

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi merupakan upaya yang bertujuan untuk mengendalikan faktor risiko yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Faktor risiko tersebut biasanya bersumber dari bahan pangan, penjamah pangan, tempat, dan peralatan, hal ini bertujuan agar makanan layak dikonsumsi dan sehat.

Higiene sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Lingkungan yang terkontaminasi dan sanitasi buruk yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menyebabkan bakteri atau kuman mudah masuk dan menyebabkan infeksi. Lingkungan yang baik harus memberikan rasa aman kepada orang yang berada disekitarnya (Marsanti & Widiarini, 2018).

B. Warung Makan Nasi Lawar

Warung makan nasi lawar tempat usaha makanan yang menu utamanya adalah nasi lawar. Warung makan juga merupakan salah satu warisan budaya suatu daerah,

karena warung makan dapat mencerminkan suatu tradisi, seni kuliner, serta sering kali menggambarkan keanekaragaman budaya melalui makanan yang disajikan, seperti nasi lawar khas Bali yang mencerminkan tradisi pengolahan lawar yang membuat perbedaan rasa lawar Bali dengan lawar dari daerah lain. Warung makan juga dapat menjadi salah satu tujuan wisata apabila menyediakan menu atau makanan khas dari suatu daerah.

Warung makan nasi lawar ini mempunyai ciri-ciri khusus, seperti berikut :

1. Menyediakan menu utama lawar
2. Suasana santai
3. Pelayanan yang kurang formal
4. Harga terjangkau
5. Makanan bisa dibungkus bawa pulang
6. Terletak di daerah yang mudah diakses

C. Persyaratan Higiene Sanitasi Warung Makan

Persyaratan higiene sanitasi warung makan menurut Permenkes No 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan yang tercantum dalam Formulir Inspeksi Lingkungan (IKL) rumah makan golongan A1 sebagai berikut:

1. Area tempat luar
 - a. Lokasi tidak bebas banjir
 - b. Lokasi bebas dari pencemaran (bau, asap, debu, dan kotoran)

- c. Lokasi bebas dari sumber vektor dan binatang pembawa penyakit
2. Area pelayanan konsumen
- a. Area tempat makan konsumen bersih
 - b. Dinding ruang makan bersih
 - c. Ventilasi udara baik
 - d. Memiliki tempat sampah yang tertutup serta tidak ada tumpukan sampah, frekuensi pembuangan teratur.
 - e. Tempat area makan konsumen atau meja makan konsumen bersih dan mudah dibersihkan, utuh, rata, serta kedap air
 - f. Peralatan yang digunakan untuk penyajian seperti piring, sendok, panci, dan lainnya bersih, aman bagi kesehatan serta tara pangan (*food grade*)
 - g. Pangan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup (tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup.
 - h. Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C
 - i. Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60°C
 - j. Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang
 - k. Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini

- l. Personel yang menyentuh uang saat melayani pembayaran tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.

3. Area dapur

- a. Tersedia akses kesumber air yang aman
- b. Tersedia akses kejamaban atau toilet yang mudah diakses
- c. Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang menggunakan air mengalir, pencucian tidak dilakukan di area sumber kontaminasi (kamar mandi, jamban, kamar mandi umum, sungai, atau air permukaan seperti danau dan lainnya
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir dan sabun cuci tangan
- e. Tersedia tempat sampah tertutup
- f. Tersedia tempat penyimpanan pangan bersih yang terlindungi dari bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit
- g. Tersedia tempat penyimpanan peralatan yang bersih terhindar vektor dan binatang pembawa penyakit
- h. Tempat penyimpanan bukan merupakan jalur akses ke kamar mandi atau jamban
- i. Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini
- j. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak disimpan bersebelahan dengan bahan pangan
- k. Lantai rata mudah dibersihkan

- l. Memiliki ventilasi udara dengan bahan kuat dan tahan lama
 - m. Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan
 - n. Jika menggunakan *exhaust* atau *air conditioner* maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih.
4. Pemilahan dan penyimpanan bahan pangan
- a. Bahan pangan dengan mutu yang baik, utuh dan tidak rusak
 - b. Bahan bakupangan dalam kemasan memiliki label, terdaftar atau ada izin edar, tidak kedaluwarsa, kemasan tidak rusak (mengelembung, bocor, penyok, atau berkarat)
 - c. Pangan yang disimpan dalam kulakan dengan kondisi bersih, tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang di atas dan mentah dibawah) dan tidak terlalu padat
 - d. Bahan pangan disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (*food grade*), disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya, tidak terdapat bahan pangan yang kedaluwarsa serta tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit.
5. Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan
- a. Pencahayaan cukup terang
 - b. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak
 - c. Melakukan *thawing*/ pelunakan pangan dengan benar
 - d. Pangan dimasak dengan suhu yang sesuai dan matang sempurna

- e. Personil yang bekerja pada area ini sehat dan bebas dari penyakit menular
 - f. Penjamah makanan menggunakan APD, celemek, masker, *hairnet*/ penutup kepala, berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
 - g. Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan
 - h. Penjamah pangan Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lainnya)
 - i. Pada saat mengolah pangan penjamah tidak merokok, tidak bersin atau batuk di atas pangan langsung, tidak meludah sembarangan, tidak mengunyah makanan/ permen, serta tidak menggaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian langsung menyentuh pangan
 - j. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (sendok, penjepit makanan)
 - k. Jika terluka maka luka ditutup dengan perban/ sejenisnya dan ditutup dengan penutup tahan air dan kondisi bersih
 - l. Penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal satu kali dalam setahun
 - m. Penjamah pangan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji.
6. Peralatan pengolahan pangan
- a. Peralatan pengolahan pangan bahan kuat, tidak berkarat, tara pangan (*food grade*), bersih sebelum digunakan, serta digunakan kondisi bersih dan kering, berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah

- b. Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang *food grade*
- c. Alat pengering peralatan seperti kain lap/ kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang
- d. Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan kemoceng atau sapu ijuk).

7. Penyajian pangan matang

- a. Pangan matang yang mudah rusak sudah dikonsumsi empat jam setelah matang
- b. Pangan matang panas dijaga pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$ serta pangan matang dingin dijaga pada suhu $< 5^{\circ}\text{C}$
- c. Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari pendingin)
- d. Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang maka es batu harus dibuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah / dimasak
- e. Pangan matang sisa yang sudah melampaui batas waktu konsumsi dan susu penyimpanan tidak dikonsumsi
- f. Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/ air yang sudah diolah/ dimasak
- g. Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan seperti piring bersih dan tara pangan, gelas bersih dan tara pangan, sendok bersih dan tara pangan, serta sedotan bersih dan tara pangan.

8. Pengemasan pangan matang