

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian hygiene dan sanitasi**

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan kamar mandi, air bersih, sabun untuk keperluan MCK, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Permenkes 2014).

Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne diseases). *Escherichia coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Ningsih 2014).

#### **B. Penjamah makanan**

Menurut Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan penjamah yang sedang sakit flu, demam dan diare

sebaiknya tidak dilibatkan dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terjadi luka penjamah harus menutup luka dengan pelindung kedap air misalnya, plester atau sarung tangan plastik (Kusmayadi 2008).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. Menurut (Sidik 2003) ada dua permasalahan pokok kejadian penyakit menular melalui makanan karena penjamah makanan.

1. Bahwa timbulnya suatu penyakit menular melalui makanan kalau di selidiki umumnya bersumber pada tenaga pengolah makanan yang bekerja pada saat status sakit.
2. Bahwa apa bila melalui penelitian sumber tersebut diketahui, maka umumnya dapat disimpulkan bahwa timbulnya kejadian penyakit menular melalui makanan disebabkan dari tenaga pengolah makanan yang bekerja secara ceroboh dan kurang hati-hati atau masa bodoh.

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan. Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus :

1. Bebas dari penyakit kulit.
2. Bebas dari penyakit menular.
3. Bukan pembawa kuman.
4. Bebas dari penyakit pernafasan yang berbahaya seperti TBC.

5. Telah menyuntikkan diri secara rutin dengan vaksin thphus dan disetri.
6. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

Tenaga pengolah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan kerja di suatu tempat pengolahan makanan. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah hendaknya mengerti dan memahami tentang hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan. Persyaratan hygiene perilaku penjamah makanan, sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
  - a) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
  - b) Tidak memakai perhiasan (cincin).
  - c) Tidak bercakap-cakap.
  - d) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
  - e) Tidak memanjangkan kuku.
  - f) Selalu memakai pakaian yang bersih.

### **C. 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 hygiene dan sanitasi.

#### **D. Penyajian Makanan**

Penyajian makanan merupakan salah satu faktor yang tidak kalah pentingnya karena tanpa memperhatikan cara penyajian makanan, maka makanan akan tampak tidak menarik meskipun telah diperhatikan cara pengolahan yang sebaik-baiknya. Walaupun makanan yang diolah dengan cita rasa tinggi tetapi bila dalam penyajian tidak dilakukan dengan baik akan menyebabkan nilai makanan tidak berarti karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa (Gumala, 2010).

#### **E. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Menurut (Bakri, Intiyati & Widartika, 2018), apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan bahan makanan.

2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.  
Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan  
(Hasdun, 2014).

#### **F. Pengetahuan**

Menurut Notoadmojo (2012), pengetahuan seseorang terhadap suatu objek mempunyai intensitas atau tingkat yang berbeda. Secara garis besar dibagi menjadi 6 tingkat pengetahuan, yaitu :

1. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai *recall* atau memanggil memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang telah dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Tahu merupakan tingkatan yang paling rendah. Kata kerja yang digunakan untuk mengukur orang yang tahu tentang apa yang dipelajari yaitu dapat menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, menyatakan dan sebagainya.

2. Memahami (*Coprehentio*)

Memahami suatu objek bukan hanya sekedar tahu terhadap objek tersebut dan tidak juga sekedar menyebutkan, tetapi orang tersebut dapat menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahuinya. Orang yang telah memahami objek dan materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh menarik kesimpulan, meramal terhadap suatu objek yang dipelajari.

3. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan apabila telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan ataupun mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada

situasi atau kondisi yang lain. Aplikasi juga diartikan aplikasi atau penggunaan hukum, rumus, metode, prinsip, rencana program dalam situasi yang lain.

#### 4. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan seseorang dalam menjabarkan atau memisahkan kemudian mencari hubungan antara kompone – komponen dalam suatu objek atau masalah yang diketahui. Indikasi bahwa pengetahuan seseorang telah sampai pada tingkat ini adalah jika orang tersebut dapat membedakan, memisahkan, mengelompokkan, membuat bagan (diagram) terhadap pengetahuan objek tersebut.

#### 5. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis merupakan kemampuan seseorang dalam merangkum atau meletakan dalam suatu hubungan yang logis dari komponen pengetahuan yang sudah dimilikinya dengan kata lain sesuatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang sudah ada sebelumnya.

#### 6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau norma – norma yang berlaku dimasyarakat.