

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Hygiene Sanitasi*

Penguasaan tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan merupakan aspek *hygiene* dan sanitasi makanan. Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Namun upaya pemberian pelayanan kesehatan juga dapat menjadi tempat penularan dan memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan. *Hygiene* dan sanitasi makanan sangat penting di tempat umum yang melayani banyak orang (Syahlan, 2018).

B. Pengertian Sanitasi

Sanitasi lingkungan adalah upaya untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dan mencegah timbulnya masalah dan penyakit lingkungan yang mengancam kelangsungan hidup. Sanitasi merupakan salah satu komponen sanitasi lingkungan. Sanitasi adalah tindakan yang dilakukan dengan tujuan untuk membudayakan hidup bersih dan mencegah manusia bersentuhan langsung dengan bahan-bahan yang kotor atau berbahaya. Alhasil, tindakan ini menjadi upaya untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Jadi, secara keseluruhan, gagasan desinfeksi adalah pekerjaan yang dilakukan untuk memastikan dan menciptakan kondisi yang memenuhi kebutuhan kesehatan (Fabiana, 2019).

C. Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah strategi pencegahan penyakit yang berfokus pada kesehatan orang itu sendiri dan lingkungan tempat mereka tinggal. Sanitasi adalah strategi pencegahan penyakit yang berpusat pada inisiatif kesehatan manusia dan lingkungan. Istilah "*hygiene*" dan "sanitasi" memiliki tujuan yang sama dalam ilmu kesehatan lingkungan, meskipun memiliki arti yang berbeda. Secara khusus, berjuang untuk hidup sehat untuk mencegah penyakit dan cedera. Sementara *hygiene* berfokus pada kebersihan individu, industri sanitasi lebih menekankan pada faktor lingkungan manusia dalam penerapannya (Murdani, 2017)

D. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah individu yang menangani makanan, apakah itu menyiapkan, menangani, menyimpan, mengirim atau menyajikannya. Orang-orang yang terlibat langsung dalam penyiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian makanan dikenal sebagai penjamah makanan. Dalam setiap fase proses penanganan makanan, pengontrol makanan memainkan peran yang sangat besar karena mereka memiliki kesempatan berharga untuk mengkomunikasikan penyakit atau merendahkan makanan yang mereka sentuh. Akibatnya, penjamah makanan harus selalu bersih, terampil, dan dalam keadaan sehat (handajani, 2021).

E. Tujuan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Pencegahan penyakit, keracunan, dan masalah kesehatan lainnya yang disebabkan oleh faktor manusia dan lingkungan merupakan tujuan dari sanitasi dan *hygiene*. Sesuai dengan Surat Pernyataan Pendeta Kekuatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Kebersihan Steril untuk Kafe dan Rumah Makan, Pendeta Kesehatan Republik Indonesia, dalam menjalankan bisnis, kafe dan kafe harus memenuhi prasyarat kebersihan bersih. (Abarca, 2021).

F. Prinsip *Hygiene* dan Sanitasi

1. Lokasi dan Bangunan

Kedekatan area pemrosesan makanan dengan lingkungan luar, debu, asap, hewan pengerat, serangga, dan kontaminan lainnya sangat meningkatkan risiko kontaminasi. Pembagian ruangan tidak sesuai, dinding banyak yang masih terlihat kotor, langit-langit depo berlubang, ventilasi kurang, penerangan kurang, dan masih ada tanda-tanda tikus. Komponen lainnya tidak memenuhi persyaratan. Masih ada tanda-tanda keberadaan hewan pengerat dan vektor, yang dapat menyebabkan perkembangbiakan dan penularan penyakit .

2. Fasilitas Sanitasi

Sarana air bersih, jamban, petura, saluran pembuangan, tempat cuci tangan, tempat sampah, kamar mandi, lemari kerja, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus, dan hewan lainnya, serta peralatan kebersihan adalah contoh fasilitas sanitasi. Sarana sanitasi adalah sarana dan peralatan bangunan fisik yang digunakan untuk menjaga kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor lingkungan yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

3. Ruang Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Ruang Dapur adalah tempat di mana persiapan dan penyajian makanan dilakukan. Persyaratan kesehatan berikut harus dipenuhi di Ruang Dapur :

- a. Selalu bersih dan rapi.
- b. Harus memiliki cukup air bersih untuk mencuci makanan.
- c. Memiliki tempat sampah.
- d. Peralatan dapur tidak pernah kotor.
- e. Harus ada ventilasi yang cukup untuk membiarkan udara segar masuk dan menghilangkan asap dan bau tak sedap.
- f. Pilih lokasi penyimpanan yang aman yang bebas dari tikus, serangga, dan kuman.
- g. Hindari menempatkan insektisida atau zat berbahaya lainnya di dekat jamu atau bahan makanan..
- h. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah metode yang terlibat dalam mengubah jenis komponen yang tidak dimurnikan menjadi makanan siap saji. Pengolahan makanan yang baik menganut prinsip higiene dan sanitasi.

G. Penyajian Makanan

Menyajikan makanan adalah proses menyajikan makanan kepada tamu atau pelanggan agar dapat mengkonsumsinya secara utuh. Makanan diatur dengan cara yang menyenangkan untuk menarik mereka makan lebih banyak. (Istiyarningsih, 2020).

H. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Ada dua kategori bahan makanan: bahan makanan dan mudah rusak. Bahan makanan yang mudah rusak, mudah rusak, perlu perawatan khusus untuk menjaga kualitasnya. Di sisi lain, bahan makanan yang mudah rusak dan sulit hancur perlu disimpan dengan hati-hati agar tidak cepat berjamur. Makanan akan lebih rentan terhadap kerusakan jika teknik bahan baku yang digunakan tidak tepat. Teknik penyimpanan makanan antara lain *First In First Out* (FIFO), dimana bahan makanan yang mudah rusak dan tidak mudah rusak dipisahkan satu sama lain dan barang yang masuk chiller atau gudang terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu (Gultom, 2019).