

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sanitasi Pada Makanan

Sanitasi makanan merupakan sebuah usaha yang diikuti oleh beberapa peraturan khusus dan prosedur yang ditujukan agar dapat mencegah kontaminasi pada makanan, serta dengan tujuan supaya makanan dapat dikonsumsi secara aman. Pemerintah yang mengatur mengenai sanitasi dan kualitas makanan dari seluruh dunia memiliki hukum yang spesifik mengenai sanitasi makanan yang juga dibarengi dengan regulasi. Pelaksanaan sanitasi makanan adalah hal yang direkomendasikan agar dilakukan di semua tahap dari pembuatan makanan, dari produsen hingga pihak penyaji. Peraturan dari sanitasi makanan biasanya merujuk kepada peraturan serta prosedur dari industri makanan, yakni proses produksi, pengemasan, transportasi atau penyajian. Dari sudut pandang usaha rumahan, pelaksanaan ini didesain agar dapat memastikan bahwa makanan yang dihasilkan tidak terkontaminasi dan aman dikonsumsi (Djukic et al., 2020).

Definisi lain dari sanitasi makanan adalah ‘pelindung dari kontaminasi’. Ketika higienitas dan sanitasi makanan diatur, terdapat beberapa faktor yang penting untuk diperhatikan. Faktor-faktor tersebut adalah peralatan, lingkungan, udara, dan air. Faktor yang telah disebutkan bukanlah sebuah fungsi yang statis atau entitas yang tidak berubah-ubah, melainkan sebuah entitas yang dapat berubah atau bervaluasi. Maka dari itu, sistem sanitasi dari faktor ini adalah sebuah fungsional yang secara konstan berjalan dan terus berevolusi. Demikian pula dapat disimpulkan bahwa sanitasi merupakan sebuah usaha yang perlu dilakukan secara