

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyuluhan

1. Pengertian Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2012) bahwa penyuluhan kesehatan merupakan kegiatan yang direncanakan yang bertujuan untuk mempengaruhi orang lain. Orang lain yang dimaksud adalah individu, kelompok, atau masyarakat. Menurut Mumtaz (2019) penyuluhan merupakan upaya perubahan perilaku manusia yang dilakukan melalui pendekatan edukatif. Pendekatan edukatif di artikan sebagai rangkaian kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana dan terarah dengan peran serta aktif individu, kelompok atau masyarakat untuk memecahkan masalah dengan memperhitungkan faktor sosial, ekonomi dan budaya setempat. Penyuluhan merupakan kegiatan transfer ilmu untuk merubah atau menambah informasi, pengetahuan dan kemampuan seseorang menjadi lebih baik dari keadaan yang ada. Penyuluhan juga memiliki pengertian yaitu suatu kegiatan yang dilakukan untuk menyampaikan informasi, memberikan pemahaman, dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan seseorang atau kelompok dalam suatu bidang tertentu.

2. Tujuan Penyuluhan

Menurut (Notoatmodjo, 2012) penyuluhan termasuk dalam bentuk pendidikan Kesehatan dalam faktor-faktor predisposisi, yang bertujuan menggugah kesadaran, memberikan atau meningkatkan pengetahuan dan sikap. Tujuan penyuluhan yaitu memberikan informasi, pengetahuan, dan pemahaman kepada individu maupun kelompok. Tujuan penyuluhan juga dapat mengubah perilaku atau sikap yang lebih baik dan mendukung peningkatan kualitas hidup. Tujuan penyuluhan higiene sanitasi ini antara lain: meningkatkan pengetahuan tentang higiene sanitasi terkait dengan kebersihan lingkungan, keamanan makanan dan kesehatan, peningkatan kualitas makanan, peningkatan kesadaran lingkungan, dan pengendalian penyakit menular.

3. Metode Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo, (2010) metode yang dapat digunakan dalam memberikan penyuluhan kesehatan adalah :

- a. Metode ceramah
- b. Metode diskusi kelompok
- c. Metode curah pendapat
- d. Metode panel
- e. Metode bermain peran
- f. Metode demonstrasi
- g. Metode simposium
- h. Metode seminar

4. Media Penyuluhan

Media penyuluhan adalah alat bantu penyuluh dalam melakukan penyuluhan yang dapat merangsang sasaran suluh untuk dapat menerima pesan-pesan penyuluhan. Media yang dapat digunakan dalam penyuluhan kesehatan yaitu *power point*, *flip chart*, media audio visual, koran, majalah, televisi, radio, dan media lainnya.

B. Higiene Sanitasi

1. Pengertian Higiene Sanitasi

Menurut (Syaputra & Suryani, 2017) higiene sanitasi adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Menurut Widyastuti & Almira, (2019) higiene adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Menurut Hardiansyah & Supariasa, (2016) Sanitasi merupakan suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari kontaminasi berbahaya, misalnya penyediaan air bersih untuk cuci tangan dan memasak, penyediaan tempat sampah, dan kamar mandi yang bersih.

2. Manfaat Higiene Sanitasi

Menurut Widyastuti & Almira, (2019) upaya higiene sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu:

- a. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- c. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- d. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

3. Persyaratan Higiene Sanitasi

Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Menteri Kesehatan dalam peraturannya nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan;
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
- d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- g. Persyaratan peralatan yang digunakan

4. Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi

Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Menurut Widyastuti & Almira, (2019) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman meliputi:

- a. Pemilihan bahan makanan

Proses pemilihan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan. Penjamah makanan dalam

memilih bahan makanan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber bahan makanan yang baik. Pemilihan bahan makanan bertujuan menghindarkan terjadinya keracunan, mempermudah penanganan dan mempertahankan kualitas bahan makanan. Kualitas bahan makanan sangat berpengaruh terhadap hasil olahan makanan yang disajikan. Kualitas bahan makanan yang baik dapat diketahui melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan dikatakan berkualitas baik bila terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. Bahan makanan yang baik akan menghasilkan hasil olahan yang berkualitas baik dan sehat untuk dikonsumsi. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene sanitasi. Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

b. Penyimpanan bahan makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. Penyimpanan bahan makanan bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan zat gizinya.

c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya.

d. Penyimpanan makanan masak

Penyimpanan makanan masak (jadi) harus memperhatikan beberapa hal, yaitu: makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi

ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain; memenuhi persyaratan bakteriologis; angka kuman E.coli pada makanan dan minuman harus 0/g; penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) artinya makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu; dan lain sebagainya.

e. Pengangkutan makanan

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengangkutan, antara lain :

- a) Pengangkutan bahan makanan
- b) Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

f. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus laik santap. Makanan dapat dinyatakan laik santap bilamana telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis. Di samping itu, juga uji laboratorium yang dilakukan secara incidental bila ada kecurigaan.

C. Media Video

1. Pengertian Video

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, video merupakan rekaman gambar hidup atau program televisi untuk ditayangkan lewat pesawat televisi, atau dengan kata lain video merupakan tayangan yang disertai gambar dan suara. Video-vidi-visium yang artinya melihat (mempunyai daya penglihatan). Media video merupakan salah satu jenis media audio visual yang mengandalkan indera pendengaran dan indera penglihatan. Media audio visual ini merupakan media yang dapat digunakan dalam pembelajaran menyimak. Video adalah format media yang menggabungkan gambar bergerak, suara, teks, dan efek visual untuk menyampaikan pesan atau cerita. Video biasanya direkam menggunakan kamera atau dibuat dengan menggunakan *software*

komputer. Format video populer seperti MP4, AVI, MKV, dan lainnya digunakan untuk menyimpan dan memutar video di berbagai perangkat, termasuk komputer, smartphone, dan televisi.

2. Manfaat Video

Untuk mencapai tujuan pembelajaran yang optimal sangatlah perlu menggunakan media sebagai alat bantu dalam proses pembelajaran. Adapun manfaat penggunaan media video pada proses pembelajaran adalah sebagai berikut:

- a. Sangat membantu tenaga pengajar dalam mencapai efektifitas pembelajaran khususnya pada mata pelajaran yang mayoritas praktik.
- b. Memaksimalkan pencapaian tujuan pembelajaran dalam waktu yang singkat.
- c. Dapat merangsang minat belajar peserta didik untuk lebih mandiri.
- d. Peserta didik dapat berdiskusi atau minta penjelasan kepada teman sekelasnya.
- e. Peserta didik dapat belajar untuk lebih berkonsentrasi.
- f. Daya nalar peserta didik lebih terfokus dan lebih kompeten.
- g. Peserta didik menjadi aktif dan termotivasi untuk mempraktekan latihan-latihan.
- h. Hal-hal yang bersifat abstrak dapat dikonkretkan.

3. Kelebihan Video

Menurut Suryadi, (2020) Kelebihan menggunakan media video adalah sebagai berikut:

- a. Dapat menarik perhatian untuk periode-periode yang singkat dari rangsangan lainnya.
- b. Sasaran dapat memperoleh informasi dari berbagai sumber.
- c. Menghemat waktu dan dapat diulang kapan saja.
- d. Volume audio dapat disesuaikan ketika penyaji ingin menjelaskan sesuatu.

4. Kekurangan Video

Menurut Suryadi, (2020) Kekurangan menggunakan media video adalah sebagai berikut:

- a. Kurang mampu dalam menguasai perhatian sasaran.

- b. Komunikasi bersifat satu arah.
- c. Bergantung pada energi listrik.
- d. Detail objek yang disampaikan kurang mampu ditampilkan secara sempurna.

D. Persyaratan Fisik Higiene Sanitasi

Persyaratan teknis higiene dan sanitasi menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran, yaitu:

A) Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi

Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, seangga dan tikus

2. Bangunan

a. Umum

- 1) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
- 2) Terpisah dengan tempat tinggal

b. Tata ruang

- 1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi
- 2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
- 3) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan

c. Konstruksi

1) Lantai

- a) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan
- b) Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

2) Dinding

- a) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan
- b) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
- c) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai

3) Ventilasi

- a) Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan
- b) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan

4) Pencahayaan

- a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang
- b) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc
- c) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata

5) Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya

6) Langit-langit

- a) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan
- b) Tidak terdapat lubang-lubang

c) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter

7) Pintu

a) Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan

b) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar

c) Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam

d) Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm

B) Persyaratan Fasilitas Sanitasi

1. Air Bersih

a. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku

b. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan

2. Air limbah

a. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riol

b. Sistem pepipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia

c. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (*grease trap*)

3. Toilet

a. Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan

b. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air

c. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria

d. Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet pengunjung

e. Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering

f. Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun

g. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan

- h. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup
- i. Ventilasi dan penerangan baik
- j. Air limbah dibuang ke sptick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
- k. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
- l. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan
- m. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersig dalam keadaan cukup
- n. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir
- o. Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue)
- p. Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Tabel 1. Jumlah toilet pengunjung pria dan wanita

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria	
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci
<150	<250	1	1	1	1
151-350	251-500	2	2	2	2
351-950	501-750	4	2	2	2
951-1500	751-1000	4	2	3	3
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1

q. Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut

Tabel 2. Jumlah Toilet Tenaga Kerja

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
± 20	1-25	1	1	1	2	2
21-40	26-50	2	2	2	3	3
41-70	51-100	3	3	3	5	5
71-100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50-100	-	-	1	2	1
101-140		5	5	-	-	1
141-150		6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40-100		1	1	-	-	-

r. Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet

4. Tempat Sampah

- a. Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk
- b. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
- c. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah
- d. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran
- e. Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah

5. Tempat Cuci Tangan

- a. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut:

Tabel 3. Jumlah Tempat Cuci Tangan Konsumen

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan
1-60 orang	1
61-120 orang	2
121-200 orang	3

Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah
Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair
dan alat pengering

- b. Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan:
 - Basah sapu tangan kertas (tisu) yang mengandung alcohol 70%
 - Lap dengan suhu 43,3°C
 - Air hangat dengan suhu 43,3°C
 - c. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut:

1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang
 - d. Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan
 - e. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup
6. Tempat Mencuci Peralatan
- a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan
 - b. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²)
 - c. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 - d. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas

7. Tempat Pencuci Bahan Makanan
 - a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan
 - b. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%
 - c. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 8. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Loker) Karyawan
 - a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat
 - b. Jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan
 - c. Loker ditempatkan di ruangan terpisah dengan dapur dan gudang
 - d. Loker untuk pria dan wanita dibuat terpisah
 9. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus
 - a. Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes aegypti serta albopictos
 - b. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inch) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)
 - c. Setiap perslingan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga
- C) Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang
1. Dapur
 - a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
 - b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
 - c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
 - d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua)

meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur

- e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f. Semua tungku terletak di bawah sungku asap (hood)
- g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- i. Ruang dapur terdiri dari:
 - 1) Tempat pencucian peralatan
 - 2) Tempat penyimpanan bahan makanan
 - 3) Tempat pengolahan
 - 4) Tempat persiapan
 - 5) Tempat administrasi
- j. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 fc
- k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 13 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
- l. Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- m. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- n. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
- o. Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat
- p. Tidak berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal

2. Ruang Makan

- a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
- b. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar
- c. Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- d. Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
- e. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- f. Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- g. Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- h. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
- i. Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- j. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- k. Perlengkapan set kursi harus bersih
- l. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya

3. Gudang Bahan Makanan

- a. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- b. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- c. Pencahayan gudang minimal 4 fc pada bidang setinggi lutut
- d. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- e. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- f. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

D) Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Bahan Makanan

- a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
- b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
- c. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi Peraturan Perundang-undangan yang berlaku

2. Makanan Jadi

- a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran
- b. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan
- c. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per 100 ml contoh minuman
- d. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut Peraturan Perundang-undangan yang berlaku
- e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02% atau dimaskkan dalam air mendidih untuk beberapa detik

E) Persyaratan Pengolahan Makanan

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - a. Sarung tangan plastik
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu dan sejenisnya

3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu dapur
 - d. Berperilaku:
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipaki di luar tempat rumah makan atau restoran
 4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku
- F) Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
1. Penyimpanan Bahan Makanan
 - a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
 - b. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi
 - c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
 - 1) Dalam suhu yang sesuai
 - 2) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm
 - 3) Kelembapan penyimpanan dalam ruang 80%-90%
 - d. Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1) Jarak makanan dengan lantai 15 cm
 - 2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- e. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO= *First In First Out*)
2. Penyimpanan Makanan Jadi
- a. Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya
 - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
 - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lamam (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C
- G) Persyaratan Penyajian Makanan
1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran
 2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
 3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
 4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C
 5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
 6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. Di tempat yang bersih
 - b. Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada
 - c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomat sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya
 - d. Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan

- e. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci

H) Persyaratan Peralatan

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain:
 - a. Timah (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Antimony (Sb)
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus halus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. coli* per cm² permukaan alat
6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - a. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih
 - b. Dibebaskan dengan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain
7. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan: peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih

- b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik
- c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak
- d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpeliharnya kebersihannya
- e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran, kontaminasi dan binatang perusak

E. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), dapat diartikan segala sesuatu yang diketahui, kepandaian, dan segala sesuatu yang diketahui berkenaan dengan suatu hal. Menurut Notoatmodjo, (2007) pengetahuan adalah hasil “tahu”, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui 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 (*overt behaviour*). Karena dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasarkan oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Penelitian Rogers (1974) dalam Notoatmodjo, (2007) mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), dalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, yakni:

- a. *Awareness* (kesadaran) dimana orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui terlebih dahulu terhadap stimulus (objek).
- b. *Interest* (merasa tertarik) terhadap stimulus atau objek tersebut, disini sikap subjek sudah mulai timbul.
- c. *Evaluation* (menimbang-nimbang) terhadap baik dan tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya. Hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi.

- d. *Trial*, dimana subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus.
- e. *Adoption*, dimana subjek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran, dan sikapnya terhadap stimulus.

Namun demikian, dari penelitian selanjutnya Rogers menyimpulkan bahwa perubahan perilaku tidak selalu melewati tahap-tahap tersebut. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku melalui proses seperti ini, dimana didasari oleh pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang positif maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (*long lasting*). Sebaliknya apabila perilaku ini tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama.

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, (2007), pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkat, yaitu :

1. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai suatu yang telah mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, 'tahu' ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain: menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.

2. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

3. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi *real* (sebenarnya). Aplikasi disini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata-kata kerja: dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

5. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk pada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis itu suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya: dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyusun dan sebagainya, terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan dapat disesuaikan dengan tingkat-tingkat diatas. (Notoatmodjo, 2007)

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, (2007), faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain yaitu:

a. Faktor pendidikan

Semakin tingkat pengetahuan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima informasi tentang objek atau yang berkaitan dengan pengetahuan. Pengetahuan umumnya dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan oleh orang tua, guru, dan media massa. Pendidikan sangat erat kaitannya dengan pengetahuan. Pendidikan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin rendah untuk menerima, serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi.

b. Faktor pekerjaan

Pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi yang dibutuhkan terhadap suatu objek.

c. Faktor pengalaman

Pengalaman seseorang sangat mempengaruhi pengetahuan, semakin banyak pengalaman seseorang tentang suatu hal maka akan semakin bertambah pula pengetahuan seseorang akan hal tersebut. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menyatakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden.

d. Keyakinan

Keyakinan yang diperoleh oleh seseorang biasanya bisa didapat secara turun menurun dan tidak dapat dibuktikan terlebih dahulu, keyakinan positif dan keyakinan negatif dapat mempengaruhi pengalaman seseorang.

e. Sosial budaya

Kebudayaan beserta kebiasaan dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, resepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

4. Pengukuran Tingkat Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan pengetahuan. Adapun beberapa tingkatan kedalaman pengetahuan menurut (Swarjana, 2022), yaitu :

- a. Pengetahuan baik jika skor 80-100%
- b. Pengetahuan cukup jika skor 60-79%
- c. Pengetahuan kurang jika skor < 60%

F. Sikap

1. Pengertian Sikap

Menurut Adnani, (2015) sikap merupakan reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau obyek. Manifestasi dari sikap tidak langsung dapat dilihat, tetapi hanya ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Dalam kehidupan sehari-hari sikap adalah reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Menurut Notoatmodjo, (2007) sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu. Dalam bagian hal lain Allport (1954) dalam Notoatmodjo, (2007) menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai 3 komponen pokok, yakni:

- a. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi emosional terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*trend to behave*)

Ketiga komponen ini secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam penentuan sikap yang utuh ini, pengetahuan berfikir, keyakinan, dan emosi memegang peranan penting.

2. Tingkatan Sikap

Menurut Swarjana, (2022) tingkatan sikap terdiri dari 5 tingkatan, yaitu:

- a. **Penerimaan**
Penerimaan adalah sikap kesadaran atau kepekaan seseorang terhadap gejala, kondisi, keadaan, atau suatu masalah.
- b. **Merespons**
Merespons atau memberikan tanggapan ditunjukkan oleh kemauan berpartisipasi aktif dalam kegiatan tertentu.
- c. **Menghargai**
Menghargai berkenaan dengan kemauan untuk memberi penilaian terhadap gejala atau objek tertentu yang diamati. Menghargai dikaitkan dengan penerimaan suatu nilai dengan keyakinan tertentu.
- d. **Mengorganisasi/mengatur diri**
Mengorganisasi dihubungkan dengan perkembangan suatu nilai dalam sistem organisasi tertentu, termasuk hubungan antarnilai.
- e. **Karakterisasi nilai atau pola hidup**
Pola hidup yang dimaksud adalah tujuan yang berkenaan dengan melakukan sintesis dan internalisasi sistem nilai dengan pengkajian secara mendalam. Oleh karena itu, nilai yang dibangun tersebut dijadikan sebagai falsafah hidup dan selanjutnya dijadikan sebagai pedoman dalam melakukan sesuatu atau berperilaku.

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sikap

Menurut Wawan & Dewi, (2019) faktor-faktor yang mempengaruhi sikap yaitu:

- a. **Pengalaman pribadi**
Untuk dapat menjadi dasar pembentukan sikap, pengalaman pribadi haruslah meninggalkan kesan yang kuat. Karena itu, sikap akan lebih mudah terbentuk apabila pengalaman pribadi tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan faktor emosional.
- b. **Pengaruh orang lain yang dianggap penting**
Pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis atau searah dengan sikap orang yang dianggap penting. Kecenderungan ini antara lain dimotivasi oleh keinginan berafiliasi dan keinginan untuk menghindari konflik dengan orang yang dianggap penting tersebut.

c. Pengaruh kebudayaan

Tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengarah sikap kita terhadap berbagai masalah. Kebudayaan telah mewarnai sikap anggota corak pengalaman individu-individu masyarakat asuhannya.

d. Media massa

Dalam pemberitaan surat kabar maupun radio atau media komunikasi lainnya, berita yang seharusnya faktual disampaikan secara obyektif cenderung dipengaruhi oleh sikap penulisnya, akibatnya berpengaruh terhadap sikap konsumennya.

e. Lembaga pendidikan dan lembaga agama

Konsep moral dan ajaran dari lembaga pendidikan dan lembaga agam sangat menentukan sistem kepercayaan tidaklah mengherankan jika pada gilirannya konsep tersebut mempengaruhi sikap.

f. Faktor emosional

Kadang kala, suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau penglihatan bentuk mekanisme pertahanan ego.

G. Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Menurut Depkes, (2003) penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Penjamah makanan adalah bagian yang bertanggung jawab langsung dalam penanganan pengolahan makanan di berbagai lingkungan, seperti restoran, rumah makan, hotel, kantin, dan lain sebagainya. Penjamah makanan memiliki peran yang penting dalam pengolahan makanan yang diproduksi dan disajikan harus dipastikan aman, higienis, sehat bebas dari cemaran fisik, mikrobiologi, kimia, dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Penjamah makanan perlu memahami prinsip higiene sanitasi, prinsip-prinsip yang harus diperhatikan dalam melaksanakan higiene sanitasi makanan

makanan yang baik adalah dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Jika semua prinsip dijalankan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan, maka dapat dipastikan makan yang disajikan kepada konsumen termasuk makanan yang aman dikonsumsi dan tidak berisiko terjadinya penyakit atau kematian.

2. Persyaratan Penjamah Makanan

Menteri Kesehatan dalam peraturannya nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan menyatakan bahwa penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya);
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. Memakai celemek dan tutup kepala;
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan;
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya);
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut atau hidung.