

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan mencakup serangkaian kegiatan dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada konsumen, adengan tujuan mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian diet yang sesuai. Selain aspek perencanaan, pengolahan, penyimpanan, dan penyajian bahan makanan, penyelenggaraan makanan juga mencakup kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Lingkupnya sangat luas, melibatkan faktor-faktor seperti fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, tenaga kerja, peralatan, higiene-sanitasi, dan aspek lainnya, bukan hanya terbatas pada aspek-aspek menu sebagaimana mungkin dianggap sebelumnya (Aritonang, I. 2014).

Penyelenggaraan makanan institusi merujuk pada bentuk penyelenggaraan makanan di suatu lokasi tertentu, di mana proses memasak dan penyajian makanan dilakukan secara internal. Jenis penyelenggaraan makanan ini umumnya bersifat non-komersial dan terdapat di institusi seperti asrama, rumah sakit, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan. Penggunaan istilah "institusi" dalam konteks asrama, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan menyebabkan istilah "penyelenggaraan makanan institusi" digunakan untuk merujuk pada kegiatan penyediaan makanan di tempat-tempat tersebut (Listyowati, 2017).

#### **B. Penyelenggaraan Makanan Panti Asuhan**

Panti asuhan atau lembaga kesejahteraan sosial anak (LKSA) merupakan suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial anak. Menurut Nahiruddin, Hirman, dan Gunawan (2018), panti asuhan atau Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) adalah institusi kesejahteraan sosial yang bertanggung jawab untuk memberikan layanan kesejahteraan sosial kepada anak-anak terlantar. Panti asuhan melaksanakan penyantunan dan pengentasan anak terlantar, serta menyediakan layanan pengganti fisik, mental, dan sosial kepada anak asuh. Hal ini dilakukan agar anak-anak tersebut mendapatkan kesempatan yang luas, tepat, dan memadai untuk pengembangan kepribadiannya sesuai dengan harapan, sehingga mereka dapat menjadi bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan

berpartisipasi aktif dalam pembangunan nasional. Berdasarkan Bakri et al. (2018), penyelenggaraan makanan di panti asuhan termasuk dalam kategori penyelenggaraan makanan institusi sosial. Hal ini menunjukkan bahwa makanan dikelola untuk kebutuhan masyarakat yang menjadi bagian dari institusi tersebut, tanpa mempertimbangkan aspek keuntungan atau nominal dari institusi tersebut.

Tujuan dari penyelenggaraan makanan di panti asuhan adalah memberikan makanan kepada anak asuh dengan jumlah dan kualitas gizi yang memenuhi standar, sanitasi yang sesuai, dan sistem pelayanan makanan yang layak, efisien, dan cepat (Setyawati RI, 2006). Menurut Bakri et al. (2018), tujuan penyelenggaraan makanan di institusi sosial seperti panti asuhan adalah mengatur menu dengan cermat untuk menciptakan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi yang memadai.

### **C. Pengertian Higiene Sanitasi**

#### **1. Higiene**

Menurut undang-undang No. 2 Tahun 1996, higiene didefinisikan sebagai semua tindakan yang bertujuan untuk melindungi, merawat, dan meningkatkan tingkat kesehatan tubuh dan jiwa, baik secara umum maupun individu, dengan maksud memberikan dasar-dasar bagi kehidupan yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan serta daya guna kehidupan manusia. Higiene dapat diartikan sebagai langkah-langkah kesehatan masyarakat yang mencakup semua upaya untuk menjaga dan meningkatkan tingkat kesehatan tubuh dan jiwa, baik secara umum maupun pada tingkat individu. Tujuannya adalah memberikan fondasi bagi kelangsungan hidup yang sehat serta meningkatkan kesejahteraan dan daya guna manusia (Fajriyansyah, 2017).

Menurut Suyono (2012), higiene makanan dapat diartikan sebagai upaya pencegahan penyakit yang fokus pada kebersihan kesehatan, dan integritas makanan itu sendiri, yang dikenal sebagai "Whole Someness Of Food". Suyono mengklasifikasikan hygiene makanan ke dalam lima prinsip utama, yang dikenal sebagai "*Five Principles of Food Hygiene*" yaitu:

- 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 ( ) (L. Nuraini, 2019).

Beberapa aspek higiene yang sebaiknya diperhatikan oleh penjamah makanan ketika mereka terlibat dalam proses produksi. Beberapa poin yang perlu diperhatikan termasuk hal-hal berikut : (Sugiono, 2012:33- 34)

1) Kebersihan Tangan

Menjaga kebersihan tangan merupakan langkah utama yang harus dilakukan sebelum memulai aktivitas, menangani makanan siap saji, setelah menggunakan toilet, menyentuh makanan mentah, dan ketika melakukan tugas pembersih. Walaupun tubuh sudah bersih karena rutinitas kebersihan pribadi, penting bagi penjamah makanan untuk selalu mencuci tangan pada situasi tertentu. Makanan siap saji rentan terhadap pencemaran karena mikroorganisme dapat berkembang dengan cepat. Oleh karena itu, kebersihan tangan sangat penting, dan jika tangan penjamah makanan dalam keadaan kotor, kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipertanyakan.

2) Pemeliharaan Kesehatan Tubuh

Seorang penjamah makanan yang diduga mengidap penyakit atau membawa penyakit seharusnya tidak melakukan proses penanganan makanan. Contohnya, jika mengalami penyakit kuning, diare, muntah, demam, atau sakit tenggorokan disertai demam, serta memiliki infeksi atau lesi kulit terbuka, atau mengalami keluarnya cairan dari telinga, mata, dan hidung. Sebaiknya, peserta didik atau penjamah makanan yang sedang mengalami penyakit menular tersebut disarankan untuk tidak ikut serta dalam kegiatan praktik di dapur.

3) Etika Perilaku

Penjamah makanan yang terlibat dalam proses makanan perlu mengontrol perilakunya agar tidak menimbulkan risiko kontaminasi makanan. Hal ini mencakup larangan merokok, meludah, mengunyah, serta bersin atau batuk di atas makanan. Lebih disarankan untuk menggunakan penutup mulut dan hidung saat berinteraksi langsung dengan makanan

4) Larangan Penggunaan Perhiasan

Tidak diizinkan bagi penjamah makanan untuk menggunakan perhiasan, pin, atau barang lainnya karena dapat menimbulkan risiko terhadap keamanan dan kebersihan makanan

5). Aturan Berpakaian

Dalam hal berpakaian, penjamah makanan diwajibkan untuk mengenakan pakaian lengkap, termasuk pakaian pelindung seperti pakaian kerja,

apron/celemek, dan lainnya. Selain itu, juga harus menggunakan penutup kepala seperti topi masak dan hairnet, mengenakan pakaian berwarna putih atau terang, serta sepatu dengan standar keselamatan (safety shoes).

## **2. Sanitasi**

Sanitasi dapat didefinisikan sebagai langkah-langkah yang mengarah pada cara menyehatkan lingkungan hidup manusia, terutama pada aspek fisik seperti tanah, air, dan udara. Ini melibatkan perilaku yang disengaja untuk menjadikan kebersihan sebagai bagian dari budaya hidup, dengan tujuan mencegah manusia berinteraksi secara langsung dengan bahan kotor dan berbahaya. Upaya sanitasi diharapkan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sehingga dapat diartikan bahwa sanitasi merupakan usaha yang dilakukan untuk menjamin dan menciptakan kondisi lingkungan yang memenuhi syarat kesehatan, sesuai dengan penjelasan oleh Rocket (2017).

Sanitasi memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan masyarakat. Kondisi sanitasi yang tidak baik akan membawa dampak negatif pada berbagai aspek kehidupan, mulai dari menurunnya kualitas lingkungan hidup masyarakat, tercemarnya sumber air minum, hingga peningkatan insiden diare dan penyakit lainnya (Kementerian Kesehatan RI, 2016). Sanitasi makanan yang tidak baik dapat disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Faktor kimia terjadi karena adanya zat-zat kimia yang digunakan untuk menjaga kesegaran bahan makanan, penggunaan obat-obatan penyemprot hama, serta pemakaian wadah bekas obat-obatan pertanian sebagai kemasan makanan, dan sejenisnya. Di sisi lain, faktor mikrobiologi muncul karena adanya kontaminasi oleh berbagai mikroorganisme seperti bakteri, virus, jamur, dan parasit. Dampak dari sanitasi makanan yang buruk dapat menyebabkan gangguan kesehatan bagi mereka yang mengonsumsi makanan tersebut (Sumantri, 2017).

Ruang lingkup sanitasi menurut Rejeki (2015:4-5) memiliki beberapa aspek utama, meliputi :

- 1) Penyediaan air bersih atau air minum, termasuk pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas air, pemanfaatan air, penyakit yang dapat ditularkan melalui air, cara pengolahan, dan pemeliharaan air.
- 2) Pengolahan sampah, mencakup cara atau sistem pembuangan, peralatan pembuangan, dan cara penggunaan serta pemeliharaannya.

- 3) Pengolahan makanan dan minuman, yang melibatkan tahapan dari pengadaan bahan makanan/bahan baku, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, hingga penyajian makanan.
- 4) Pengawasan atau pengendalian serangga dan hewan pengerat, termasuk cara pengendalian vektor.
- 5) Kesehatan dan keselamatan kerja, mencakup aspek tempat/ruang kerja, jenis pekerjaan, metode kerja, dan kesejahteraan tenaga kerja/pekerja (KepMenKes, 2003).

#### **D. Penerapan Higiene Sanitasi**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes Nomor 329/Menkes/Per/VI/1976), disebutkan bahwa makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia wajib memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu, atau persyaratan yang ditetapkan oleh menteri untuk setiap jenis makanan. Oleh karena itu, sanitasi dan higiene dianggap sebagai dua konsep yang saling terkait dan harus diterapkan secara bersama-sama dalam penyediaan makanan. Implementasi keduanya harus dilakukan dengan cermat guna memastikan produksi makanan yang memenuhi standar kesehatan dan keamanan.

Penerapan higiene sanitasi bertujuan untuk mengontrol faktor risiko kontaminasi pada makanan, baik itu berasal dari bahan makanan, orang, tempat, maupun peralatan, sehingga makanan menjadi aman untuk dikonsumsi (Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga). Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya kontaminasi pada suatu makanan, mengingat proses pembuatan makanan melibatkan beberapa tahap, mulai dari pemilihan atau persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk yang siap konsumsi.

#### **E. Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan dihasilkan dari proses pengetahuan dan terjadi setelah seseorang mengindra suatu objek tertentu. Sumber pengetahuan umumnya berasal dari pengalaman pribadi dan informasi yang diperoleh dari orang lain, buku, media massa, dan elektronik. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yaitu penglihatan, penciuman, rasa, dan raba. Pengetahuan memiliki peran penting dalam membentuk perilaku seseorang (Ever Behavior) dan terdiri

dari fakta dan teori yang memungkinkan pemahaman gejala serta pemecahan masalah (Notoatmodjo, 2012).

Pengetahuan dapat diperoleh melalui pengalaman langsung atau informasi dari orang lain. Penyuluhan, baik secara individu maupun kelompok, dapat meningkatkan pengetahuan kesehatan dengan tujuan mengubah perilaku individu, keluarga, dan masyarakat untuk mencapai derajat kesehatan optimal (Notoatmodjo, 2012). Menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan memiliki enam tingkatan:

- 1) Tahu (*Know*), mengingat materi yang telah dipelajari sebelumnya, contoh pengukuran tingkat ini termasuk menyebutkan, mendefinisikan, dan mengatakan.
- 2) Pemahaman (*Comprehension*), kemampuan menjelaskan objek yang diketahui dan menginterpretasikan materi secara benar, contoh menyampaikan, dan meramalkan terkait objek yang dipelajari.
- 3) Aplikasi (*Application*), kemampuan menggunakan materi yang dipelajari dalam situasi nyata, contohnya adalah penggunaan buku, rumus, metode, dan prinsip dalam konteks atau situasi lain.
- 4) Analisis (*Analysis*), kemampuan menjabarkan materi atau objek dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi. contohnya adalah penggunaan kata kerja seperti menggambarkan, membedakan, memisahkan, dan mengelompokkan
- 5) Sintesis (*Synthesis*), kemampuan menghubungkan bagian bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru, contohnya adalah kemampuan menyusun, merencanakan, meringkaskan, dan menyesuaikan terhadap teori atau rumusan yang telah ada
- 6) Evaluasi (*Evaluation*) berkaitan dengan kemampuan melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek

#### **F. Pengertian Sikap**

Sikap adalah respons atau reaksi yang masih tersembunyi terhadap suatu simulasi atau objek. Sikap tidak dapat diamati langsung, melainkan harus diinterpretasikan dari perilaku yang tersembunyi. Dalam konteks kehidupan sehari-hari, sikap merupakan respon emosional terhadap stimulus sosial, menunjukkan kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu (Notoatmodjo, 2012).

Secara umum, sikap dapat dijelaskan sebagai kecenderungan untuk merespon (positif atau negatif) terhadap orang, objek, atau situasi tertentu. Sikap

mencakup aspek emosional/efektif seperti senang, benci, atau sedih. Penting untuk dicatat bahwa sikap berbeda dengan perilaku, dan perilaku tidak selalu mencerminkan sikap seseorang karena dapat terjadi perubahan yang disebabkan oleh tindakan yang bertentangan dengan sikapnya (Notoatmodjo, 2012)..

### **G. Pengertian Perilaku**

Perilaku merupakan serangkaian tindakan atau respons seseorang terhadap suatu stimulus, yang kemudian menjadi kebiasaan karena didasari oleh nilai-nilai yang diyakini. Sifat dasar perilaku manusia mencakup tindakan atau aktivitas yang dapat diamati atau tidak diamati, muncul melalui interaksi manusia dengan lingkungannya, dan termanifestasi dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Dari perspektif yang lebih rasional, perilaku dapat diartikan sebagai respons organisme atau individu terhadap rangsangan eksternal. Respon ini dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu bentuk pasif dan bentuk aktif. Bentuk pasif melibatkan respons internal yang terjadi dalam diri individu dan tidak dapat langsung diamati oleh orang lain. Di sisi lain, bentuk aktif terjadi ketika perilaku dapat diobservasi secara langsung oleh orang lain (Triwibowo, 2015).

### **H. Pengertian Penjamah Makanan**

Menurut Kemenkes RI (2006), penjamah makanan adalah individu yang berinteraksi langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan memiliki peran yang sangat penting dan berpotensi menularkan penyakit.

Penjamah makanan adalah individu yang secara langsung terlibat dalam proses hubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Peran penjamah makanan memiliki signifikansi yang tinggi dan merupakan salah satu faktor kunci dalam penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi standar kesehatan. Penting bagi penjamah makanan untuk menjaga kebersihan diri dan mengadopsi perilaku sehat. Mereka harus menganggap sanitasi makanan sebagai bagian integral dari gaya hidup mereka, menyadari urgensi sanitasi makanan, menjaga kebersihan pribadi, dan mengembangkan kebiasaan kerja, minat, serta perilaku yang sehat (Kemenkes, 2004).

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 disebutkan bahwa perilaku tenaga pengolah makanan saat bekerja atau mengolah

makanan meliputi: tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet atau kamar mandi, memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, menjaga pakaian tetap bersih, tidak banyak berbicara, dan menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.