

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hasil Penelitian Terdahulu

Penelitian Dwi Putri Indriyani pada tahun 2018 dalam penelitian dengan judul “Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Soeselo Slawi”. Dengan variabel penelitian pengetahuan dan perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di RSUD Dr. Soeselo Slawi pada kategori baik sebesar 60,9% dan perilaku hidup bersih yang baik sebesar 39,1%. Karakteristik usia penjamah makanan sebagian besar berusia 40–49 tahun dengan jumlah subyek sebanyak 11 orang, perempuan 19 orang, tingkat pendidikan sebagian besar SMA atau SMK 14 orang, dan bekerja >10 tahun sebanyak 16 orang.

Sebaliknya, “Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan” menjadi judul kajian Herdianti tahun 2019. Hubungan karakteristik dan perilaku penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan merupakan variabel penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik (64,5%), pengetahuan (61,3%), sikap (77,4%), tindakan (61,3%), dan higiene sanitasi (83,9%) kurang baik. Kesimpulan penelitian ini adalah higiene makanan restoran dapat disebabkan oleh karakteristik dan perilaku penjamah makanan.

Tabel 2. 1 Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Jenis dan Desain Penelitian	Subjek dan Objek Penelitian	Variabel Penelitian	Desain Analisis	Hasil Penelitian
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Dwi Putri Indriyani , Hery Winarsi , Gumintang Ratna Ramadhan,2018	Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Soeselo Slawi	Kuantitatif	Subjek : pengetahuan dan perilaku Objek : Higiene penjamah makanan	a. Pengetahuan b. Perilaku higiene penjamah makanan	Data yang diperoleh akan dianalisis dengan pendekatan cross sectional yang bersifat analitik deskriptif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di RSUD Dr.Soeselo Slawi pada kategori baik sebesar 60,9% dan perilaku hidup bersih yang baik sebesar 39,1%. Karakteristik usia penjamah makanan sebagian besar berusia 40–49 tahun dengan jumlah subjek sebanyak 11 orang, perempuan 19 orang, tingkat pendidikan sebagian besar SMA atau SMK 14 orang, dan bekerja

							>10 tahun sebanyak 16 orang.
2.	Herdianti ¹ , Wiwin Trioktoriana ²), Noviyanti ³), 2019	Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan	Kuantitatif	Subjek : Perilaku dan karakteristik penjamah makanan Objek : Higiene sanitasi makanan	a. Karakteristik b. Pengetahuan c. Sikap d. Tindakan e. Higiene Sanitasi Makanan	Data yang diperoleh akan dianalisis dengan desain cross sectional diambil secara total sampling	Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik (64,5%), pengetahuan (61,3%), sikap (77,4%), tindakan (61,3%), dan higiene sanitasi (83,9%) kurang baik..
3.	Animasitoh Fatiha S, 2023	Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan Tahun 2023	Deskriptif	Subjek : Perilaku penjamah makanan (pengetahuan, sikap, tindakan) Objek : Higiene Sanitasi Makanan	a. Pengetahuan b. Sikap c. Tindakan d. Perilaku Higiene dan Sanitasi Makanan	Data yang di peroleh menggunakan desain cross sectional dengan analisis frekuensi sebagai alat penyajian data statistik yang berbentuk kolom dan lajur untuk menggambarkan frekuensi dari variabel yang sedang menjadi objek	

B. Tinjauan Teori

1. Perilaku

Perilaku masyarakat yang menangani makanan sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan tersebut, yaitu dapat berdampak secara langsung dan tidak langsung pada penularan penyakit. Karena tangan selalu terinfeksi berbagai kuman, baik dari kontaminasi maupun yang menempel di tangan, maka praktik cuci tangan mutlak diperlukan sebelum melakukan pekerjaan di industri pengolahan makanan. Seseorang terlibat langsung dengan peralatan dan makanan yang dipakai untuk menyiapkan, membersihkan, mengolah, mengangkut, dan menyajikannya disebut penjamah makanan (Juherah & Irmawati, 2019).

a. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan kecakapan seseorang dalam mengungkapkan kembali apa yang diketahuinya melalui bukti berupa tanggapan, baik secara lisan maupun tulisan. Hal tersebut merupakan tanggapan terhadap rangsangan berbentuk pertanyaan, baik secara tertulis maupun lisan. Penjamah makanan perlu dapat menerapkan higiene sanitasi dalam pengolahan pangan sehingga dapat dipraktikkan melalui sikap dan tindakan yang sesuai dengan pengetahuannya tentang penanganan makanan (Haderiah, 2022).

1) Tingkat Pengetahuan

- a) Pengetahuan adalah kemampuan untuk mengingat apa yang telah dipelajari sebelumnya. Tingkat pengetahuan ini membutuhkan informasi khusus dari semua pelajaran yang dipelajari atau diterima untuk diingat.
- b) Pemahaman (*Comprehension*) diuraikan seperti kepandaian untuk memahami secara akurat tentang materi yang diketahui, dan memiliki pilihan untuk menguraikannya secara akurat.

- c) Penerapan (*Application*) diartikan sebagai kemampuan untuk memanfaatkan informasi berdasarkan kondisi atau keadaan yang sebenarnya (nyata).
 - d) Analisis (*Analysis*) adalah kecakapan akan menyelesaikan bahan atau objek menjadi ukuran lebih kecil yang masih ada hubungannya dan diatur dalam beberapa cara.
 - e) Sintesis (*synthesis*) suatu bagian mengubah atau menggabungkan ukuran yang berbeda menjadi keseluruhan yang baru.
 - f) Evaluasi (*evaluation*) Evaluasi ini berhubungan pada kompetensi untuk membenarkan maupun menilai suatu bahan atau objek (Hasriyani, 2020)
- 1) Pendidikan, usia, dan lingkungan kerja berdampak pada pengetahuan penjamah makanan. Pengetahuan dipengaruhi oleh faktor-faktor sebagai berikut :
- a) Pendidikan

Pendidikan dapat mempengaruhi perilaku seseorang. Ada banyak jenis pendidikan, pendidikan formal bukanlah faktor utama yang mempengaruhi pengetahuan seseorang; Namun, pendidikan nonformal seperti pelatihan, pertemanan, dan lingkungan juga dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.
 - b) Usia

Usia penjamah makanan membuktikan bahwa dengan tingkat pendidikan dapat mempengaruhi pemahaman terhadap perilaku higiene yang benar dan tepat.
 - c) Lingkungan kerja

Membuat penjamah makanan mendapatkan wawasan dan informasi baik secara langsung maupun tidak langsung. Penjamah makanan akan dipengaruhi oleh tempat kerja untuk berperilaku benar dan bersih. Makanan dan tempat kerja sangat berhubungan,

sehingga kerapihan *food supervisor* sangat penting untuk menjaga kebersihan makanan (Monica, 2016).

b. Sikap

Sikap adalah tanggapan tertutup seseorang pada objek tertentu, mencakup faktor emosional dan pendapat mereka yang terkait (misalnya, "bahagia", "setuju", "tidak setuju", "baik", "buruk", dan seterusnya) disebut sikap mereka. Dengan memantau sikap penjamah makanan terhadap higiene pengolahan makanan yang benar dan memperingatkan mereka yang tidak mematuhi prinsip higiene penjamah makanan dalam pengelolaan makanan, penjamah makanan dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan secara langsung akibat kelalaian penjamah makanan (Haderiah, 2022).

Ciri-ciri dari sifat-sifat tersebut yaitu:

- 1) Sikap adalah sesuatu yang mampu mencontoh
- 2) Stabil
- 3) Mempunyai signifikansi sosial pribadi
- 4) Kognisi dan emosi
- 5) Penghindaran dan pengarahan sikap

Sikap seseorang adalah evaluasi terhadap :

- a) Untuk alat menyesuaikan diri
- b) Mengatur tingkah laku
- c) Untuk mengelola pengalaman
- d) Menyatakan karakter sikap adalah penilaian individu terhadap dorongan. Seperti telah dikemukakan sebelumnya, indikator sikap kesehatan juga konsisten dengan pengetahuan kesehatan.
- e) Sikap terhadap masalah dan masalah sikap seseorang terhadap penyakit serta penyakit mengacu pada bagaimana mereka melihat hal-hal seperti penyebab, gejala, cara menghentikan penyakit, dan cara penularan.

f) Sikap dalam menjaga dan menjalani pola hidup sehat untuk evaluasi seseorang pada cara mempertahankan serta menjalani pola hidup sehat sama dengan sikapnya dalam menjaga dan menjalani pola hidup sehat.

g) Sikap kesehatan lingkungan penilaian seseorang terhadap lingkungan dan dampaknya terhadap kesehatan penangannya (Hasriyani, 2020).

c. Tindakan

Tindakan dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap tindakan penjamah makanan dan peninjauan langsung terhadap kegiatan pengolahan makanannya dengan menggunakan lembar observasi. Hal tersebut muncul dari pengamatan untuk dilakukan lembar observasi yang menunjukkan responden rutin membersihkan area sebelum dan sesudah mengolah makanan (Haderiah, 2022).

2. Penjamah Makanan

a. Pengertian penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang terlibat langsung dalam proses penyiapan, pemasakan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan, penjamah makanan berdampak pada kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan. Karena penyakit kulit dan infeksi dapat menular melalui tangan yang kotor atau tidak bersih, maka penjamah makanan harus membiasakan diri dengan perilaku sehat, seperti kebiasaan membersihkan tangan yang benar. Penjamah makanan dapat membentuk perilaku sehat karena tingginya kandungan air di dalamnya yang mendorong pertumbuhan bakteri. Namun hanya bahan yang digunakan harus diperhatikan, tetapi juga bagaimana kebersihan penjamah makanan dan bagaimana makanan diolah. Hal ini sering luput dari celah, padahal kerapihan pengawas makanan sangat penting untuk sanitasi agar tidak terjadi pencemaran (Nasution, 2020).

b. Syarat Tenaga Penjamah Makanan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/menkes/per/vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- 1) Memiliki sertifikat dari kursus higiene sanitasi makanan.
- 2) Surat keterangan berbadan sehat dari dokter.
- 3) Tidak memiliki penyakit yang dapat ditularkan, seperti kolera, tipus, TBC, hepatitis, atau lainnya, yang merupakan pembawa kuman (*carrier*).
- 4) Buku pemeriksaan kesehatan terkini harus tersedia untuk setiap pekerja.
- 5) Setiap langkah dalam proses pengolahan makanan perlu dilakukan dengan cara menjaga agar makanan tidak bersentuhan dengan tubuh.
- 6) Alat yang digunakan untuk melindungi dari kontak makanan secara langsung:
 - a) Sarung tangan sekali pakai dari bahan plastik.
 - b) Peralatan makan.
 - c) Piring.
- 7) Mengenakan satu atau dua celemek; menutupi rambut, sepatu tahan air untuk menghindari pencemaran makanan.
- 8) Mengenai perilaku saat bekerja dengan atau mengelola makanan:
 - a) Tidak merokok.
 - b) Jangan mengunyah atau makan.
 - c) Tidak menggunakan perhiasan, kecuali cincin kawin yang polos.
 - d) Memakai fasilitas dan peralatan sesuai dengan kebutuhannya.
 - e) Mencuci tangan sebelum, selama, dan setelah menggunakan kamar kecil.
 - f) Berpakaian dengan pantas untuk bekerja dan memakai alat pelindung.

- g) Dilarang memakai pakaian kerja yang kotor di luar lingkungan Jasaboga.
- h) Berusaha tidak berbicara juga menutup mulut saat batuk dengan meninggalkan ruangan ataupun menjauhi makanan.
- i) Sebaiknya menysisir rambut jauh dari makanan.

3. Higiene Sanitasi Makanan

a. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan merupakan jenis pengendalian aspek makanan, penanganan, pengolahan, dan peralatan yang digunakan yang berpotensi menyebabkan masalah kesehatan. Tujuan higiene sanitasi makanan yaitu menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi, bermutu tinggi, dan sehat bagi tubuh. Kebersihan makanan dapat dicapai dengan mempraktikkan kebersihan pribadi. Sementara kebersihan lingkungan dan sanitasi makanan berjalan beriringan, persiapan makanan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian adalah semua aspek sanitasi makanan. Penerapan higiene sanitasi makanan memerlukan kepatuhan terhadap enam prinsip meliputi, pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian (Hesti, 2021).

b. Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

1) Pemilihan bahan makanan

Sebelum bahan makanan diolah, dilakukan proses pemilihan. Saat memilih bahan untuk pengolahan makanan, penanganan makanan harus mengetahui sumber yang dapat dipercaya. Tujuan pemilihan bahan makanan adalah untuk mencegah keracunan, memudahkan penanganannya, dan menjaga kualitas makanan. Makanan olahan yang disajikan memiliki dampak yang signifikan terhadap kualitas bahan. Bentuk, warna, kesegaran, aroma, dan ciri-ciri fisik bahan makanan lainnya dapat menunjukkan kualitasnya yang tinggi (Nurmasari, 2019).

2) Cara penyimpanan bahan makanan

Makanan yang perlu disimpan, terutama yang cepat busuk. Suhu dan kelembaban memiliki dampak yang signifikan terhadap cara bahan makanan disimpan. Metode penyimpanan yang memadai Persyaratan kebersihan makanan adalah sebagai berikut:

- a) Penyimpanan wajib dilaksanakan di lokasi yang ditunjuk khusus (gudang) yang bersih dan berkualitas..
- b) Bahan perlu diatur sedemikian rupa sehingga mudah ditemukan, sehingga serangga dan tikus tidak memiliki tempat untuk bersarang. Lalat dan tikus juga harus dihindari, dan bahan yang rusak atau sederhana harus disimpan pada temperature yang rendah (Irawan, 2021).

3) Cara pengolahan makanan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara yang mencegah penjamah makanan bersentuhan langsung satu sama lain. Penjepit, sarung tangan, sendok, garpu, dan barang serupa lainnya memberikan perlindungan terhadap kontak langsung dengan makanan yang dimasak. Saat bekerja dengan pengolah makanan, mereka harus menggunakan celemek, menutupi rambut, memakai sepatu dapur, tidak merokok, dan tidak makan atau minum (Nurmasari, 2019).

4) Cara pengangkutan makanan

Makanan dari tempat pengolahan membutuhkan transportasi untuk disajikan atau disimpan. Bisa terjadi kontaminasi makanan selama pengangkutannya tidak benar serta alat pengangkut tersebut berkualitas buruk. Baik buruknya transportasi dipengaruhi oleh faktor lokasi/sarana transportasi, tenaga transportasi dan teknik transportasi. Makanan harus diangkut dengan hati-hati dari area pemrosesan ke

area penyajian atau penyimpanan untuk menghindari kontaminasi serangga, debu, atau bakteri. Wadah harus kokoh, tidak mudah pecah, dan bebas dari korosi atau kebocoran (Irawan, 2021).

5) Cara penyimpanan makanan

Menyimpan makanan matang (jadi), berikut pertimbangan yang harus dilakukan:

- a) Makanan yang tidak basi, busuk dan memiliki rasa lengket, perubahan warna dan bau, jamur, atau adanya pencemaran lainnya.
- b) Setiap jenis makanan yang disiapkan harus memiliki tempat penyimpanan atau wadah tersendiri dengan penutup yang tertutup sepenuhnya tetapi memungkinkan adanya ventilasi yang baik untuk mengeluarkan kelembapan.
- c) Bahan mentah tidak dicampur dengan makanan jadi.

6) Cara penyajian makanan

Saat menyajikan makanan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, antara lain:

- a) Metode penyiapan makanan wajib dilindungi dari kontaminasi.
- b) Alat yang digunakan dalam penyajian kebersihannya wajib dijaga.
- c) Makanan olahan wajib ditangani dengan peralatan bersih.
- d) Suhu minimal 60°C untuk fasilitas makanan siap saji yang hangat.
- e) Perilaku hidup sehat dan pakaian bersih harus dilakukan saat proses penyajian (kepmenkes, 2003).

c. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Tenaga Penjamah, termasuk petugas pelayanan/petugas pelayanan/pegawai (misalnya pramusaji, juru masak, dan setiap orang yang berhubungan dengan makanan) dalam pengelolaan makanan wajib memperhatikan higiene personal dan makanan untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi (Yani, et al 2014).

Berikut adalah praktik higiene dan sanitasi staf layanan :

1) Status kesehatan staf pelayanan/karyawan

Melalui kontakannya dengan makanan, karyawan yang sakit berpotensi mengkontaminasi makanan atau bahan yang akan diolah dan menyebarkan penyakit ke pelanggan. Batuk atau bersin, misalnya saat menyentuh makanan yang sedang disiapkan atau disajikan.

2) Kebersihan diri karyawan

Beberapa praktik higiene dan sanitasi yang harus dilakukan adalah :

- a) Memakai pakaian yang bersih, sopan dan elegan saat bekerja
- b) Jaga agar kuku tetap pendek dan bersih serta jangan menggunakan cat kuku atau kuku palsu
- c) Tidak menggunakan aksesoris atau perhiasan seperti cincin, jam tangan dan gelang saat bekerja.
- d) Menjaga rambut tetap rapi dan bersih.
- e) Mencuci tangan menghentikan bakteri berbahaya masuk ke makanan, permukaan kerja, peralatan masak, dan peralatan makan, dll.

d. Higiene Peralatan Pengolahan Makanan

Peralatan pengolah makanan merupakan alat dan perlengkapan utama yang dibutuhkan di dapur, untuk mempercepat semua kegiatan penjamah. Kondisi dapur menentukan peralatan yang baik, terutama karena jenis kualitas dan kemudahan penggunaannya (Perdani et al., 2017).

1) Prinsip pencucian

Berikut ini adalah aturan dasar untuk mencuci peralatan makan dan memasak :

a) Tersedianya Sarana Pencucian

Agar pencucian yang saniter dan higienis berjalan dengan lancar, fasilitas pencucian sangat penting. Ada pilihan fasilitas cuci tradisional, semi modern, dan modern. Salah satu cara paling

mudah untuk mencuci adalah dengan fasilitas bak mandi, bak bilas, dan air yang tersedia (Perdani et al., 2017).

b) Terlaksananya Teknis Pencucian

Cara mencuci peralatan makan dan masak juga sangat penting untuk menghasilkan barang yang bersih.

c) Memahami Maksud Pencucian

Untuk mendapatkan hasil terbaik saat mencuci peralatan makan dan memasak, prinsip ini harus dipahami dengan benar.

2) Sarana Pencucian

Fasilitas pencucian perangkat keras dan perangkat lunak dikelompokkan bersama.

a) Perangkat keras

Fasilitas fisik permanen yang sering digunakan. Ada tiga bagian:

(1) Bagian pendahuluan

(2) Bagian pencucian biasanya mencakup bagian untuk pencucian, pembersihan, dan disinfeksi.

(3) Bagian pengeringan

b) Perangkat lunak

Cara yang dapat digunakan, seperti: bahan gosok, air bersih, dan lain-lain.

3) Teknik pencucian

Untuk menghasilkan peralatan makan dan masakan yang aman dan sehat, perlu diperhatikan cara pencuciannya. Pencucian melalui beberapa tahap, yaitu sebagai berikut :

a) Pencucian (untuk pembuangan sisa kotoran)

b) Perendaman (untuk direndam pada air)

c) Pencucian (menggunakan sabun)

d) Pembilasan (menggunakan air bersih)

e) Sanitasi/Disinfeksi (untuk membasmi hama)

- f) Handuk (untuk mengeringkan)
- 4) Bahan-bahan Pencuci
 - a) Detergen

Karena deterjen dapat meninggalkan noda pada peralatan masak dan peralatan makan, diperlukan pemilihan yang tepat.
 - b) Detergen sintesis

Mirip dengan deterjen lain, deterjen sintetis memiliki tujuan yang sama. Karena mempunyai kekuatan essential yang tinggi, pembersih ini berfungsi untuk menghilangkan lemak yang menumpuk. Biasanya deterjen ini digunakan pada mesin cuci.
 - c) Sabun

Sabun terutama digunakan sebagai pencuci tangan dan merupakan pembersih langsung. Karena sabun memiliki kelarutan basa yang rendah, sabun tidak boleh digunakan untuk membersihkan peralatan (Perdani et al., 2017).
- e. Sanitasi Ruangan
 - 1) Kebersihan Ruangan

Kegiatan catering wajib memiliki konstruksi bangunan yang aman dan kokoh, serta bebas dari penumpukan atau barang-barang yang tidak terpakai juga tahan lama dan dalam keadaan bersih.
 - 2) Lantai

Tahan terhadap air, rata, bebas dari retakan atau selip, dengan kemiringan yang cukup, dan mudah dibersihkan.
 - 3) Dinding

Permukaan dinding bagian dalam berwarna terang, kering, halus, dan tidak sulit dibersihkan. Hingga dua meter (dua meter) dari lantai, dan selalu disiram air dilapisi dengan bahan yang halus, bebas debu, dan ringan. Karena berbentuk kerucut ke lantai, sudut dinding mudah dibersihkan dan tidak menyimpan kotoran atau debu.

4) Langit-langit

- a) Langit-langit harus memiliki permukaan yang rata, tidak sulit dibersihkan, tidak menahan udara, ringan dalam variasi, dan menutupi seluruh bagian atas struktur.
- b) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas tanah.

5) Ventilasi

- a) Bangunan atau ruangan harus ada ventilasi di ruangan tempat makanan diproses untuk sirkulasi udara. .
- b) Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
 - (1) Pastikan udara di dalam tidak terlalu panas atau tidak nyaman.
 - (2) Hentikan minyak atau uap air agar tidak menetes ke dinding, lantai, dan langit-langit melalui kondensasi atau pendinginan.
 - (3) Membersihkan ruangan dari bau, asap, dan kontaminan lainnya.

4. Pondok Pesantren

a. Pengertian Pondok pesantren

Merupakan tempat di mana siswa belajar ilmu agama Islam di bawah arahan seorang kiai, guru, atau ustad. Tujuannya adalah menyiapkan santri sebagai kader dakwah Islam, yang berilmu tentang Islam dan siap menyebarkannya ke seluruh masyarakat. Oleh karena itu, sebagai satuan pendidikan atau lembaga pendidikan, pesantren merupakan lembaga pendidikan agama Islam yang berbasis masyarakat (Permenkes, 2013).

b. Institusi Makanan Pondok Pesantren

Kebersihan dan sanitasi makanan, serta penyelenggaraan makanan internal yang telah diolah sesuai dengan standar yang ada, menu, dan kecukupan gizi, melayani santri dengan cara yang menyenangkan dan menarik juga bertujuan untuk meningkatkan dan mempertahankan kondisi gizi santri yang baik, sehingga santri tidak sering sakit,

meningkatkan prestasi akademik, dan merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum.

Tuntutan akan jaminan keamanan makanan semakin meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi makanan yang sehat sebagai akibat dari meningkatnya kasus keracunan makanan. Bahan baku berkualitas baik adalah dasar untuk persiapan makanan yang aman yang ditangani, diproses, dan didistribusikan dengan tepat, seperti yang dipahami penjamah makanan. Pada akhirnya, produk yang aman dimakan diproduksi.

Metode pengawasan yang menitikberatkan pada memperhatikan berbagai faktor lingkungan yang dapat berdampak pada tingkat kesehatan masyarakat. Sama halnya dengan alat pengolah makanan harus kuat, juga harus bebas dari barang bekas pada sembarang tempat serta bersih (Fitrah & Meilan, 2017).

c. Pos Kesehatan Pesantren

Poskestren merupakan salah satu bentuk UKBM yang berlandaskan asas dari dan oleh santri pondok pesantren dan keluarganya. Di bawah arahan Puskesmas setempat, Poskestren lebih menekankan pada promotif (pelayanan lebih) dan preventif (pencegahan) tanpa mengorbankan pengobatan dan rehabilitasi (pemulihan kesehatan) (Permenkes, 2013).

1) Fungsi Poskestren

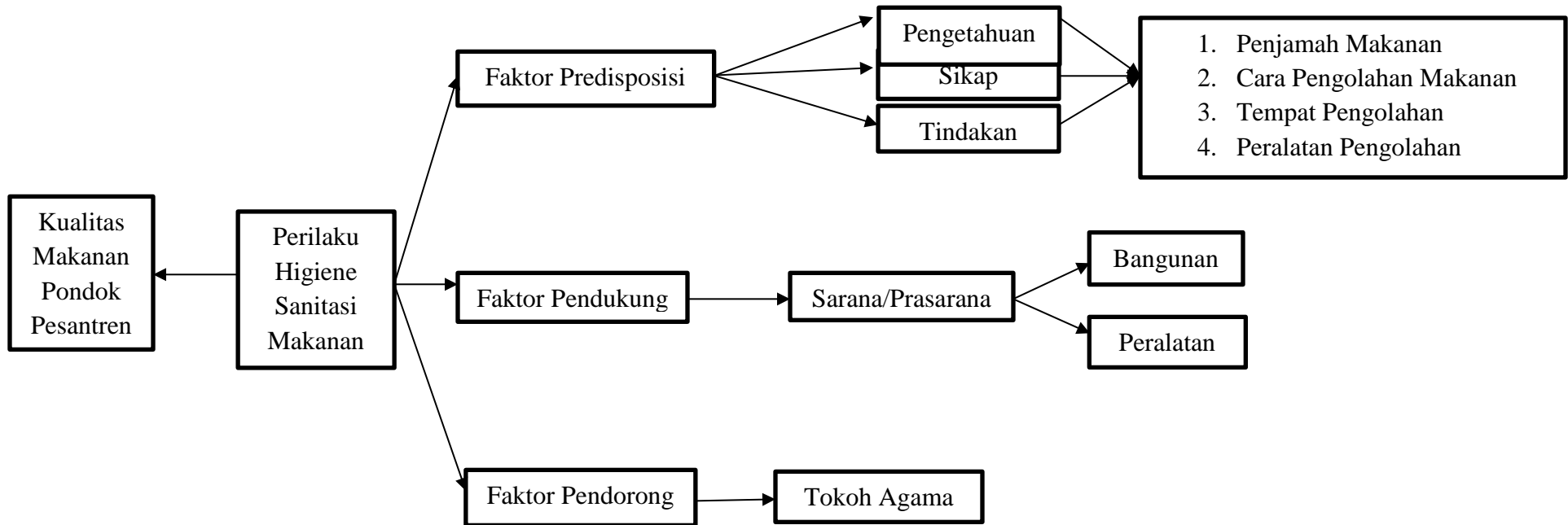
- a) Sebagai wadah pemberdayaan kesehatan masyarakat, pertukaran informasi, keahlian, dan pengetahuan antara pengurus, warga pondok pesantren, dan masyarakat secara keseluruhan, serta meningkatkan praktik hidup sehat antar pondok pesantren.
- b) Menjadi wadah untuk melekatkan layanan kesehatan esensial terhadap santri dan masyarakat luas.
- c) Menjadi wadah untuk mempelajari nilai-nilai dan anjuran Islam yang berhubungan dengan kesehatan.

2) Pelayanan Poskestren

Pelayanan yang mendasar bagi kesehatan meliputi kuratif, preventif, rehabilitatif, dan promosi (memelihara, mencegah, dan memulihkan kesehatan). Terutama untuk pelayanan kuratif dan beberapa preventif seperti imunisasi dan pemeriksaan kesehatan yang dilakukan secara rutin oleh tenaga kesehatan.

C. Kerangka Teori

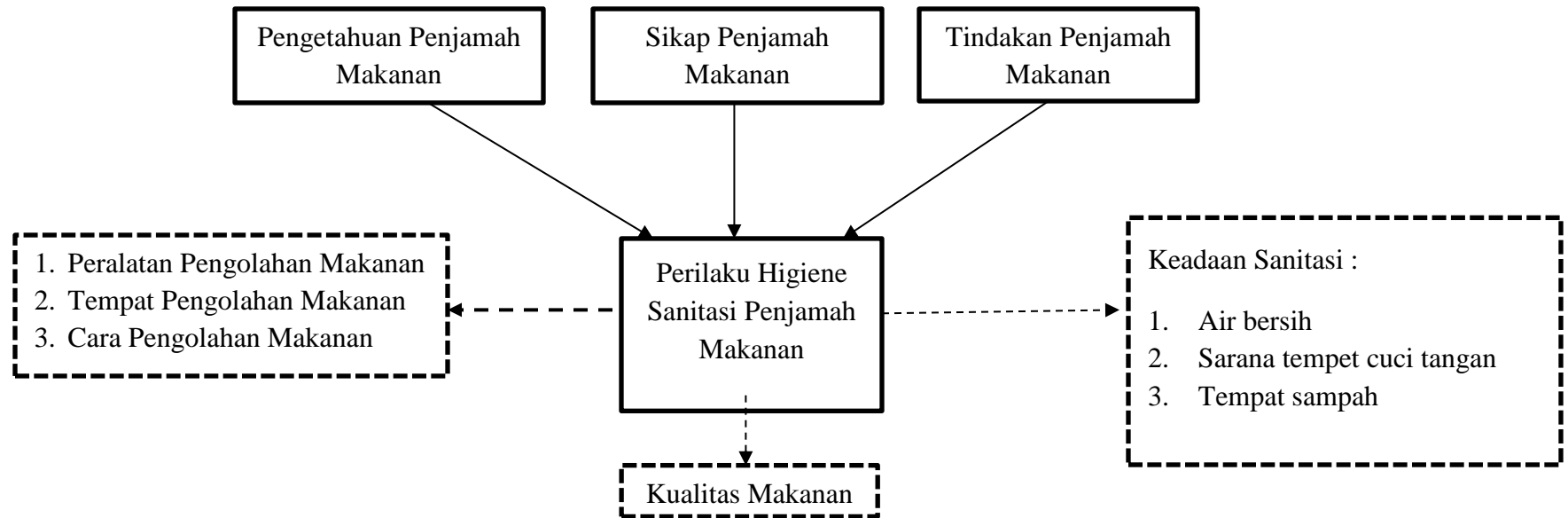
Kerangka Teori Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan, Sebagai Berikut :



Gambar 2. 1 Kerangka Teori

D. Kerangka Konsep

Kerangka Konsep Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan Di Pondok Banaran Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan, Sebagai Berikut :



Gambar 2. 2 Kerangka Konsep

Keterangan : —————> = diteliti
- - - - -> = tidak diteliti