

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Kata “hygiene” berasal dari bahasa Yunani, hygiene berasal dari sebutan seorang dewi ialah Hygea (Dewi pencegah penyakit). Pengertian lain dari Hygiene ada sebagian yang intinya selevel yakni: 1) Ilmu yang mengarahkan teknik-teknik untuk melindungi kesehatan jasmani, rohani serta sosial untuk mendekati tingkatan keselamatan yang lebih besar. 2) Sebuah pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada upaya kesehatan perorangan ataupun individu mendampingi area tempat orang itu berkecukupan. 3) Kondisi dimana seseorang, makanan, tempat aktivitas ataupun perlengkapan aman (sehat) serta terhindar kontaminasi yang disebabkan oleh bibit penyakit, serangga, ataupun hewan yang ada. 4) Bagi Bownell, hygiene yakni bagaimana caranya orang melindungi serta mencegah kesehatan. 5) Bagi Gosh, hygiene yaitu sesuatu ilmu kesehatan yang meliputi segala aspek yang menolong ataupun mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan atau dengan masyarakat. Hygiene yaitu upaya kesehatan pencegahan yang menitikberatkan aktivitasnya pada upaya kesehatan perorangan, atau usaha kesehatan individu hidup manusia (Bagiastra et al., 2019).

Hygiene yaitu ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Hygiene lebih banyak merundingkan masalah bakteri selaku pemicu penyakit. Seorang juru masak di samping harus mampu mengolah makanan yang nikmat rasanya, menarik penampilannya, dan harus layak dimakan. Hygiene erat hubungannya dengan

perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan (Rejeki, 2015).

Sanitasi adalah usaha kesehatan yang bersifat preventif dengan fokus terhadap usaha kesehatan untuk hidup manusia. Usaha sanitasi berperan dalam mewujudkan kebersihan suatu lingkungan dengan upaya dalam mencegah sumber penyakit, untuk mewujudkan perilaku hidup bersih sehat, sehingga dapat memperbaiki, mengembalikan dan menjaga kesehatan masyarakat (Tanjung dkk.,2022). Sanitasi makanan adalah salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada tindakan dan kegiatan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala resiko yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada ketika dimana makanan dan minuman itu untuk dikonsumsi kepada orang banyak atau konsumen (Rohmah et al., 2019).

B. Warung Makan

Warung makan yaitu tempat makan yang diperuntukan bagi kalangan menengah ke bawah dan sebagian kalangan kelas menengah ke atas juga menikmati masakan di warung makan. Warung makan kebanyakan terletak dekat dengan lokasi keramaian maupun dijumpai juga di pemukiman masyarakat. Karakteristik khusus warung makan adalah tempat makannya yang sederhana serta ruang dan juga meja serta kursi untuk makan yang seadanya (Tunas, M. S., Sondakh, R., & Umboh, J., 2022).

C. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Persyaratan hygiene dan sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan

perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika (Depkes RI, 2003). Unsur warung makan dan rumah makan diperlukan beberapa persyaratan agar tercapai kondisi hygiene sanitasi yang memenuhi syarat. Persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana maksud meliputi :

1. Persyaratan lokasi dan bangunan.
2. Persyaratan fasilitas sanitasi.
3. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan.
4. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi.
5. Persyaratan pengolahan makanan.
6. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.
7. Persyaratan penyajian makanan jadi.
8. Persyaratan peralatan yang digunakan.

Dapur rumah makan serta warung makan yaitu sebuah komponen yang mempunyai fungsi sebagai tempat guna melaksanakan pengolahan bahan utama menjadi makanan yang dihidangkan dengan penampilan yang menarik serta rasa makanan yang baik. Bagian pengolahan makanan lebih sering disebut sebagai dapur. Besar kecilnya organisasi dapur tergantung dari jumlah produksi yang dibutuhkan. Yang sangat penting bagi dapur suatu restoran adalah kebersihan yaitu kebersihan yang memenuhi syarat-syarat hygiene dan sanitasi. Disamping itu petugas bagian dapur harus memperhatikan hal-hal seperti :

1. Pakaian wajib bersih, badan bersih, rambut dicukur pendek
2. Kuku wajib bersih, tidak boleh memelihara kuku panjang.
3. Seragam dapur wajib selalu diganti.

4. Harus melindungi kesehatan, paling utama kaki harus sehat sebab seseorang juru masak wajib mampu bertugas dengan berdiri sepanjang jam aktivitas.

Dalam KEPMENKES No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, dapur harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagai berikut:

1. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan ataupun 27% dari lebar bangunan.
2. Permukaan lantai terbuat rata miring ke arah saluran pembuangan air limbah.
3. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
4. 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.
5. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
6. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
7. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
8. Ruangan dapur terdiri dari :
 - a. Tempat pencucian peralatan.
 - b. Tempat penyimpanan bahan makanan

- c. Tempat pengolahan.
- d. Tempat persiapan.
- e. Tempat administrasi
- f. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).
- g. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali perjam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- h. Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- i. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- j. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- k. Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” ditempat yang mudah dilihat.
- l. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC

D. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan

Faktor-faktor dalam hygiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, perorangan dan makanan. Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor secara rinci. Adapun ke enam prinsip hygiene sanitasi makanan tersebut adalah :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan dilakukan dengan mencermati aspek panca indra, seperti mengamati keadaan fisik, warna, serta aroma dari bahan makanan (Nussy, 2021). Kualitas bahan makanan yang baik yaitu bahan yang terbebas dari kontaminasi, termasuk kontaminasi kimia serupa pestisida dan juga kerusakan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Pemilihan bahan makanan yang baik harus mencermati keadaan fisik serta kualitas/mutu bahan pangan semacam makanan perlu dalam kondisi fresh, tidak hancur ataupun berjamur serta mempunyai nama merek, komposisi, serta tidak kadaluarsa (Nussy, 2021).

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan memperhatikan tempat penyimpanan, cara penyimpanan, lama penyimpanan serta temperatur penyimpanan yang sesuai. Letak penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan bakal mempermudah terbentuknya pencemaran oleh mikroorganisme seperti jamur, bibit penyakit, virus, parasit dan bahan-bahan kimia yang mampu membuat risiko kepada kesehatan (Hermira et al., 2018).

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, metode proses pengolahan makanan (Hadinata & Adriyanto, 2020). Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan siap

saji dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu, dan sejenisnya. Pada saat bertugas, setiap tenaga pengolah makanan harus menggunakan celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok, tidak memakan atau mengunyah sesuatu, dan tidak memakai perhiasan selain cincin yang tidak berhias. Selain itu, pengolah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah keluar dari kamar kecil, gunakan selalu pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan tidak dipakai di luar tempat kerja.

4. Penyimpanan Makanan jadi

Menu makanan yang siap disajikan akan disimpan dalam wadah terpisah dengan dilengkapi penutup atau tetap dalam wajan dengan menyalakan api kecil untuk menjaga kualitas makanan (Nussy, 2021). Penyimpanan makanan yang baik harus memperhatikan suhu ruangan penyimpanan dikarenakan suhu ruang penyimpanan mempengaruhi kondisi dan cita rasa makanan matang (Gaol, 2021).

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan dimana dalam proses pengangkutan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan sampai kendaraan pengangkut yang digunakan dalam proses pengangkutan makanan tersebut untuk menghindari risiko tercemar (Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah salah satu prinsip dari hygiene dan sanitasi makanan. Penyajian makanan yang tidak baik serta tidak etis, bukan saja

mampu mengurangi selera makan seorang tapi mampu juga sebagai penyebab pencemaran pada bakteri. Makanan yang dihidangkan ialah makanan yang siap santap. Makanan jajanan yang dihidangkan wajib dengan tempat ataupun alat perlengkapan yang bersih serta nyaman untuk kesehatan. Seluruhnya makanan yang disajikan mesti dilindungi dari pencemaran. Kepedulian lebih wajib diberikan pada makanan yang tidak dikemas, makanan saji, serta makanan yang berpotensi berbahaya (Arifin et al., 2019).

E. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Makanan adalah keperluan yang sungguh berguna di dalam kehidupan manusia, makanan yang kita makan bukan saja wajib memenuhi zat makanan serta memiliki menarik, akan tetapi juga mampu menularkan penyakit. Pada dasarnya makanan adalah kombinasi bermacam senyawa kimia dan mampu dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, gizi, mineral, serta air. Makanan sehat serta terjamin adalah alat berguna untuk menambah kadar kesehatan orang. Menurut Amaliyah, N. (2017) Adapun peranan makanan dalam penularan penyakit, yaitu sebagai Agent (Penyebab), sebagai Vehicle (Pembawa) dan sebagai Media.

1. Makanan sebagai Agent

Menurut Anwar dalam hubungannya dengan penyakit atau keracunan makanan dapat berperan sebagai Agent. Makanan dapat berperan sebagai agent penyakit, contohnya: jamur, ikan, dan tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat beracun. Peranan makanan sebagai Agent pada kasus ini dapat kita ambil contoh tumbuhan maupun binatang yang secara alamiah telah mengandung zat beracun. Agen penyakit infeksi banyak berasal dari

binatang dan menularkan kepada manusia lewat makanan, tetapi penularannya masih bisa dengan cara yang lain.

2. Peranan Makanan Sebagai Vehicle

Makanan juga dapat sebagai pembawa (vehicle) penyebab penyakit. Seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makan dan juga beberapa mikroorganisme yang patogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat yang membahayakan kehidupan. Jadi dalam kategori ini, makanan tersebut semula tidak mengandung zat-zat yang membahayakan tubuh. Terjadi karena satu dan lain hal, akhirnya mengandung zat yang membahayakan kesehatan.

3. Peranan Makanan Sebagai Media

Makanan dapat menjadi media pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri. Kontaminan yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. Penjamah makanan yang menderita sakit atau karier menularkan penyakit yang dideritanya melalui saluran pernapasan, sewaktu batuk atau bersin dan melalui saluran pencernaan, biasanya kuman penyakit mencemari makanan karena terjadi kontak atau bersentuhan dengan tangan yang mengandung kuman penyakit.

F. Inspeksi Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Tempat Pengolahan Makanan (TPM) memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan masalah kesehatan, terutama terkait dengan risiko keracunan atau penyakit yang dapat diakibatkan oleh makanan yang dihasilkannya. TPM mencakup berbagai jenis

usaha pengolahan makanan, seperti jasa boga atau catering, rumah makan, restoran, depot air minum, kantin, dan penyediaan santapan jajanan. Dalam konteks ini, perlu ditekankan bahwa pentingnya pengawasan dan pengelolaan yang baik di TPM untuk memastikan keamanan dan kualitas santapan yang disajikan kepada masyarakat, mengingat dampak potensial yang dapat muncul dari proses pengolahan makanan. (Pipit Marfiana, 2022).

Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) merupakan suatu bentuk usaha yang mencakup berbagai entitas seperti rumah makan, restoran, jasa boga atau catering, serta kantin atau penyediaan jajanan makanan. Potensi risiko kesehatan, penyakit, dan bahkan keracunan akibat konsumsi pangan dapat muncul dari kegiatan TPM ini. Oleh karena itu, pengawasan dan implementasi praktik keamanan pangan yang baik menjadi sangat penting untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan yang dapat diakibatkan oleh produk makanan yang dihasilkan dari TPM (Kemenkes, 2020).