihan, penanganan, pengangkutan, dan penyajian semuanya dimulai dari kontak langsung ini.

Pengendali Memiliki peran krusial karena menjadi salah satu komponen untuk pemenuhan kebutuhan kesejahteraan melalui penyediaan makanan dan minuman (Rahmah dan Kamal, 2022). Karena mereka selalu berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian makanan, penjamah makanan memainkan peranan penting dalam proses pengelolaan makanan.

2.3.2 Personal Hygiene Penjamah Makanan

Sikap pengontrol pangan terhadap penanganan pangan merupakan keyakinan dan kemampuan menerapkannya dalam proses penanganan pangan (Aspiani dan Rustiawan, 2020). Kerapuhan petugas pengawas pangan merupakan salah satu kunci tercapainya proses penanganan pangan yang terlindungi dan baik. Karyawan dapat mempraktikkan kebersihan diri yang baik jika memahami pentingnya kebersihan dan kesehatan diri (Juhaina, 2021).

Penanganan makanan yang buruk, seperti kebersihan pribadi penanganan makanan yang tidak memadai dan hidangan makanan yang terkontaminasi di tempat penjualan makanan, menyumbang 60% keracunan makanan di negara-negara maju (Kasim et al., 2019). Keamanan pangan dan pencegahan penularan penyakit melalui makanan memerlukan pertimbangan kebersihan pribadi saat mengolah makanan. Oleh karena itu, kebersihan individu petugas pengontrol pangan dalam proses penanganan pangan sangatlah penting, mengingat dengan menjaga kebersihan secara baik dapat mengurangi kemungkinan terjadinya pencemaran pada pangan. Kebersihan individu yang terkait dengan penanganan makanan dapat dicapai dengan asumsi pekerja memiliki pemahaman tentang

pentingnya menjaga kesejahteraan dan kerapian individu. Pegawai yang bekerja di ruang pengolahan makanan.

Menurut BPOM RI, berpakaian profesional, memakai penutup kepala, dan memakai sepatu. Kesejahteraan dan kebersihan yang baik dapat memastikan bahwa pekerja yang melakukan kontak langsung atau tidak langsung dengan makanan tidak menjadi sumber pencemaran. Berikut beberapa ketentuan menjaga kebersihan diri:

1. Kebersihan merupakan suatu keharusan bagi seluruh karyawan.
2. Pakaian kerja yang bersih harus dikenakan oleh penjamah makanan. Celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker, atau sepatu kerja merupakan contoh pakaian kerja.
3. Pekerja yang mengolah makanan hendaknya menutup luka pada badannya dengan meninggalkan balutan luka yang luar biasa.
4. Sebelum memulai latihan penanganan makanan, setelah membereskan komponen atau bahan atau alat yang tidak dimurnikan yang berantakan, dan setelah meninggalkan jamban atau toilet, pekerja harus selalu membersihkannya. dengan sabun.

Oleh karena itu, perwakilan harus mengikuti teknik disinfeksi yang memadai untuk mencegah pencemaran pada makanan yang mereka tangani. Mencuci tangan, kebersihan diri, dan kebersihan merupakan prosedur penting dalam pengolah makanan. (Keliat, 2023).

1. Mencuci tangan Tangan yang jorok atau terkontaminasi dapat menularkan infeksi dan patogen dari tubuh. ke makanan. Oleh karena itu, para pekerja sangat mementingkan cuci tangan. Pada dasarnya,

Anda harus mencuci tangan setiap kali menyentuh sesuatu yang mungkin terkontaminasi (Nildawati et al., 2020).

2. Kebersihan dan Kesejahteraan Individu Prasyarat utama seorang pengolah makanan adalah kesehatan. Untuk menjamin keamanan pangan dan menghentikan penyebaran penyakit, perhatian khusus perlu diberikan terhadap kesehatan pengolah makanan.

2.4 Penyakit Bawaan Makanan

2.4.1 Agent pencemaran terhadap makanan dan minuman

1. Mikroorganisme

a. Bakteri

Bakteri bersel tunggal adalah organisme yang sangat kecil. Kerusakan perfringens umumnya ditandai dengan kejang perut dan rasa mual yang mulai terjadi 8-22 jam setelah mengonsumsi makanan yang banyak mengandung *Clostridium perfringens*, yang menghasilkan racun yang menyebabkan kontaminasi makanan. Dehidrasi dan masalah lainnya menjadi penyebab beberapa kematian (Achmadi, 2019).

b. Virus

Virus adalah mikroorganisme menular yang sangat kecil (yaitu rata-rata sekitar seperseratus ukuran bakteri pada umumnya) yang terdiri dari genom DNA atau RNA yang dibungkus dalam lapisan protein. Namun, banyak virus yang menunjukkan ketahanan yang tinggi terhadap tekanan seperti panas, pengeringan, pembekuan, sinar UV, dll. Dan dapat bertahan dalam jangka waktu lama dalam makanan atau lingkungan. Contohnya Norovirus (penyakit bawaan makanan akibat virus yang paling umum, yang

menyebabkan gastroenteritis, suatu kondisi medis yang ditandai dengan diare, muntah, dan sakit perut).

c. Parasit

Parasit adalah organisme yang memperoleh makanan dan perlindungan dari organisme hidup lain yang dikenal sebagai inang. Penyakit ini dapat ditularkan dari hewan ke manusia, dari manusia ke manusia, atau dari manusia ke hewan. Beberapa parasit telah muncul sebagai penyebab utama penyakit yang ditularkan melalui makanan dan air. Organisme ini hidup dan berkembang biak di dalam jaringan dan organ manusia dan hewan yang terinfeksi, dan sering kali dikeluarkan melalui tinja. Contohnya *Taenia saginata*.

2.4.2 Faktor Terkontaminasinya Makanan

Menurut Kementerian Kesehatan (2012), kontaminasi pangan adalah masuknya zat atau patogen yang tidak diinginkan ke dalam pangan. Entitas atau bahan organik yang masuk kemudian menjadi pencemar pangan. Menurut Hanifa (2016), kontaminasi pangan mempunyai peranan penting dalam terjadinya penyakit bawaan pangan atau disebut juga keracunan pangan, yang terjadi ketika patogen masuk ke dalam pangan. Terdapat dua cara terjadinya kontaminasi terhadap makanan yaitu:

1. Pencemaran secara langsung

Pencemaran langsung adalah apabila pangan mentah tercemar karena ketidaktahuan atau kecerobohan, baik disengaja maupun tidak disengaja.

Ambil contoh, memasukkan potongan rambut ke dalam menu makanan.

2. Pencemaran silang

Pada saat makanan diolah, kontaminasi silang mengacu pada kontaminasi yang terjadi secara tidak langsung akibat ketidaktahuan penanganannya. Kontaminasi silang dapat terjadi ketika kontaminan berpindah melalui permukaan suatu benda selain makanan dari satu makanan ke makanan lainnya. Patogen terdapat, misalnya, di tangan manusia dan peralatan yang digunakan oleh orang yang menanganinya. Selain itu, sebelum memegang makanan, bersin, batuk, atau bahkan menyentuh wajah atau rambut dapat mengakibatkan kontaminasi silang (Indraswati, 2016).

2.4.3 Sumber Kontaminasi Makanan

Nely (2019) menyatakan bahwa langkah-langkah berikut dilakukan oleh organisme lain untuk menjadi makanan:

- a. Kotoran manusia dan hewan
 - b. pakan ternak yang terkontaminasi
 - c. Hewan peliharaan d. Kontaminasi silang terkait penyimpanan
 - e. Penyimpanan dan wadah untuk peralatan yang cacat
 - f. Selama pemrosesan, air terkontaminasi.
 - G. Makanan secara tidak sengaja terkontaminasi hama dan lalat (Nely, 2019).
- Kontaminasi pangan juga dapat berasal dari tempat lain:

- a. Pekerja
- b. Peralatan untuk makanan
- c. Sampah d. Serangga
- e. Tikus
- f. Variabel ekologi (udara dan air)

2.5 Konsep Pengetahuan

2.5.1 Pengertian Pengetahuan

Menurut Naomi (2019) dan Notoatmodjo, Ketika seseorang menggunakan lima indera mereka – penglihatan, pendengaran, bau, rasa, dan sentuhan – untuk menyadari benda, mereka dikatakan “mengetahui”. Pengetahuan adalah hasil dari “pengetahuan”. Mayoritas pengetahuan manusia diserap melalui indra. Pengetahuan erat kaitannya dengan kebersihan,

Menurut (Ciah Sulandari et al., 2020) Pengetahuan seseorang tentang kebersihan akan menjadi pendorong upaya sadarnya untuk menjaga kesehatan mereka dan menjadikannya lebih baik melalui kebiasaan sehat yang dapat mereka lakukan setiap hari.

Dengan demikian, informasi menjadi landasan utama bagi berkembangnya aktivitas seseorang. Dengan kata lain, pengetahuan seseorang mengenai higiene akan memudahkannya dalam menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari sehingga mempengaruhi tingkat kesehatan tubuhnya.

2.5.2 Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo dalam (Jusuf dan Raharja, 2019), ada 6 tingkatan pengetahuan yang termasuk dalam ranah kognitif, yaitu:

1. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat materi yang telah dipelajari sebelumnya. Tingkat pengetahuan ini mengingat kembali (*recall*) terhadap setiap materi yang dipelajari atau rangsangan yang diterima.

2. Memahami (*Comprehension*)

Memahami diartikan sebagai kemampuan menjelaskan item-item yang diketahui dengan benar serta mampu menafsirkan materi tersebut dengan benar.

3. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang dipelajari dalam situasi nyata. Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai penerapan atau penggunaan hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya pada konteks atau situasi tertentu.

4. Analisis (*Analysis*)

Analisis Merupakan kemampuan untuk menggambarkan suatu material atau objek sebagai komponen-komponen, namun masih dalam suatu struktur organisasi dan masih saling berhubungan.

5. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis adalah kemampuan untuk menyatukan atau menggabungkan bagian-bagian menjadi satu kesatuan yang baru. Dengan kata lain, sintesis adalah kemampuan membuat senyawa baru atau dari senyawa yang sudah ada.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan menalar atau mengevaluasi suatu materi atau objek. Penilaian ini didasarkan pada kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang sudah ada.

2.6 Konsep Sikap

2.6.1 Pengertian Sikap

Sikap ialah kecenderungan untuk menanggapi rangsangan lingkungan yang dapat mengawali atau mengarahkan perilaku manusia. Pada akhirnya, sikap berarti keadaan pikiran yang siap merespons suatu objek melalui pengalaman terorganisir dan Dengan cara langsung ataupun tidak langsung memengaruhi praktik atau tindakan (Notoatmodjo, 2019).

Menurut (Hartini, 2022), sikap berkaitan erat dengan *hygiene* sanitasi makanan dimana Sikap penjamah makanan juga dapat berdampak langsung pada praktik hygiene dan sanitasi mereka. Hygiene sanitasi pangan khususnya sikap dan perilaku bersih Penjamah makanan adalah salah satu aspek yang harus diperhatikan. agar dapat dihasilkan makanan dan minuman yang bermutu.

Sikap dapat didefinisikan sebagai kecenderungan seseorang untuk merespons secara positif atau negatif terhadap orang, benda, atau keadaan tertentu. Demeanor berisi penyelidikan perasaan/emosional (ceria, hina, sengsara, dll). Sikap bisa positif atau negatif, dan bisa juga dalam tingkat yang berbeda-beda (sangat penuh kebencian, agak penuh kebencian, dll). Perilaku dan sikap bukanlah hal yang sama dan perilaku seseorang tidak selalu mencerminkan sikapnya. karena orang sering kali mengubah dirinya dengan menunjukkan perilaku yang bertentangan dengan keyakinannya. Mentalitas seseorang dapat berubah dengan memperoleh informasi tambahan tentang sesuatu melalui pengaruh atau ketegangan dari pertemuan (Abst, 2019).

Menurut Notoatmodjo dalam menjelaskan bahwa sikap mempunyai tiga komponen pokok, yaitu:

- a. Mengenai suatu objek, kepercayaan mengacu pada keyakinan, ide, dan konsep.
- b. Dekat dengan kehidupan rumah tangga atau penilaian individu terhadap suatu barang.
- c. Kecenderungan untuk bertindak

2.6.2 Tingkatan Sikap

Sikap ini terdiri dari 4 (empat) tingkatan menurut notoadmodjo (2018), yaitu:

1. Menerima Tindakan menerima memerlukan keinginan dan perhatian subjek terhadap stimulus (objek).
2. Memberikan tanggapan Sikap ditunjukkan dengan menanggapi pertanyaan, menyelesaikan tugas yang diberikan, dan menerapkannya.
3. Mengenali (menghargai) Menyambut orang lain untuk menghadapi atau mengkaji suatu persoalan berarti tingkat tiga. Misalnya seorang ibu yang mengajak ibu-ibu lain—tetangga, saudara, dan sebagainya—ke posyandu atau sesi konseling.
4. Bertanggung Jawab Sikap terbaik adalah mempertanggungjawabkan segala sesuatu yang telah dipilih, apapun risikonya. (Ginting, 2019).

2.7 Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan

Kamus Besar Bahasa Indonesia mengartikan kata penerapan sebagai “mengamalkan”. (Rambe, 2021) mengartikan aplikasi sebagai suatu proses, metode, atau kegiatan, seperti kemampuan untuk meningkatkan materi

pembelajaran melalui penyusunan rencana yang sistematis, seperti konsep, metode, dan teori.

Menurut Laurence Green (Notoatmodjo, 2018), faktor-faktor berikut mempengaruhi penerapan sanitasi dan higiene pangan:

1. Faktor predisposisi (Predisposing Factor)

- a. Pengetahuan (*knowledge*)

Penginderaan manusia, atau mengetahui sesuatu tentang sesuatu melalui indranya (mata, hidung, dan telinga), itulah yang kita sebut dengan pengetahuan. Informasi juga merupakan ruang penting dalam membentuk tindakan seseorang (cara berperilaku yang wajar). Informasi individu Terhadap suatu objek, terdapat berbagai tingkatan. Kira-kira ada enam level untuk ini.:

- a. Tahu (*know*)
- b. Memahami (*comprehension*)
- c. Aplikasi (*application*)
- d. Analisis (*analysis*)
- e. Sintesis (*synthesis*)
- f. Evaluasi (Evaluastion)

Memperkirakan informasi sebaiknya dapat dilakukan melalui pertemuan atau survei yang memperoleh informasi tentang substansi materi yang harus diperkirakan dari subjek penelitian.

- a. Sikap (*attitude*)

Mentalitas seseorang adalah respons tertutup terhadap suatu dorongan atau item. Cara berperilaku penyamaran adalah hal utama yang dapat digunakan untuk

menguraikan mentalitas pada awalnya, yang seharusnya tidak terlihat secara langsung. Selain itu, ada tingkatan sikap berdasarkan seberapa intens sikap tersebut:

- a. Menerima Tindakan menerima memerlukan keinginan dan perhatian subjek terhadap stimulus (objek).
- b. Merespon Mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang telah diberikan kepada Anda menunjukkan bagaimana perasaan Anda.
- c. Mengenali (menghargai) Menyambut orang lain untuk ikut campur atau membahas suatu masalah dengan orang lain berarti sikap tingkat ketiga.
- d. Sadar (kewajiban) Bertanggung jawab atas semua yang telah Anda pilih dengan segala bahayanya adalah mentalitas yang paling luhur.

b. Usia

Usia adalah jumlah waktu yang telah berlalu sejak lahir. Usia merupakan variabel yang selalu dipandang dalam pemeriksaan epidemiologi, praktis semuanya menunjukkan hubungan dengan usia. Usia memengaruhi kapasitas individu untuk memahami dan memikirkan desain. Menurut Notoatmodjo (2018), kemampuan pemahaman dan cara berpikir seseorang akan bertambah seiring bertambahnya usia sehingga meningkatkan kualitas informasi yang diperolehnya.

c. Pendidikan

Penerapan gagasan pendidikan pada industri kesehatan adalah pendidikan di bidang kesehatan. Dilihat dari sudut pandang instruktif, pelatihan kesejahteraan merupakan metode pengajaran pragmatis atau praktik instruktif. Oleh karena itu, gagasan sekolah kesejahteraan merupakan gagasan instruktif yang diterapkan pada bidang kesejahteraan. Menurut Notoatmodjo (2018), pendidikan adalah suatu

proses pembelajaran, artinya suatu proses pertumbuhan, perkembangan, atau perubahan menuju individu, kelompok, atau masyarakat yang lebih dewasa.

2. Faktor Pendukung (*Enabling Factor*)

a. Sarana dan Prasarana

Kantor kerangka kerja pendukung, sedangkan kantor yang sebenarnya adalah kantor fundamental. Semua yang dapat digunakan sebagai instrumen untuk mencapai tujuan dikenal sebagai metode, dan semua yang mendukung pelaksanaan siklus disebut kerangka kerja. Fasilitas fisik adalah hal-hal yang mempengaruhi bagaimana orang bertindak atau apa yang mereka lakukan. Fasilitas yang dimiliki seseorang mempengaruhi bagaimana dia bertindak dalam kelompok. Aksesibilitas kantor dapat mempengaruhi perilaku (Notoatmodjo, 2018).

b. Lingkungan

Dalam menyiapkan makanan, salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah lingkungan sekitar. Kualitas pangan yang dihasilkan tercermin dari lingkungan yang bersih dan sehat. Sterilisasi dan perangkat keras yang baik akan mencegah pencemaran yang membuat sifat bakteriologis makanan menjadi buruk dan tidak memenuhi kebutuhan.

Menurut Dinas Kesehatan Indonesia, salah satu syarat kantor sterilisasi adalah tersedianya kantor pembuangan sampah. Kantor-kantor ini digunakan untuk mengendalikan variabel ekologis aktual yang dapat membahayakan kesehatan manusia atau menjaga kualitas alam. Halaman yang bersih, bebas lalat dan tikus, permukaan lantai yang tidak berbahaya dan mudah dibersihkan, serta dinding yang dapat berfungsi sebagai tempat berlindung adalah tanda-tanda kondisi normal, atap yang bagus, dan pencahayaan yang memadai.

3. Faktor Pendorong (*Reinforcing Factor*)

a. Kegiatan Kedinasan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII Tahun 2003, petugas sanitasi adalah tenaga kesehatan lingkungan yang telah mendapat pelatihan di bidang higiene dan sanitasi pangan serta memiliki pendidikan minimal Sarjana. gelar (S1). Prestasi yang tinggi dalam memperkirakan derajat kesejahteraan akan tercapai jika sanitarian melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya secara efektif, masyarakat.

b. Pelatihan

Pekerja dapat menerima berbagai program pelatihan untuk membantu mereka menjaga kebersihan pribadi, sanitasi makanan, dan peran mereka dalam Pengendalian Kritis Analisis Bahaya (HACCP). Peningkatan kesehatan masyarakat melalui pencegahan atau pengurangan penyakit dan keracunan makanan merupakan tujuan utama dari HACCP itu sendiri.

Tujuan HACCP ini ialah: (Sumantri, 2017)

1. Menilai metode produksi pangan
2. Meningkatkan metode produksi pangan
3. Evaluasi penanganan, pengolahan, dan sanitasi
4. Meningkatkan penilaian mandiri.

Merupakan metode yang dapat kita gunakan untuk melihat dan menganalisis penyebab kesehatan serta merancang tahapan pencegahan yang dapat dilakukan secara efektif dan efisien. Hal ini didasarkan pada paradigma kesehatan lingkungan atau teori node. Memutus rantai penularan pada sumbernya merupakan cara pengendalian penularan yang paling efisien dan efektif. Hippocrates untuk

pertama kalinya secara ilmiah menyatakan bahwa penyakit berkaitan dengan lingkungan, khususnya air, udara, dan tanah.

a) **Simpul 1 yaitu sumber penyakit**

Lokasi dimana agen penyakit dapat dilepaskan disebut sumber penyakit. Komponen lingkungan yang disebut agen penyakit mampu menyebabkan gangguan kesehatan (penyakit) melalui kontak langsung atau melalui media yang berfungsi sebagai perantara, yang juga merupakan bagian dari lingkungan. Mikroorganisme (virus, jamur, bakteri, dan lain-lain), kelompok fisik (kebisingan, getaran, radiasi), dan kelompok kimia beracun adalah tiga kelompok utama agen penyakit. (pestisida, merkuri, cadmium dll). Berikut merupakan agent pencemaran terhadap makanan dan minuman.

b) **Simpul 2 yaitu media transmisi penyakit**

Media transmisi penyakit merupakan wahana atau alat perantara yang digunakan penyakit untuk dapat menyebar secara luas. Udara, air, tanah/makanan, hewan atau serangga, dan bahkan manusia itu sendiri dapat menyebarkan penyakit. Media penularan penyakit tidak akan menyebabkan penyakit dengan asumsi tidak ada mikroba infeksi di dalamnya.

c) **Simpul 3 yaitu perilaku pemajanan (Behavioural Exposure)**

Jumlah kontak yang dilakukan manusia dengan komponen lingkungan yang dapat menimbulkan risiko penyakit (agen penyakit) dikenal sebagai perilaku pajanan. Agen penyakit masuk ke dalam tubuh dengan cara-cara tertentu, termasuk melalui sistem pernapasan, pencernaan, dan permukaan kulit.

d) **Simpul 4 yaitu Dampak**

Dampak adalah suatu hasil dari interaksi antara sumber penyakit dengan manusia, dampak disini bisa berupa sakit maupun sehat. Penyakit merupakan outcome interaksi antara penghuni dan lingkungan, yang dapat mengakibatkan masalah kesehatan yang serius. Cacat tubuh, gangguan fungsional, dan kelainan genetik adalah contoh penyakit yang merupakan hasil dari interaksi fisik dan sosial dengan lingkungan.

Menurut (Henry et al., 2020), bahwa penerapan *hygiene* sanitasi makanan Di Kecamatan Medan Tembung, restoran harus mematuhi pedoman kebersihan dan sanitasi makanan. Berikut ini adalah prinsip-prinsip kebersihan makanan sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan baku

Bentuk, warna, kesegaran, bau, dan ciri-ciri fisik bahan pangan lainnya dapat menunjukkan kualitas bahan pangan yang tinggi. Bahan-bahan untuk makanan yang baik tidak terpengaruh oleh kerusakan atau kontaminasi, termasuk kontaminasi dari bahan kimia seperti pestisida. Menjauhi penggunaan bahan pengawet makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas (liar) adalah salah satu sistem untuk mendapatkan bahan pengawet yang sangat baik.

2. Penyimpanan bahan makanan

Tujuan penyimpanan makanan adalah untuk menunda pembusukan makanan. *Freezer* atau lemari es adalah salah satu contoh ruang penyimpanan yang berguna. Jika dibandingkan dengan tempat

penyimpanan lainnya seperti lemari makanan atau laci penyimpanan makanan, *freezer* sangat membantu untuk menyimpan bahan makanan.

3. Pengolahan makanan

Pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap santap dikenal dengan istilah pengolahan makanan. Cara yang baik untuk mengolah makanan adalah yang mengikuti prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi (Depkes RI, 2004). Tujuan pengolahan makanan agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta mempunyai bentuk yang merangsang selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan *hygiene* sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan.

4. Penyimpanan Makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan makanan diantaranya adalah makanan yang disimpan harus diberi tutup, kemudian tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air. Apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari enam jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup dan tidak berada tanpa kaki penyangga atau dipojok ruangan karena tikus, kecoa dan hewan lainnya akan sangat mudah untuk menjangkaunya.

5. Pengangkutan makanan

Transportasi makanan yang berkualitas akan berperan penting dalam mencegah pencemaran makanan. Ada banyak pihak yang terlibat dalam

proses pengangkutan makanan, termasuk persiapan, wadah, orang, suhu, dan kendaraan itu sendiri.

6. Penyajian makanan

Menyajikan makanan yang menarik akan meningkatkan nilai dan membantu Anda mendapatkan pelanggan. Makanan dapat disajikan kepada pelanggan dengan berbagai cara asalkan standar kebersihan yang baik dipatuhi. Penggunaan plastik, kertas, atau kotak plastik sebagai jenis pengemasan harus sempurna dan bebas dari bahan yang mungkin beracun. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan bersih, sirkulasi udara baik, dan penyaji berpakaian rapi dengan celemek dan penutup kepala. Makanan tidak boleh bersentuhan langsung dengan Anda.

2.8 Kajian Integrasi Keislaman

2.8.1 Konsep Makanan Dalam Islam

Kata “tha’am”, “aklun”, dan “ghidha’un” dapat diartikan “mencicipi” atau “memasukkan sesuatu ke dalam perut melalui mulut”. Dalam kaitannya dengan makanan, istilah-istilah ini dapat digunakan secara bergantian. Dalam bahasa Indonesia, ghidza juga berarti “penyerapan nutrisi”.

Dalam Al-Qur'an, kata "tha'am" () mengacu pada segala sesuatu yang dapat dimakan, termasuk makanan dari darat atau laut dan makanan yang tidak diketahui sifat aslinya. Menurut (Hasanah dkk, 2021) istilah "al-tha'am" (makanan) mengacu pada setiap dan semua makanan yang biasanya dinikmati (makanan dan minuman).

Istilah "halalan thayyiban" digunakan dalam Al-Qur'an untuk menjelaskan cara makan makanan sehat. Surat Al-Baqarah: 168 yang berbunyi, merupakan salah

satu ayat dalam Al-Quran dan Hadits yang menyatakan bahwa memilih makanan yang halal dan thayyib (baik) untuk dikonsumsi adalah suatu keharusan:

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

Artinya: “Wahai masyarakat! Makanlah apa yang halal dan enak di muka bumi ini, dan jangan ikuti cara-cara Setan, tanpa diragukan lagi Setan adalah musuh sejati Anda.” (Q.S Al-Baqarah: 168).

Ayat sebelumnya menjelaskan bahwa Allah SWT menjaga kebersihan makanan untuk mengingatkan manusia agar memakan makanan halal yang telah Allah turunkan kepada manusia di muka bumi ini karena bersih dan menyehatkan. Selain itu, Allah memperingatkan agar manusia tidak mengikuti jalan setan yang bertentangan dengan agama. Bahkan, setan adalah musuh manusia yang sesungguhnya. “Hai sekalian manusia, makanlah dari apa yang ada di bumi, baik dari hewan, tumbuh-tumbuhan, maupun pepohonan yang diperoleh dengan cara yang halal dan baik kandungannya, bukan yang kotor,” kata Tafsir Al-Mukhtashar. Dalam hal apapun, janganlah kamu mengikuti setan (Wahyuningsih & Hamdana, 2021).

Perlahan cara yang menarik. Yang pasti, Setan adalah musuh sejati Anda. Selain itu, orang yang berakal sehat tidak boleh mengikuti musuh-musuh mereka karena mereka akan selalu berusaha mencelakakan dan menyesatkannya. “Tinjauan Literasi Pangan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan” adalah judul dari penelitian tersebut (Puspitasari, 2022). Penelitian terhadap berbagai sumber literatur menunjukkan bahwa Islam telah mengatur makanan dengan cara ini baik dalam Hadis maupun Alquran. Makanan yang sehat, halal, dan thayyib sangat penting bagi kelangsungan hidup manusia dalam Islam dan kesehatan.

Tujuan umum Islam dan administrasi kesejahteraan adalah kemajuan umat manusia. Oleh karena itu, agar manusia terhindar dari berbagai penyakit yang berhubungan dengan makanan, ada berbagai syarat yang harus dipenuhi dan dipatuhi dengan ketat saat makan. Makanan yang diperintahkan oleh hukum Islam, *halalan thayyiban* (halal dan baik), dianggap sebagai makanan halal. Meskipun makanan lezat belum tentu halal, umat Islam pada umumnya menghindari makanan haram, sehingga menyediakan makanan halal selalu menjadi persyaratan yang diperlukan. Sementara makanan haram adalah makanan yang bertentangan dengan ajaran Islam. Jika Allah mengharamkan sesuatu, pasti ada kekurangan dan risiko - baik yang diketahui maupun yang tidak diketahui - dan pasti ada kebijaksanaan di baliknya (Mundzir, 2022).

2.8.2 Konsep Personal Hygiene Dalam Islam

Menurut PHBS, Islam adalah agama yang mengajarkan pemeluknya untuk selalu mempraktikkan kebersihan diri yang baik dan menjalani hidup yang bersih dan sehat. Manusia dapat secara efektif melaksanakan tanggung jawabnya dengan menjalani hidup bersih dan sehat. Kesehatan bukan satu-satunya faktor kebersihan (Keluarga, 2016). Namun menurut Al-Qur'an, masyarakat harus menjaga kebersihan diri mulai dari kebersihan diri hingga berpakaian.

Ayat pertama surah ini mengungkapkan perintah untuk menjaga kebersihan.

Al-Muddassir.

وَتِيَابِكَ فَطَهِّرْ

Artinya: “Dan pakaianmu bersihkanlah” (QS. Al-Muddassir).

Ayat sebelumnya menjelaskan bagaimana menyucikan diri dan membuang segala dosa. Jelas sekali bahwa Al-Quran menjelaskan bagaimana cara berpakaian yang sopan dan menghindari kotoran dan kenajisan. Masyarakat diimbau menghindari perilaku najis saat beribadah. Selain itu, dari segi kesehatan, berpakaian bersih termasuk dalam perilaku hidup bersih dan sehat, yaitu menjaga kebersihan pakaian dan badan. Misalnya, jika penjamah makanan tidak mencuci tangan setelah mengolah makanan, hal tersebut dapat menyebarkan bakteri pada makanan tersebut. Oleh karena itu, Alquran memuat pedoman mengenai kesehatan dan kebersihan badan dan pakaian. Dalam surah At-Taubah:

فِيهِ رَجَالٌ يُحِبُّونَ أَنْ يَتَّهَرُوا ۗ وَاللَّهُ يُحِبُّ الْمُطَهَّرِينَ

Artinya: “Didalamnya Beberapa orang ingin membersihkan diri mereka sendiri. Allah juga menyukai orang-orang yang bersih” (QS. At-Taubah:108).

Dalam ayat di atas jelas bahwasannya Kebersihan diri merupakan suatu keharusan bagi setiap orang, tidak hanya dalam bidang kesehatan, yang ditekankan sebagai hal yang penting, tetapi juga dalam Islam, yang menekankan hal tersebut.

Dalam hadits dari Abu Musa radhiallahu'anh, ia berkata:

قَالُوا يَا رَسُولَ اللَّهِ أَيُّ الْإِسْلَامِ أَفْضَلُ قَالَ مَنْ سَلِمَ الْمُسْلِمُونَ مِنْ لِسَانِهِ وَيَدِهِ

“Wahai Rasulullah, amalan Islam manakah yang paling utama?” tanya para sahabat. Rasulullah shallallahu 'alaihi wassallam menjawab: “Yaitu, orang yang dilindungi oleh kaum muslimin dari provokasi lidah dan tangannya” (HR. Bukhari no. 10, Muslim no. 57).

Secara umum hendaknya kita berusaha membersihkan segala kotoran yang ada pada badan atau pakaian kita agar terlihat bersih dan bagus. apalagi jika tangan yang kotor dapat menimbulkan gangguan pada orang lain. Misalnya, seorang

pengawas makanan di sebuah kafe di Kawasan Medan Tembung yang dinilai tidak membersihkan diri saat menangani makanan. Dampak dari perilaku penjamah makanan tersebut akan berpeluang mengkontaminasi makanan menjadi lebih besar dikarenakan penjamah tidak menjaga kebersihan tangannya. Dalam hadits dari Aisyah radhiallahu'anha, beliau berkata:

كَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِذَا أَرَادَ أَنْ يَنَامَ ، وَهُوَ جَنَّبٌ ، تَوَضَّأَ . وَإِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكَلَ ، أَوْ يَشْرَبَ . قَالَتْ : غَسَلَ يَدَيْهِ ، ثُمَّ يَأْكُلُ أَوْ يَشْرَبُ ،

“Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam berwudhu jika ingin tidur dalam keadaan junub. terlebih dahulu. Dan dia hanya makan atau minum setelah mencuci tangannya kapan saja dia mau” (HR. Tidak, Abu Daud. 222, An Nasa'i nomor 257, yang diriwayatkan Al Albani dalam Sahih An Nasa'i).

Setiap orang harus mencuci tangan setelah makan dan minum, sesuai dengan hadis sebelumnya. Meskipun mencuci tangan mungkin tampak remeh, mengabaikannya dapat mengakibatkan kematian. Selain itu, menurut guru besar pediatri dan mikrobiologi ini, cara paling umum mikroba masuk ke dalam tubuh manusia adalah melalui tangan yang tidak dicuci. Padahal, dalam Islam mencuci tangan tidak diwajibkan sebelum melakukan aktivitas apa pun. Akan tetapi, telah diakui dan disarankan pula bahwa, dalam konteks kesehatan, mencuci tangan merupakan kewajiban yang tidak dapat ditawar bagi setiap orang yang hidup di muka bumi ini.

2.8.3 Hygiene Sanitasi Makanan Dalam Islam

Menurut Dinas Kesejahteraan Indonesia, kebersihan disinfeksi adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor yang dapat atau mungkin menyebabkan penyakit atau kondisi medis pada makanan, orang, tempat, dan benda. menerapkan

praktik higiene makanan yang benar merupakan komponen penting dalam prosedur pengolahan makanan.

Tujuan dari sanitasi pangan adalah untuk memastikan bahwa makanan aman dan murni, mencegah orang terkena penyakit, berhenti menjual makanan yang dapat merugikan orang, dan mengurangi kerusakan dan limbah makanan.

Allah berfirman dalam (Q.S.An-Nahl/16: 114)

كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطَعُوا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَنْ يَحِلِّ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ

هُوَ

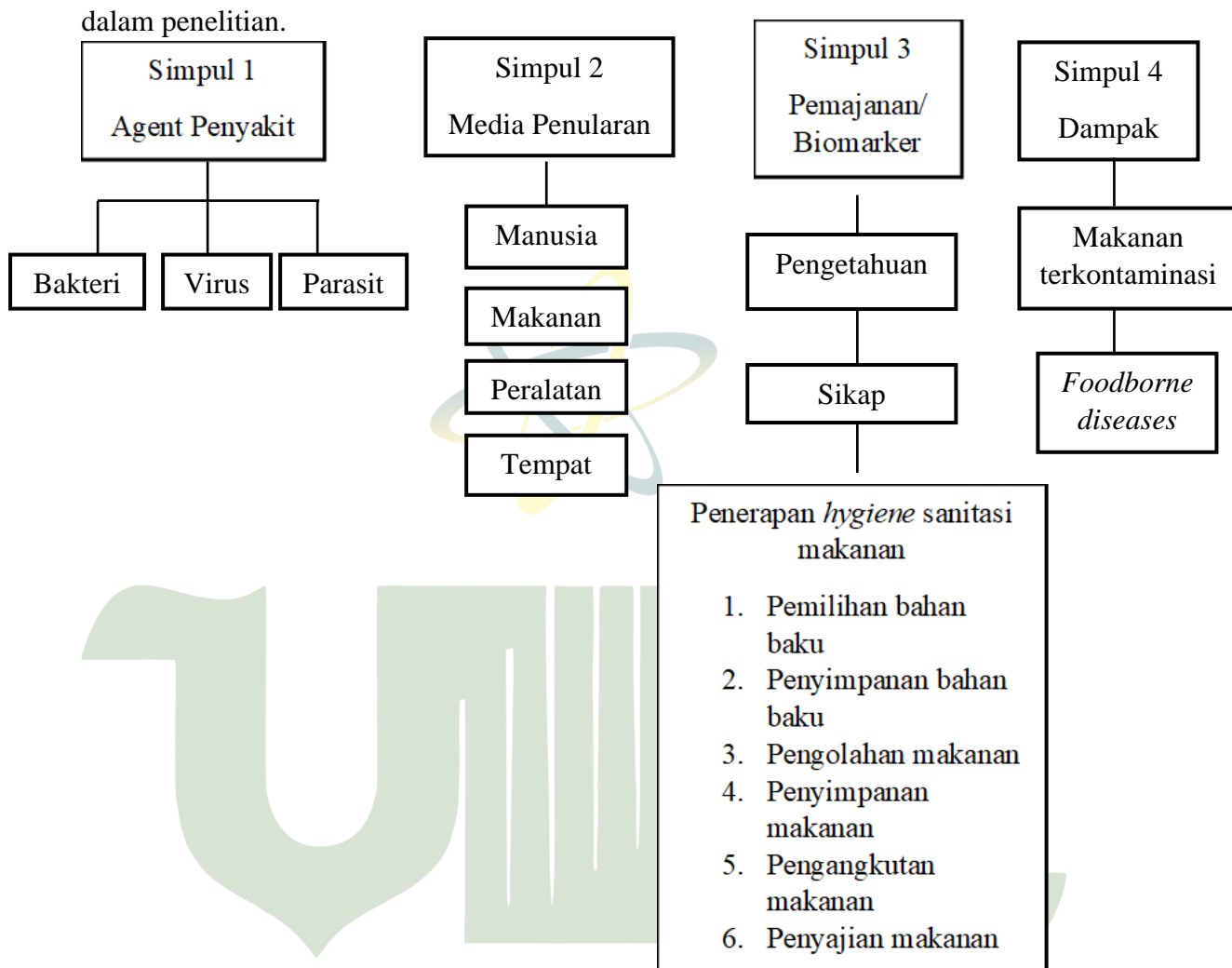
Artinya: Konsumsilah sebagian makanan bergizi yang telah Kami sediakan untuk Anda. Kamu akan mendatangkan murka-Ku jika kamu melampaui batas. Dia pasti akan mati jika Aku melampiaskan murka-Ku kepada siapa pun.

Makna dari ayat tersebut dalam *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan yaitu bagaimana memilih (pilih makanan yang baik tetapi tidak terlalu banyak sama jenis, ukuran, porsi, pola, dan waktu). Perkembangan penyakit yang pada akhirnya akan mengakibatkan kematian akan terjadi bila tidak dipenuhi.

Tuhan telah memerintahkan kita untuk memilih makanan kita dengan hati-hati.

2.9 Kerangka Teori

Kerangka teori ialah kerangka teoritis yang digunakan sebagai landasan



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Gambar 2. 1 Kerangka Teori Penelitian

Sumber: Modifikasi teori Simpul (Achmadi 2014)

2.10 Kerangka Konsep

Kerangka konsep adalah penjelasan mengenai rumusan hipotesis yang merupakan jawaban sementara dari masalah yang diuji kebenarannya.

Variabel Independen

Pengetahuan

Sikap

Variabel Dependen

Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

1. Pemilihan bahan baku
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan makanan
4. Penyimpanan Makanan
5. Pengangkutan makanan
6. Penyajian makanan

Gambar 2. 2 Kerangka Konsep Penelitian

2.11 Hipotesa Penelitian

1. Terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung.
2. Terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada rumah makan di Kecamatan Medan Tembung.