

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Definisi *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan

2.1.1 *Hygiene* Makanan

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Widyawati, 2022).

Dalam praktiknya, menurut (Mochammad Musafa'ul Anam et al., 2021) penerapan *hygiene* di area dapur dapat dilakukan dengan memperhatikan prinsip - prinsip sebagai berikut:

1. Mempehatikan kebersihan badan dengan mengenakan pakaian/seragam yang bersih.
2. Tidak mengenakan aksesoris yang berlebihan seperti jam tangan, kalung, gelang, atau benda lain yang mudah putus ataupun hilang
3. Mengenakan pakaian/seragam dengan ukuran yang pas (tidak terlalu besar/tidak terlalu kecil) serta pastikan bahwa kancing bajunya tidak mudah putus/copot sehingga tidak rawan terjatuh dan tercampur dengan bahan makanan yang sedang diolah
4. Mengenakan penutup kepala/rambut untuk menghindari kemungkinan jatuhnya rambut maupun ketombe ke alat dan makanan yang sedang diolah

5. Selain itu, kebersihan kuku tangan dan kaki harus tetap dijaga agar selalu pendek, rapi, dan bersih.

Menurut Suyono *hygiene* makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktifitasnya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan atau keutuhan makanan itu sendiri (*Whole Someness Of Food*). Suyono mengelompokkan *hygiene* makanan kedalam 5 prinsip (*five principles of food hygiene*) yaitu : (Nuraini, 2019).

1. Pengotoran makanan (*food contamination*)
2. Keracunan makanan (*food infection and food intoxication*)
3. Pembusukan makanan (*food decomposition*)
4. Pemalsuan makanan (*food adulteration*)
5. Pengawetan makanan (*food preservation*)

2.1.2 Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, ialah upaya yang dilakukan untuk mengendalikan faktor orang, faktor tempat, faktor peralatan, dan faktor makanan yang dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan (Nurfahmi, 2023).

Sanitasi makanan adalah pendekatan pencegahan yang berfokus pada aktivitas dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan semua bahaya dari makanan dan minuman yang dapat mempengaruhi kesehatan, dimulai dengan makanan sebelum diproduksi, selama proses pengolahan, pengangkutan, sampai dengan waktu makan dan minuman tersebut telah siap untuk dikonsumsi. Sanitasi makanan bertujuan untuk memastikan keamanan dan kebersihan makanan, melindungi konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang

merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan atau pemborosan pangan dalam pengelolaan (Saputra, 2023).

2.2 Rumah Makanan

2.2.1 Pengertian Rumah Makan

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit. Upaya peningkatan *hygiene* sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti rumah makan. Pengawasan sanitasi rumah makan dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan grade rumah makan. Tingkat mutu (*grade*) suatu rumah makan adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan/penggolongan menurut segi *hygienis* sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. *Grade* rumah makan dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi *hygienis* sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan (Hayana et al., 2022).

2.2.2 Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Makan

Wajib untuk setiap tempat pengelolaan makanan harus memenuhi persyaratan makanan yang baik. Dan *hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Adapun persyaratan *hygiene* sanitasi meliputi ketentuan teknis terhadap produk rumah makan, juga perlengkapannya meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

Berdasarkan (Kementerian Kesehatan, 2023) tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran bahwa Rumah Makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan seperti:

A. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

a. Bangunan

a). Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD), peternakan dan area rawan banjir.

b). Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.

c). Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain-lain.

d). Jika TPP berada di dalam gedung, freezer atau tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar posisinya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.

e). Ruang makan rumah makan/restoran:

- 1) Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih.
 - 2) Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
 - 3) Tempat bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih.
 - 4) Jika konsumen mengambil sendiri Pangan Olahan Siap Saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil pangan dan masker saat pengambilan pangan.
 - 5) Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - 6) Ruang makan rumah makan/restoran yang tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca atau fiber bening.
 - 7) Ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan jamban/toilet.
- f). Ruang karyawan:
- 1) Memiliki tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan.
 - 2) Memiliki locker/tempat peralatan personal karyawan/penjamah pangan dibedakan laki-laki dan perempuan.
 - 3) Jika TPP berada di dalam gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan/ penjamah pangan dan loker diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak berpotensi menimbulkan pencemaran pada ruang pengolahan pangan.

g). Pintu :

- 1) Pintu rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit. Jika rumah makan/restoran tidak memiliki pintu sebagai akses masuk dan keluar, maka ada upaya fisik atau kimia atau biologis yang dilakukan untuk mencegah masuknya kontaminan, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dari area sekitar rumah makan/restoran.
- 2) Pintu terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, permukaan yang halus dan tidak rusak.
- 3) Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri (mudah evakuasi).
- 4) Pintu akses ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar terpisah.

h). Jendela/Ventilasi:

- 1) Jendela/ventilasi rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit (jalur pertukaran udara tidak terdapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit).
- 2) Jendela/ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air.
- 3) Jendela/ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
- 4) Jendela/ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik (jika menggunakan ventilasi buatan/mekanik seperti exhaust fan atau air conditioner maka kondisi harus bersih dan berfungsi baik).

- 5) Jendela/ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dipastikan bisa mencegah masuknya Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

i). Dinding:

- 1) Dinding atau partisi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
- 2) Dinding bersih
- 3) Bagian dinding yang kena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak.

j). Langit-langit:

- a). Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata maka harus dipastikan bersih, bebas debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- b). Langit-langit bersih.
- c). Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.

k). Lantai:

- 1) Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.
- 2) Permukaan lantai dapur dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- 3) Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (konus). Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih.

- 4) Khusus jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2 m²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.

l). Pencahayaan:

- 1) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari:
 - 2) 540 lux (50 foot candles) pada persiapan pangan dan titik inspeksi.
 - 3) 220 lux (20 foot candles) pada ruang kerja (c) 110 lux (10 foot candles) pada area lainnya
- 4) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.

m). Pembuangan Asap:

Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara.

B. Fasilitas Sanitasi

a). Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/wastafel:

- 1) Sarana CTPS/wastafel terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 2) Sarana CTPS/wastafel terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan dan atau pengunjung.
- 3) Sarana CTPS/wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/tisu.

b). Jamban/Toilet :

- 1) Jamban/toilet bentuk leher angsa. Jamban/toilet terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 2) Memiliki jamban/toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/pengering, dan ventilasi yang baik (jika rumah makan/restoran merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka harus ada akses jamban/toilet).
- 3) Memiliki jamban/toilet yang terpisah untuk lakilaki dan perempuan.
- 4) Jamban/toilet terhubung dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 (lima) tahun terakhir.

c). Sarana pencucian peralatan:

- 1) Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (dishwasher).
- 2) Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi.
- 3) Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.

d). Tempat sampah/limbah:

- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).

- 2) Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24 jam.
 - 3) Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik. Yang dimaksud dengan air limbah domestik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan sistem pengelolaan air limbah domestik, meliputi air limbah yang berasal dari usaha dan/atau kegiatan permukiman, rumah makan, perkantoran, perniagaan, apartemen, dan asrama.
 - 4) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan grease trap/penangkap lemak.
 - 5) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.
 - 6) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem pembuangan air limbah.
- e). Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit:
- 1) Tidak dijumpai atau terdapat tanda-tanda keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
 - 2) Memiliki dokumentasi/jadwal pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- f). Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi:
- 1) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksisitasnya.

- 2) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, area pengolahan dan tempat penyajian pangan.

C. Peralatan

- 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- 2) Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- 3) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- 6) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- 8) Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar.
- 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- 10) Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.

- 11) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- 12) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
 - a) wadah/galon yang telah diisi Air Minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam.
 - b) Tersedia peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: *ultra violet*, *ozonisasi* atau *reverse osmosis*) yang berfungsi dengan baik.
 - c) Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar masa waktunya.

D. Penjamah Pangan (untuk DAM sering disebut operator DAM)

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
2. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
3. Menggunakan perlengkapan pelindung celernek, masker dan tutup kepala dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja,
5. Berkuku pendek, bersih dan tidak mernakal pewarna kuku.

6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan,
7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
8. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
9. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu,
10. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
11. Melakukan pemeriksaan Kesehatan secara berkala minimal 1(satu) kali setahun di fasilitas pelayanan Kesehatan
12. Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji
13. Pengelola /pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji
14. Penjamah pangan untuk TTP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

E. Pangan

Pengelolaan Pangan Olahan Siap Saji harus menerapkan enam prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari :

1. Pemilihan / Penerimaan Bahan Pangan
2. Penyimpanan Bahan Pangan
3. Pengolahan / Pemasakan Pangan

4. Penyimpanan Pangan Matang
5. Pengangkutan Pangan Matang
6. Penyajian Pangan Matang

2.3 Penjamah Makanan

2.3.1 Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan atau *food handler* adalah seseorang yang melakukan kontak secara langsung terhadap makanan dan juga peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya. Kontak secara langsung tersebut mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Tenaga penjamah makanan memegang peranan penting karena merupakan salah satu faktor dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Nildawati et al., 2020).

Selain itu, Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan pada penjamah makanan di lingkungan memiliki manfaat yang penting bagi penjamah makanan salah satunya yaitu dapat terhindar terjadinya kontaminasi silang pada makanan serta menjaga kualitas makanan yang diolah (Aprivia & Yulianti., 2021).

Hal yang perlu dilakukan oleh penjamah makanan dalam perlindungan kontak langsung dengan makanan agar terhindar terjadinya kontaminasi silang yaitu menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan dan menggunakan alat makan. Selain itu, hal yang dilakukan penjamah makanan dalam perlindungan kontak langsung pada saat proses pengolahan yaitu menggunakan celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu khusus (Putri, 2022).

2.3.1 *Hygiene* Perorangan Penjamah Makanan

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan makanan yang menerapkan *hygiene* dan sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Salah satu faktor yang mendukung prinsip *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan adalah faktor kebersihan penjamah makanan atau *hygiene* perorangan. *Hygiene* perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan. Beberapa prosedur penting bagi penjamah makanan, yaitu cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan, memakai alat pelindung diri yang lengkap dan kebersihan serta kesehatan diri (Yusminatati, 2020).

Upaya *hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping itu untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan. Di Amerika Serikat, 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan *hygiene* perorangan yang buruk (Nuraini, 2019).

Hygiene perorangan setiap karyawan yang bekerja di tempat pengolahan makanan perlu dijaga baik. Beberapa ketentuan berkaitan dengan pemeliharaan *hygiene* perorangan antara lain adalah : (Nuraini, 2019).

1. Sebelum bekerja dan memegang makanan setiap karyawan harus mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun.

2. Selama karyawan harus menggunakan tutup kepala agar rambut tidak jatuh ke makanan.
3. Setiap karyawan menggunakan pakaian pelapis yang berwarna putih sehingga mudah dilihat jika kotor.
4. Jangan memegang makanan yang sudah masak tanpa menggunakan sendok atau garpu.
5. Apabila selesai membuang hajat kecil atau besar, tangan harus kembali dicuci dengan sabun.
6. Karyawan yang menderita penyakit, terutama penyakit yang dapat menular sesegera mungkin dijauhkan dari ruang pengolahan dan distribusi makanan.
7. Setiap karyawan tanpa terkecuali harus diperiksa kesehatannya sekurang-kurangnya sekali dalam setahun.

Dengan demikian, pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditanganinya. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri (Nuraini, 2019).

2.4 Pengetahuan UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN

2.4.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil pengindraan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya seperti mata, hidung, telinga dan sebagainya. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2010). Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang

sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behavior*) (Notoatmodjo, 2017).

Pengetahuan itu sendiri dipengaruhi oleh faktor pendidikan formal. Pengetahuan sangat erat hubungannya dengan pendidikan, dimana diharapkan bahwa dengan pendidikan yang tinggi maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya. Akan tetapi perlu ditekankan, bukan berarti seseorang yang berpendidikan rendah mutlak berpengetahuan yang rendah pula. Hal ini mengingatkan bahwa peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja, akan tetapi dapat diperoleh melalui pendidikan non formal. Pengetahuan seseorang tentang suatu objek mengandung dua aspek yaitu aspek positif dan negatif. Kedua aspek ini yang akan menentukan sikap seseorang, semakin banyak aspek positif dan objek yang diketahui, maka akan menimbulkan sikap makin positif terhadap objek tertentu (Wawan, 2017).

2.4.2 Tingkat Pengetahuan

Notoatmodjo (Indah ningrum & lia dwi jayanti, 2020) menyatakan bahwa pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overtbehavior*). Pengetahuan yang cukup di dalam domain kognitif mencakup 6 tingkatan, yaitu :

1. Tahu (*Know*)

Sebagai mengingat sesuatu materi yang telah dipelajari sebelumnya atau pengetahuan mengingat kembali terhadap apa yang telah diterima. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari yaitu menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, dan menyatakan.

2. Memahami (*Comprehention*)

Sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan secara benar. Orang yang telah memahami suatu objek atau materi, orang tersebut dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, dan meramalkan terhadap objek yang telah dipelajari.

3. Aplikasi (*Application*)

Sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi yang sebenarnya.

4. Analisis (*Analysis*)

Sebagai suatu kemampuan untuk menyatakan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu samalain.

5. Sintesis (*Syntesis*)

Sebagai suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang ada.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Sebagai kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

2.4.3 Cara Memperoleh Pengetahuan

Cara memperoleh pengetahuan yaitu sebagai berikut (Notoatmojo 2018) :

1. Cara Kuno untuk Memperoleh Pengetahuan, antara lain :

a. Cara coba salah (Trial and Error)

Cara coba salah ini dilakukan dengan menggunakan kemungkinan dalam memecahkan masalah dan apabila kemungkinan itu tidak berhasil maka dicoba sampai masalah tersebut dapat dipecahkan.

b. Cara kekuasaan atau otoritas

Sumber pengetahuan ini berupa pemimpin masyarakat baik formal maupun informal, ahli agama, dan pemegang pemerintah. Pengetahuan dapat diperoleh berdasarkan otoritas, baik tradisi otoritas pemerintahan, agama, maupun ahli pengetahuan.

c. Berdasarkan pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi dapat digunakan sebagai upaya memperoleh pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengalaman yang diperoleh dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi di masa lalu.

2. Cara Modern dalam Memperoleh Pengetahuan

Cara ini disebut metode penelitian ilmiah atau metodologi penelitian. Cara ini mula-mula dikembangkan oleh *Francis Bacon* (1561–1626), kemudian dikembangkan oleh *Deobold Van Daven*. Akhirnya lahir suatu cara untuk melakukan penelitian yang lebih dikenal dengan penelitian ilmiah.

2.5 Sikap

2.5.1 Pengertian Sikap

Sikap adalah respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan.

Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak langsung dilihat tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Notoatmodjo, 2010).

Secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai kecenderungan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penilaian emosional/afektif (senang, benci, sedih, dan sebagainya). Selain bersifat positif dan negatif, sikap memiliki tingkat kedalaman yang berbeda-beda (sangat benci, agak benci, dan sebagainya). Sikap itu tidaklah sama dengan perilaku dan perilaku tidaklah selalu mencerminkan sikap seseorang. Sebab sering kali terjadi bahwa seseorang dapat berubah dengan memperlihatkan tindakan yang bertentangan dengan sikapnya. Sikap seseorang dapat berubah dengan diperolehnya tambahan informasi tentang objek tersebut melalui persuasi serta tekanan dari kelompok sosialnya.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi sikap itu tidak langsung dapat dilihat, tetapi dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup (Notoatmodjo, 2010).

2.5.2 Komponen Sikap

Menurut Notoatmodjo dalam (Mayhendrawan, 2020), menjelaskan bahwa sikap mempunyai 3 komponen yaitu:

- a. Kepercayaan atau keyakinan, ide, dan konsep terhadap suatu objek.

- b. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak.

2.5.3 Tingkat Sikap

Menurut Notoatmodjo dalam (Mayhendrawan, 2020) seperti halnya pengetahuan, sikap juga terdiri dari berbagai tingkatan berdasarkan, yaitu :

- a. Menerima

Menerima diartikan bahwa seseorang atau objek mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan objek.

- b. Merespon

Merespon diartikan memberikan jawaban atau tanggapan pertanyaan atau objek yang dihadapi.

- c. Menghargai

Menghargai adalah subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespon.

- d. Bertanggung jawab

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah diyakininya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

2.6 Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan

Penerapan *hygiene* sanitasi makanan memiliki dampak positif bagi kesehatan dan keselamatan makanan antara lain mampu mencegah

penyebaran penyakit dan mampu meningkatkan kualitas makanan. Prinsip *hygiene* dan sanitasi Enam prinsip tersebut adalah 1. pemilihan bahan makanan, 2. penyimpanan bahan makanan, 3. pengolahan makanan, 4. penyimpanan makanan jadi, 5. pengangkutan makanan, dan 6. penyajian makanan. (Saputra, 2023).

Dalam perkembangannya, konsep *Benyamin Bloom* mengatakan bahwa derajat kesehatan dipengaruhi oleh empat faktor yaitu lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan keturunan (genetik). Bloom membagi perilaku kedalam tiga domain yaitu pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan tindakan (psikomotor) (Ayu, 2022).

Menurut Laurence Green terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi penerapan *hygiene* sanitasi makanan (Notoatmodjo, 2018) adalah sebagai berikut :

1. Faktor predisposisi (*Predisposing Factor*)

1) Pengetahuan (*Knowladge*)

Pengetahuan adalah hasil tahu, dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan telah menjadi panca indra manusia, yakni : indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*over behavior*). Menurut (Notoatmodjo, 2018), pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkat, yakni :

1. Tahu (know)
2. Memahami (Comprehension)
3. Aplikasi (Aplication)
4. Analisis (Analysis)
5. Sintesis (Syntesis)
6. Evaluasi (Evaluation)

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden.

2) Sikap (*Attitude*)

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku (Notoatmodjo, 2018).

Menurut Notoatmodjo (2018), seperti halnya dengan pengetahuan, sikap ini terdiri dari berbagai tingkatan, yakni :

1 Menerima (*receiving*)

Menerima, diartikan orang (subjek) mau dan mau memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

2 Merespon (*Responding*)

Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Karena dengan suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan, lepas pekerjaan itu benar atau salah, berarti orang menerima ide tersebut.

3 Menghargai (*Valving*)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain terhadap suatu masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga. Misalnya, seorang ibu yang mengajak ibu yang lain (tetangganya, saudaranya, dan sebagainya), untuk pergi menimbang anaknya ke posyandu, atau mendiskusikan tentang gizi, adalah suatu bukti bahwa si ibu tersebut telah mempunyai sikap positif terhadap gizi anak.

4 Bertanggung Jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko merupakan sikap yang paling tinggi. Pengukuran sikap dilakukan secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dilakukan dengan menanyakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

3) Umur

Umur adalah lamanya waktu hidup yaitu terhitung sejak lahir sampai dengan sekarang. Penentuan umur dilakukan dengan menggunakan hitungan tahun. Umur adalah variabel yang selalu diperhatikan di dalam penyelidikan epidemiologi angka kesakitan maupun kematian

hampir semua menunjukkan hubungan dengan umur. Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola fikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola fikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik (Notoatmodjo, 2018).

4) Pendidikan

Pendidikan dalam kesehatan adalah suatu penerapan konsep pendidikan dalam bidang kesehatan. Dilihat dari segi pendidikan, pendidikan kesehatan adalah suatu pedagogik praktis atau praktik pendidikan. Oleh sebab itu, konsep pendidikan kesehatan adalah konsep pendidikan yang diaplikasikan pada bidang kesehatan. Pendidikan adalah suatu proses belajar yang berarti dalam pendidikan itu terjadi proses pertumbuhan, perkembangan, atau perubahan kearah yang lebih dewasa, lebih baik, dan lebih matang pada diri individu, kelompok maupun masyarakat (Notoatmodjo, 2018).

2. Faktor Pendukung (*Enpeabling Factor*)

a) Sarana dan Prasarana Sarana

Merupakan fasilitas yang utama, sedangkan prasaranan merupakan fasilitas penunjang dari sarana. Sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu proses. Sarana fisik merupakan faktor yang berpengaruh terhadap seseorang yang tercermin pada praktik atau tindakannya. Ketersediaan fasilitasfasilitas berpengaruh terhadap perilaku seseorang kelompok masyarakat. Pengaruh ketersediaan

fasilitas akan suatu hal terhadap perilaku dapat bersifat positif atau negatif (Notoatmodjo, 2018).

b) Lingkungan

Lingkungan adalah salah satu faktor yang harus sangat diperhatikan dalam penyelenggaraan makanan. Kondisi lingkungan yang bersih dan sehat mencerminkan daripada kualitas makanan yang dihasilkan. Sanitasi dan alat yang baik akan mencegah terjadinya kontaminasi yang menyebabkan kualitas bakteriologis makanan menjadi buruk dan tidak memenuhi syarat.

3. Faktor Pendorong (*Reinforcing Factor*)

a. Tindakan Petugas

Petugas sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang hygiene sanitasi makanan (Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII, 2003). Akan ditercapai keberhasilan yang tinggi dalam mengukur tingkat derajat kesehatan masyarakat jika sanitarian melakukan tugas dan tanggung jawabnya dengan baik.

b. Pelatihan

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Berbagai program pelatihan dapat diberikan kepada tenaga kerja agar dapat menjaga dan merawat kebersihan diri dan sanitasi makanan serta peran tenaga kerja dalam *Hazard Analysis Critical control (HACCP)*. Tujuan dari *HACCP* ini sendiri ialah untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan

penyakit melalui makanan (*food born disease*). Tujuan khusus HACCP ini ialah : (Sumantri, S.K.M., 2017).

1. Mengevaluasi cara produksi makanan
2. Memperbaiki cara produksi makanan
3. Memantau dan mengevaluasi penanganan, pengolahan, sanitasi
4. Meningkatkan inspeksi mandiri

2.7 Kajian Integrasi Keislaman

2.7.1 Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Islam

Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil seseorang mengindera pada objek tertentu yang kemudian diperlihatkan kepada orang lain. Penginderaan dapat terjadi dengan adanya panca indera manusia, yaitu melalui mata, hidung, telinga, mulut, dan kulit. Mata yang berfungsi sebagai indera penglihatan, telinga sebagai indera pendengaran, idung sebagai indera penciuman, lidah sebagai indera pengecap rasa, dan kulit sebagai indera peraba. Islam menempatkan ilmu pengetahuan sebagai alat kesejahteraan manusia yang didasarkan pada nilai-nilai ilahiyah serta diarahkan bagi tujuan-tujuan kemanusiaan, Agama Islam menempatkan Ilmu pengetahuan diatas dasar keimanan dan ketakwaan. Pengembangannya merupakan tugas manusia yang beriman kepada Allah SWT. (Toto Suryana, dkk. 1997 : 39-40). Allah SWT. Berfirman dalam QS. Al Mujadalah Ayat 11 :

وَإِذَا قِيلَ ائْتِزُوا فَانْزُرُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ ءَامَنُوا مِنكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ ۗ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ

Artinya : dan apabila dikatakan: "Berdirilah kamu", Maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. dan Allah Maha mengetahui apa yang kamu kerjakan. (QS. Al-Mujadalah : 11).

Rasulullah biasa memberikan tempat khusus kepada para sahabat ahli badar. Di suatu hari, ketika majlis sedang berlangsung, datang beberapa sahabat ahli badar. Mereka mengucapkan salam kepada Rasulullah dan beliau menjawabnya. Mereka mengucapkan salam kepada orang-orang di majlis itu dan mereka menjawabnya pula. Namun, tidak ada yang beranjak dari tempat duduknya sehingga para ahli badar itu berdiri. Maka Rasulullah memerintahkan kepada sahabat-sahabatnya yang lain, yang tidak ikut perang badar, untuk mengambil tempat lain agar para ahli badar bisa duduk di dekat beliau. Orang-orang munafik memanfaatkan kesempatan itu dengan menuduh Rasulullah tidak adil. "Katanya Muhammad berlaku adil, ternyata tidak." Mereka bermaksud memecah belah para sahabat. Ketika tuduhan itu sampai di telinga Rasulullah, beliau menjelaskan bahwa siapa yang memberi kelapangan untuk saudaranya, ia akan mendapatkan rahmat Allah. Para sahabat menyambut seruan Rasulullah itu dan Allah pun menurunkan Surat Al Mujadalah ayat 11.

Dari ayat ini dipahami bahwa orang-orang yang mempunyai derajat yang paling tinggi di sisi Allah adalah orang yang beriman dan berilmu. Ilmunya itu diamalkan sesuai dengan yang diperintahkan Allah dan Rasul-Nya.

Surat Al-Hajj Ayat 54 :

وَلِيَعْلَمَ الَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ أَنَّهُ الْحَقُّ مِنْ رَبِّكَ فَيُؤْمِنُوا بِهِ فَتُخْبِتَ لَهُ قُلُوبُهُمْ وَإِنَّ اللَّهَ لَهَادٍ
الَّذِينَ ءَامَنُوا إِلَى صِرَاطٍ مُسْتَقِيمٍ

Artinya : Agar orang-orang yang telah diberi ilmu itu mengetahui bahwa ia (Al-Qur'an) adalah kebenaran dari Tuhanmu sehingga mereka beriman dan hati mereka tunduk kepadanya. Sesungguhnya Allah benar-benar Maha Pemberi petunjuk kepada orang-orang yang beriman ke jalan yang lurus.

Tafsir penjelasan Allah di dua ayat di atas bertujuan agar orang-orang yang telah diberi ilmu akal dan ilmu kalbu meyakini bahwa Al-Qur'an itu benar dari Tuhanmu, tidak akan pernah bisa disusupi kata-kata setan; lalu mereka beriman kepada Al-Qur'an dengan mantap; dan hati mereka pun tunduk kepadanya tanpa ada keraguan sedikit pun. Dan sungguh, Allah adalah Maha Pemberi Petunjuk bagi orang-orang beriman kepada jalan yang lurus, agama Islam yang hanif, karena pikiran, perasaan, dan ruhaninya tercerahkan dengan cahaya Allah.

Sikap adalah suatu penilaian atau pendapat yang diberikan oleh subjek dalam merespons stimulus atau objek, sehingga melibatkan pikiran, perasaan, perhatian dan keadaan emosional lainnya (Basuki 2019). Sikap ialah sebuah implementasi dari perasaan baik perasaan mendukung (favourable) maupun tidak mendukung (unfavourable).

Pada ayat 159, terdapat anjuran untuk senantiasa berkata baik dan bersikap lemah lembut. Bunyi surat Ali Imran ayat 159.

فَبِمَا رَحْمَةٍ مِنَ اللَّهِ لَنْتَ لَهُمْ وَلَوْ كُنْتَ فَظًا غَلِيظَ الْقَلْبِ لَانْفَضُّوا مِنْ حَوْلِكَ فَاعْفُ عَنْهُمْ وَاسْتَغْفِرْ لَهُمْ
وَشَاوِرْهُمْ فِي الْأَمْرِ فَإِذَا عَزَمْتَ فَتَوَكَّلْ عَلَى اللَّهِ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُتَوَكِّلِينَ

Artinya: "Maka disebabkan rahmat dari rabb-lah kamu berlaku lemah lembut terhadap mereka. Jika kamu bersikap keras lagi berhati kasar, tentulah mereka menjauhkan diri dari sekelilingmu. Oleh karena itu maafkanlah mereka, mohonkanlah ampun bagi mereka, dan bermusyawarahlah dengan mereka dalam urusan tersebut. Kemudian apabila kamu telah membulatkan tekad, maka bertawakallah kepada Allah. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertawakal kepadaNya."

Berisi peristiwa setelah perang Badar. Rasulullah mengadakan musyawarah untuk memutuskan perkara nasib tawanan perang. Musyawarah pun tak berlangsung dengan lancar karena adanya perbedaan pendapat antara Abu Bakar dan Umar Bin Khattab.

Dalam tafsir Setelah memberi kaum mukmin tuntunan secara umum, Allah lalu memberi tuntunan secara khusus dengan menyebutkan karuniaNya kepada Nabi Muhammad. Maka berkat rahmat yang besar dari Allah, engkau berlaku lemah lembut terhadap mereka yang melakukan pelanggaran dalam Perang Uhud. Sekiranya engkau bersikap keras, buruk perangai, dan berhati kasar, tidak toleran dan tidak peka terhadap kondisi dan situasi orang lain, tentulah mereka menjauhkan diri dari sekitarmu. Karena itu maafkanlah, hapuslah kesalahan-kesalahan mereka dan mohonkanlah ampunan kepada Allah untuk mereka, dan bermusyawarahlah dengan mereka dalam urusan itu, yakni urusan peperangan dan hal-hal duniawi lainnya, seperti urusan politik, ekonomi, dan kemasyarakatan. Kemudian, apabila engkau telah membulatkan tekad untuk melaksanakan hasil

musyawarah, maka bertawakallah kepada Allah, dan akuilah kelemahan dirimu di hadapan Allah setelah melakukan usaha secara maksimal. Sungguh, Allah mencintai orang yang bertawakal.

Penjamah Makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahapan persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Al-Quraan memebrikan petunjuk tentang makanan yang baik dan bergizi dengan istilah *halalan thayyiban*. Dimana Al-Quraan dan hadis sudah mencantumkan keharusan bagi manusia agar memilih makanan yang halal dan *thayyib* (baik) untuk dikonsumsi, salah satunya tercantum dalam surat Al-Baqarah [2]:168 yang berbunyi

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

Artinya: “wahai manusia! Makanlah yang halal lagi baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.” (Q.S. Al-Baqarah :168).

Ibnu Abbas berkata bahwa kaum dari Tha'qif, Amir bin Sa'sa'ah, dan Bani Mudlij mengharamkan beberapa sayur dan daging. Lalu surat Al Baqarah ayat 168 diturunkan untuk memberitahu bahwa makanan-makanan yang telah mereka haramkan adalah halal.

Dalam tafsir al-Misbah dijelaskan bahwa kehalalan makanan pada ayat ini di tunjukkan kepada seluruh manusia, apakah beriman kepada Allah SWT atau tidak. Namun demikian, idak semua makanan dan minuman yang halal otomatis *thayyib*, dan tidak yang halal sesuai dengan kondisi masing-masing. Ada yang halal dan baik untuk seseorang yang memiliki kondisi kesehatan tertentu, dan ada juga

yang kurang baik untuknya, walaupun baik untuk yang lain, ada makanan yang baik tetapi tidak bergizi, dan ketika itu menjadi kurang baik. Karena itu, makan yang sangat dianjurkan adalah makanan yang halal dan thayyiban.

Berdasarkan ayat diatas halal menurut Al-Qur'an mengandung arti ganda, yakni tidak diharamkan fiqih dan diperoleh dari nafkah halal atau tidak melanggar hukum. Sedangkan syarat kedua maknan tersebut hendaknya thayyiban atau baik, yaitu maknan yang sehat, porposiona, dan aman. Kehalaln dan thayyiban makanan tak lain dibutuhkan manusia untuk memperoleh tenaga, menunjang pertumbuhan dan perkembangan serta menjaga kesehatan. Hal ini secara keseluruhan sudah diatur di dalam Al-Qur'an dikarenakan islam merupakan agama yang syumul, maka semua syariat yang ada dalam islam memang ditujukan untuk menjaga kelangsungan hidup manusia (Andriyani, 2019).

Berdasarkan menurut peneliti kesimpulan dari pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam islam yaitu : kebersihan dan kesehatan, nutrisi dan kesejahteraan, amanah dan tanggung jawab, kejujuran, ketelitian dan kedisiplinan, pelayanan yang baik.

Penjamah makanan juga harus memberikan pelayanan yang baik dengan sikap ramah dan menghormati konsumen, mencerminkan nilai-nilai Islam dalam interaksi sehari-hari. Secara keseluruhan, pengetahuan dan sikap penjamah makanan dalam Islam harus selaras dengan prinsip-prinsip syariat yang menekankan pada kehalalan, kebersihan, kesehatan, kejujuran, dan pelayanan yang baik. Ini semua bertujuan untuk memastikan kesejahteraan konsumen dan mendatangkan berkah dalam pekerjaan mereka.

2.7.2 *Hygiene* Sanitasi Makanan Dalam Islam

Hygiene sanitasi makanan dalam islam *hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Tujuan diadakannya *hygiene* dan sanitasi adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

Dalam Al-Qur'an, Allah telah memerintahkan agar manusia mengkonsumsi makanan dan minuman yang sifatnya halal dan thayiban. Allah berfirman dalam (Q.S.An-Nahl/16: 114)

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

Artinya : “Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepadaNya” (Q.S. An-Nahl/16 : 114).

Tafsir Ibnu Katsir An-Nahl ayat 114 Allah Ya'ala berfirman seraya memerintahkan hamba-hamba-Nya yang beriman untuk memakan rizki yang halal lagi baik yang telah diberikan-Nya serta mensyukurinya. Sesungguhnya dialah yang memberikan dan mengaruniakan nikmat yang hanya dia yang berhak mendapatkan penghambaan, yang tiada sekutu bagi-Nya

Makanlah wahai hamba-hamba dari apa yang Allah -Subhānahu- rezekikan kepada kalian selama ia halal dari jenis yang baik untuk dimakan, syukurilah nikmat Allah yang Dia berikan kepada kalian dengan mengakuinya bahwa itu adalah dari Allah dan memakainya untuk hal-hal yang Allah ridai bila kalian menyembah Allah semata tidak menyekutukan-Nya dengan sesuatu. Dalam surah (al-Ma'idah/5:3).

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا
بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَبْسُ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ
لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ
مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿٣﴾

Artinya: Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, dan (hewan yang mati) tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih, dan (diharamkan juga bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, itu adalah suatu kefasikan.

Surat Al Maidah ayat 3 ini turun pada hari Arafah saat haji wada' dan sesudahnya tidak turun lagi ayat mengenai halal dan haram.

Asma binti Umais menceritakan, “Aku ikut haji bersama Rasulullah shallallahu ‘alaihi wasallam dalam haji tersebut (haji wada’). Ketika kami sedang berjalan, tibatiba Malaikat Jibril datang kepada beliau dengan membawa wahyu.

Maka Rasulullah membungkuk di atas untanya. Unta itu hampir tidak kuat menopang diri Rasulullah karena beratnya wahyu yang sedang turun.”

Pernah seorang Yahudi berkata kepada Khalifah Umar bin Khattab radhiyallahu ‘anhu, “Wahai Amirul Mukminin, sesungguhnya engkau biasa membaca ayat dalam kitabmu, seandainya hal itu diturunkan kepada kami orang-orang Yahudi, niscaya kami akan menjadikan hari itu sebagai hari raya.”

Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Kucukupkan kepadamu nikmat-Ku, Umar berkata, “Demi Allah, sesungguhnya aku benar-benar mengetahui ayat ini diturunkan kepada Rasulullah shallallahu ‘alaihi wasallam pada sore hari Arafah yang jatuh pada hari Jum’at.”

Demikian jawaban cerdas Umar yang Yahudi itu sebelumnya tidak tahu. Sore hari Arafah artinya menjelang Idul Adha yang merupakan hari raya bagi kaum muslimin. Demikian pula hari Jum’at merupakan hari raya pekanan umat Islam.

Tafsir Ibnu Katsir, melalui surah Al Maidah ayat 3 Allah SWT memberitahukan kepada hamba-hamba-Nya mengenai larangan memakan bangkai-bangkai yang diharamkan. Yaitu hewan mati dengan sendirinya tanpa melalui proses penyembelihan dan tanpa proses pemburuan. Imam Ibnu Katsir menjelaskan, pengharaman bangkai ini dilakukan karena terdapat mudarat (bahaya) baik bagi agama maupun tubuh manusia, mengingat darah pada hewan-hewan tersebut masih terperangkap di dalam tubuhnya.

Islam juga mempunyai perhatian yang sangat tinggi terhadap kebersihan dan kesucian (taharah). Perhatian Islam tidak hanya terhadap kebersihan yang terlihat (hissiy), namun juga terhadap kebersihan yang tidak terlihat dzatnya (ma‘nawī). Agama-agama lain tidak memiliki fokus yang sedemikian hebat terhadap masalah

kebersihan, melebihi perhatian Islam pada kebersihan. Perhatian Islam terhadap kebersihan ini dapat dimaklumi karena sebagaimana tujuan utama diutusnya Nabi Muhammad Saw adalah sebagai rahmat bagi semesta alam. Hal ini termaktub dalam al-Qur’ān:

وَمَا أَرْسَلْنَاكَ إِلَّا رَحْمَةً لِّلْعَالَمِينَ

Artinya : Dan tiadalah Kami mengutus kamu, melainkan untuk (menjadi) rahmat bagi semesta alam”.(QS. al-Anbiyā: 107).

Ayat tersebut menjelaskan bahwa Allah Swt mengutus rasul-Nya Muhammad Saw untuk menjadi rahmat bagi seluruh alam. Alam yang dimaksud terdiri dari beberapa kelompok makhluk, seperti alam manusia, alam malaikat, alam jin, alam hewan. Nabi Muhammad Saw diutus sebagai rahmat bagi mereka semua. Adapun ayat pertama turun yang memerintahkan untuk menjaga kebersihan terdapat dalam surah al Mudathir:

وَتِيَابِكَ فَطَهِّرْ

Artinya : “Dan pakaianmu bersihkanlah”. (QS. al-Mudaththir: 4)

Tafsir Allah memerintahkannya untuk membersihkan pakaiannya dan menjaga pakaian itu dari hal-hal najis. Qatadah mengatakan: yakni bersihkanlah jiwamu dari dosa-dosa.

Imam Ath-Thabrani meriwayatkan dengan sanad yang lemah dari Ibnu Abbas bahwa suatu hari Walid ibnul-Mughirah membuat jamuan untuk orang-orang Quraisy. Tatkala mereka tengah makan, Walid berkata, “Apa pendapat kalian

terhadap laki-laki ini (Muhammad)?” Sebagian lalu berkata, “Tukang sihir!” Akan tetapi, yang lain membantah, “Ia bukan tukang sihir!” Sebagian lain berkata, “Seorang dukun!” Akan tetapi, yang lain membantah, “Ia bukan dukun!” Sebagian berkata, “Seorang penyair!” Tetapi, lagi-lagi yang lain menyangkal, “Ia bukan penyair!” Sebagian yang lain lalu berkata, “Apa yang dibawahnya itu (Al-Qur’an) adalah sihir yang dipelajari (dari orang-orang terdahulu).”

Berdasarkan menurut peneliti kesimpulan dari *hygiene* sanitasi makanan dalam islam seperti Kebersihan Diri, Penyimpanan makanan yang Benar, Menghindari Pemborosan. Namun Secara keseluruhan, *hygiene* dan sanitasi makanan dalam Islam mencakup pemahaman mendalam tentang kebersihan dan kehalalan serta penerapan praktik-praktik yang menjaga kesehatan dan kesejahteraan umat ini adalah bagian integral dari ajaran Islam yang menekankan pentingnya menjaga makanan agar tetap bersih, sehat, dan sesuai dengan syariat.

2.8 Kerangka Teori

Benyamin Bloom seorang ahli psikologi pendidikan membedakan adanya 3 domain perilaku yakni pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*), dan tindakan (*practice*).

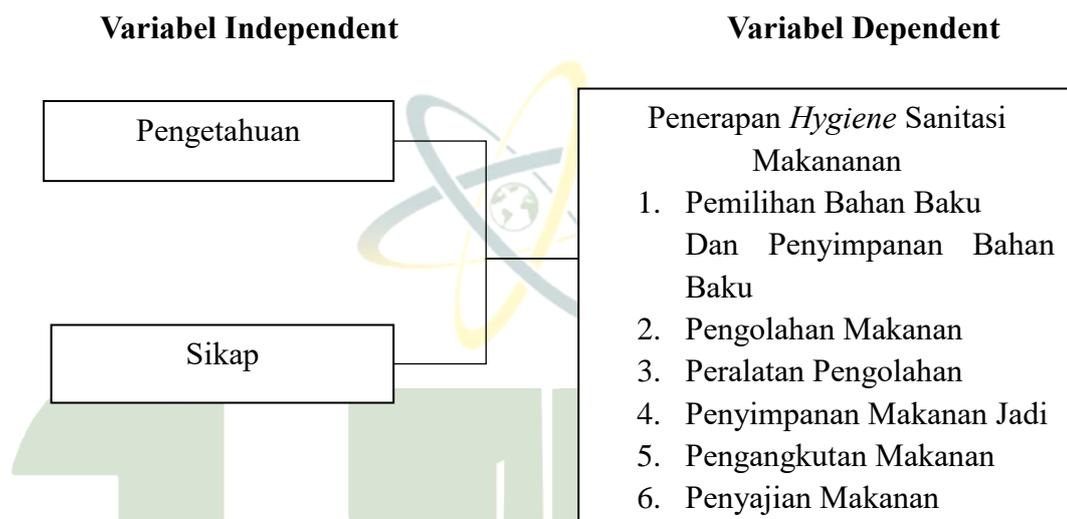


Bagan 1. Kerangka Teori Penelitian.

Sumber : *Teori Benyamin Bloom (Notoatmodjo, 2003)*

2.9 Kerangka Konsep

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



Bagan 2 Kerangka Konsep Penelitian.

2.10 Hipotesa Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut :

1. Ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada Rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai tahun 2024

2. Ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada Rumah makan di Kelurahan Kwala Begumit Kecamatan Binjai tahun 2024.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN