

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene Sanitasi

Higiene sanitasi adalah tindakan yang dilakukan untuk mengendalikan faktor-faktor risiko yang berpotensi mencemari makanan. Sumber risiko ini umumnya berasal dari bahan pangan, penjamah makanan, lingkungan, serta peralatan yang digunakan hal ini bertujuan agar makanan layak dikonsumsi dan sehat. Kebersihan dan sanitasi makanan merupakan aspek krusial dalam proses pengolahan makanan yang perlu diterapkan secara optimal. Sanitasi makanan bertujuan untuk mengontrol berbagai faktor seperti bahan makanan, tenaga kerja, lokasi, Peralatan yang tidak higienis dapat menjadi sumber penyakit atau masalah kesehatan. Agar sanitasi makanan dan minuman berjalan efektif, diperlukan dukungan dari kondisi lingkungan dan fasilitas sanitasi yang layak. Lingkungan yang tercemar serta fasilitas sanitasi yang tidak sesuai standar kesehatan dapat menjadi jalur masuk bagi bakteri atau mikroorganisme penyebab infeksi. Karena itu, lingkungan yang sehat harus mampu memberikan rasa aman bagi setiap orang di sekitarnya.

Menyediakan kebutuhan makanan dan minuman butuh prosedur yang baik untuk memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas dan mempunyai harga jual yang tinggi. Kualitas makanan dipengaruhi oleh bahan makanan, untuk itu pengolahan dan penyimpanan bahan makanan tersebut harus diperhatikan oleh *food product* atau *kitchen* agar memperoleh kualitas makanan yang baik. Apabila penyimpanan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar dapat memberikan keuntungan dari segi kualitas makanan juga dapat mengurangi kerusakan bahan makanan agar tidak terbuang sia-sia. (Kepariwisata & Hospitalitas, 2019)

Menurut Meithiana (2019:2) menyatakan bahwa “pemasaran adalah sebuah kegiatan menyeluruh, terpadu dan terencana yang dilakukan oleh seseorang, organisasi ataupun institusi dalam melakukan usaha agar mampu memenuhi permintaan pasar dengan cara membuat produk yang memiliki nilai jual, penentuan harga, mengkomunikasikan, menyampaikan dan saling tawar menawar yang bernilai ekonomis bagi pelanggan”. Menurut Tjiptono (2010: 20) “Kualitas pelayanan adalah tingkat keunggulan yang diharapkan dan pengendalian atas tingkat keunggulan tersebut untuk memenuhi keinginan pelanggan”. Menurut Drummond dan Brefere (2010: 3) Cita rasa adalah “suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu”. Menurut Gunarso (2005: 52) Minat adalah “suatu pribadi yang berhubungan dengan sikap, individu yang berminat terhadap suatu obyek akan mempunyai kekuatan atau dorongan untuk melakukan serangkaian tindakan untuk mendekati atau mendapatkan objek tersebut”.(Pratama Agfrans Rizal et al., 2023)

Penerapan prinsip higiene sanitasi harus teliti, mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan makanan yang sudah dimasak, proses penyaluran, sampai tahap penyajian makanan. Jika semua prinsip ini diikuti sesuai peraturan dan undang-undang yang berlaku, maka dapat dipastikan makanan yang disalurkan kepada konsumen harus terjamin keamanannya serta tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan, termasuk penyakit maupun kematian.

Menurut Maghafirah (2018) rendahnya tindakan pada praktik hygiene sanitasi bukan dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan tetapi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman

menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi dan lain sebagainya. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan. Penjamah makanan harus mengikuti pelatihan yang tepat dalam prinsip –prinsip dasar keamanan pangan dan aturan kebersihan pribadi dalam rangka pembentukan sikap, sehingga dapat meningkatkan praktik mereka dalam penanganan makanan). Sikap dapat dilihat secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat tenaga penjamah terhadap suatu objek. Secara tidak langsung dapat dilakukan dengan pernyataan-pernyataan hipotesis, kemudian ditanyakan pendapat tenaga penjamah. Untuk terwujudnya sikap menjadi perbuatan yang nyata maka diperlukan pendukung atau kondisi yang memungkinkan seperti dukungan petugas kesehatan dan fasilitas yang menunjang untuk terbentuknya sikap yang baik (Baringbing et al., 2023)

Menjaga kebersihan pribadi (*personal hygiene*) merupakan aspek krusial dalam upaya mempertahankan kondisi kesehatan agar tetap hidup sehat. Salah satu syarat utama bagi penjamah makanan adalah memiliki kondisi tubuh yang sehat, bebas dari penyakit, praktik menjaga kebersihan diri dapat diterapkan melalui kebiasaan mencuci tangan sebelum makan dan setelah bekerja, menjaga kebersihan serta memotong kuku agar tidak menjadi sumber infeksi, dan menggunakan alas kaki, sebagai termasuk minuman favorit di kalangan penduduk Indonesia, umumnya dihidangkan dalam berbagai cara. Namun, terdapat beberapa potensi kontaminasi yang bisa menyebabkan keberadaan bakteri dalam minuman ini, antara lain penggunaan es batu dan air yang tidak higienis, teknik penyajian teh, kebersihan

peralatan yang digunakan, serta kondisi lingkungan tempat penjualan dan proses pencucian perlengkapan.

Tingkat kepentingan konsumen terhadap mutu produk, mutu pelayanan keamanan dan kebersihan makanan dan minuman yang disajikan. Hal ini berkaitan langsung dengan keamanan pangan, karena apabila keamanan pangan di tempat makan buruk, dapat menimbulkan penyakit seperti diare, sakit perut, dan sebagainya. Mengingat sebagian besar pengunjung kantin adalah mahasiswa atau akademisi, kebersihan dan keamanan makanan menjadi pertimbangan utama dalam memilih tempat makan. Sebaliknya, atribut dengan rata-rata skor terendah yaitu 373 adalah ukuran dan bentuk potongan produk yang disajikan. Berdasarkan penilaian konsumen, ukuran dan bentuk potongan hidangan tidak dianggap sebagai faktor utama dalam menentukan pilihan tempat makan. (Wulansari Arnati et al., 2013)

Pangan adalah esensi mendasar bagi manusia yang wajib dipenuhi demi menunjang kehidupan. Agar aman dikonsumsi, makanan perlu terbebas dari kontaminan, mikroorganisme penyebab penyakit, dan harus memenuhi standar kebersihans, makanan yang dikonsumsi dapat berisiko menimbulkan gangguan kesehatan bahkan menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Higiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan makanan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat makan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan. Peran sanitasi menjadi sangat penting (Rahmawati & Siwiendrayanti, 2023)

Sanitasi dalam proses pengolahan polittonn makanan memegang peranan penting, terutama di area publik yang melibatkan pelayanan bagi banyak orang. Faktor lingkungan sangat memiliki keterkaitan yang kuat dengan kemunculan munculnya

beragam penyakit yang dapat menular, contohnya diare hepatitis , tifus, penyakit tangan, kaki, dan mulut (HFMD), serta tuberkulosis. Lingkungan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dapat meningkatkan potensi penularan penyakit tersebut. Proses pencucian peralatan juga perlu diperhatikan karena dapat memengaruhi mutu makanan yang akan disajikan. Pengolahan makanan secara higienis penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi, yang meliputi tahapan mulai. Mulai dari pemilihan bahan baku, penyimpanan, proses pengolahan, penyajian, pengaturan suhu, penanganan makanan, kebersihan pribadi petugas, hingga upaya mencegah kontaminasi silang, semuanya harus diperhatikan dengan baik. Apabila terjadi kontaminasi pada salah satu tahapan tersebut, dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*) yang bersifat toksik maupun infeksius. *Foodborne illness* kini menjadi salah satu faktor utama masalah kesehatan masyarakat, sebab selain berdampak pada kesehatan, juga menyebabkan kerugian ekonomi serta berbagai dampak negatif lainnya.(Permatasari et al., 2021; Politon & Novarianti, 2022)

Ketiadaan standar higiene sanitasi yang memadai dan kualitas makanan yang rendah dapat mengakibatkan timbulnya masalah kesehatan seperti penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dan keracunan makanan, yang sering kali disebabkan oleh konsumsi makanan dan minuman yang tidak sehat. Langkah pencegahan yang krusial adalah memastikan higiene dan sanitasi makanan dan minuman yang baik, yang juga memerlukan dukungan dari kondisi lingkungan dan fasilitas sanitasi yang layak. Fasilitas penting yang dibutuhkan meliputi: (1) ketersediaan air bersih yang cukup dan berkualitas, (2) sistem pembuangan limbah cair yang baik untuk

mencegah kontaminasi, dan (3) tempat sampah kedap air dengan penutup yang mudah dibersihkan (Wahyuningsih, 2021)

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyoroti penyakit bawaan makanan sebagai isu kesehatan publik yang umum di zaman sekarang. Penyakit ini, yang dapat bersifat toksik atau infeksius, muncul akibat masuknya patogen ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Meskipun esensial bagi kehidupan, makanan yang tidak higienis berpotensi menimbulkan bahaya. Sistem penanganan makanan dan minuman yang kurang memenuhi standar kebersihan dapat menjadi sumber atau perantara penyakit, serta jalur penyebarannya. Jika setiap tahap pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyajian, ditangani dengan baik aspek sanitasinya, potensi peningkatan kasus penyakit dapat diminimalkan.

Salah satu hasil utama dari program ini adalah peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan staf mengenai keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi. Sebelum program dimulai, sebagian besar staf belum sepenuhnya memahami penerapan konsep Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam praktik sehari-hari mereka. Namun, setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan intensif, staf menjadi lebih terampil dalam mengidentifikasi titik-titik kritis dalam proses pengolahan makanan yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi pangan. Pelatihan tersebut tidak hanya memberikan pemahaman teoretis, tetapi juga keterampilan praktis dalam penerapan Standard Operating Procedures (SOP), seperti prosedur sanitasi peralatan, pengelolaan limbah, dan pengendalian suhu. Hasilnya, staf dapur mampu menangani bahan pangan dengan lebih hati-hati dan memastikan bahwa seluruh

proses pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan standar keamanan pangan. Penerapan pelatihan intensif dan pendampingan berkelanjutan ini telah menunjukkan hasil yang sangat positif, dengan staf dapur yang kini lebih terampil dalam menjalankan SOP terkait kebersihan dapur, sanitasi peralatan, pengelolaan limbah, serta pengendalian suhu penyimpanan makanan (Ilmiah et al., 2025)

B. Pengertian Warung Makan

Warung makan merupakan usaha berskala kecil yang dimiliki oleh keluarga, biasanya berupa kedai, kios, toko sederhana, atau rumah makan kecil. Istilah "warung" banyak dijumpai di Indonesia dan Malaysia, dan menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat sehari-hari di Indonesia. Warung makan sendiri adalah tempat yang digunakan untuk menjual berbagai jenis makanan. Dalam bahasa Inggris, istilah ini sering disamakan dengan "*street food*" atau makanan kaki lima, yaitu makanan dan minuman yang siap dikonsumsi serta dijual di pinggir jalan atau di area publik lainnya. Menurut Winslow antara lain:

1. Kebutuhan Fisiologis: Warung harus memiliki ventilasi yang memadai agar sirkulasi udara lancar dan cahaya matahari bisa masuk ke dalam ruangan.
2. Kebutuhan Psikologis: Suasana dan penataan warung harus menciptakan rasa nyaman, estetika, kebebasan bergerak, serta rasa aman bagi pengunjung.
3. Keamanan Fisik: Struktur bangunan harus kokoh untuk mencegah risiko roboh atau kebakaran, terutama bagi warung yang menggunakan kompor gas sebagai alat memasak.
4. Menghindari terjadinya penyakit, harus ada sumber air sehat, ada tempat pembuangan kotoran dan air sampah limbah untuk mencegah perkembangan vektor nyamuk (I Wayan Nuada, 2018)

C. Persyaratan Higiene Sanitasi Warung Makan

Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang digunakan untuk rumah makan kategori A1 (rumah makan yang terintegrasi dengan tempat tinggal) sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tahun 2021, merinci standar kegiatan usaha dan produk yang menjadi bagian dari proses perizinan berbasis risiko untuk sektor kesehatan, dan mencakup beberapa aspek di antaranya :

1. Area tempat luar
 - a. Lokasi tidak berada di wilayah rawan banjir.
 - b. Terhindar dari pencemaran seperti bau tidak sedap, asap, debu, maupun kotoran.
 - c. Tidak berada di sekitar sumber vektor atau hewan yang dapat menularkan penyakit.
2. Area pelayanan konsumen
 - a. Area makan konsumen bersih.
 - b. Dinding ruang makanb dalam kondisi bersih.
 - c. Ventilasi udara memadai.
 - d. Terdapat tpeempat sampah yang tertutup, tidak ada tumpukan sampah dan membuangnya buangannya dilakukan secara rutin.
 - e. Meja makan bersih, mudah dibersihkan, tidak rusak, rata, serta tahan air.
 - f. Peralatan penyajian seperti piring, sendok, dan panci harus bersih, aman, dan sesuai standar pangan (*food grade*).
 - g. Makanan yang tidak dikemas wajib ditutup dengan tudung saji.
 - h. Makanan segar yang langsung dikonsumsi (misalnya buah potong atau salad) disimpan pada suhu di bawah 5°C.

- i. Makan siap saji yang berkuah wajib disimpan dalam kondisi panas dengan suhu minimal 60°C atau lebih, guna mencegah pertumbuhan mikroorganisme.
 - j. Makanan yang cepat rusak pada suhu ruang harus makan kira kira maksimal dalam 4 jam.
3. Area dapur
- a. Tersedia akses kesumber air yang bersih.
 - b. Tersedia akses kejamaban atau toilet yang mudah diakses.
 - c. Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan pangan yang menggunakan air mengalir.
 - d. Tersedia tempat sampah tertutup.
 - e. Tersedia tempat penyimpanan pangan bersih dan terlindungi dari bahan kimia serta mikroorganisme dan bintang pengganggu lainnya.
 - f. Penyimpanan bukan meruakan jeur akses ke kamar mandi atau jamban.
 - g. Tidak ada vektor dan binatang pengganggu pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini.
 - h. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak menyimpan bersebelahan dengan bahan pangan.
 - i. Lantai pada area ini harus memiliki permukaan yang rata, tidak bergelombang, tidak berlubang, serta terbuat dari bahan yang bagus dan kuat serta tidak berpori agar mempermudah proses pembersihan, mencegah penumpukan kotoran atau sisa bahan makanan, serta mengurangi risiko pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menjadi sumber pencemaran atau gangguan kesehatan.
 - j. Fasilitas harus menyediakan tempat sampah yang tertutup rapat, terbuat dari bahan yang abgus terhadap cairan, serta gampang dibersihkan, guna mencegah

- penyebaran bau tidak sedap, menariknya serangga atau hewan pengganggu, serta menghindari kontaminasi silang dengan lingkungan sekitarnya; selain itu, lantai di area tersebut harus memiliki permukaan yang rata, tidak licin, tidak berlubang.
- k. Apabila digunakan peralatan bantu sirkulasi atau pengatur suhu udara seperti exhaust fan maupun air conditioner, maka peralatan tersebut harus berada dalam kondisi yang terawat dengan baik, berfungsi secara optimal tanpa kerusakan, serta rutin dibersihkan dan dijaga kebersihannya.
 - l. Apabila ruangan atau area memiliki bagian yang terbuka, seperti jendela atau ventilasi tanpa penutup tetap, maka bagian tersebut wajib dilengkapi dengan kasa pelindung anti serangga yang dirancang khusus untuk mencegah masuknya serangga, hama, atau vektor penyakit ke dalam area yang bersih.
 - m. Area ini harus dipastikan tetap bebas dari vektor penyakit seperti nyamuk, lalat, tikus, serta tidak boleh terdapat hewan peliharaan.
 - n. Pangan matang yang gampang rusak dan diletakkan pada suhu ruang dan dimakan maksimal 4 jam dimana makanan itu setelah dimasak.
4. Pemilahan dan penyimpanan bahan pangan
- a. Gunakan bahan pangan yang berkualitas, masih segar dan bagus.
 - b. Bahan pangan kemasan harus terjamin dan mempunyai label, terdaftar atau berizin edar, belum kedaluwarsa, dan kemasannya tidak rusak seperti bocor, penyok, berkarat, atau mengembung.
 - c. Pangan disimpan dalam kondisi steril, tertata rapi sesuai jenisnya makanan matang di atas.

- d. Sebaiknya bahan pangan seharusnya tempatnya terpisah sesuai jenisnya dalam tempat dan bersih dan juga aman untuk makanan (*food grade*), disimpan pada suhu sesuai kebutuhan, tidak kedaluwarsa, dan tertutup.
- 5. Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan
 - a. Penerangan di area kerja harus memadai dan cukup terang.
 - b. Bahan pangan yang akan diolah harus dicuci dan dibersihkan terlebih dahulu menggunakan air bersih.
 - c. Proses pencairan atau pelunakan bahan pangan (*thawing*) dilakukan dengan langkah – langkah yang benar.
 - d. Makanan dimasak dengan suhu yang benar sesuai hingga masak dengan bagus dan sempurna. Petugas yang kerja dalam area ini dalam keadaan sehat dan tidak menderita penyakit yang menular.
 - e. Petugas yang menangani makanan wajib memakai APD yang benar seperti celemek, masker, penutup kepala (*hairnet*), menjaga kebersihan diri, memiliki kuku yang pendek, serta tidak menggunakan cat kuku.
 - f. Cuci tangan dengan air yang mengalir dilakukan terutama sebelum memulai apalagi selama proses pengolahan makanan secara rutin.
 - g. Penjamah makanan tidak diperbolehkan mengenakan aksesoris seperti cincin, gelang, bros, atau perhiasan lainnya saat bekerja.
 - h. Selama proses pengolahan, penjamah makanan dilarang merokok, batuk atau bersin di dekat makanan, meludah sembarangan, mengunyah makanan atau permen, serta menyentuh bagian tubuh yang kotor tanpa mencuci tangan terlebih dahulu.

- i. Makanan yang sudah matang harus diambil menggunakan alat bantu seperti penjepit, sendok, atau dengan sarung tangan bersih.
 - j. Jika ada luka, bagian yang terluka harus ditutup dengan perban atau sejenisnya, lalu dilapisi kembali dengan penutup tahan air dalam keadaan bersih.
 - k. Penjamah makanan diwajibkan menjalani pemeriksaan kesehatan paling tidak satu kali setiap tahun.
 - l. Penjamah juga harus sudah mengikuti pelatihan atau penyuluhan tentang keamanan makanan siap saji.
6. Peralatan pengolahan pangan
- a. Peralatan pengolahan pangan bahan kuat, tidak berkarat, tara pangan (*food grade*), bersih sebelum digunakan, serta digunakan utamakan kondisi area tetap steril bersih dan juga kering , dengan pemisahan yang jelas antara pengolahan makanan yang sudah matang dan yang masih termasuk mentah.
 - b. Alat makan atau memasak termasuk sekali pakai tidak boleh digunakan kembali dan harus memenuhi standar kelayakan pangan.
 - c. Alat pengering seperti kain lap dan kain majun wajib selalu dalam keadaan bersih dan diganti secara bergantian untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
 - d. Alat yang digunakan untuk membersihkan tidak boleh menimbulkan risiko kontaminasi silang, misalnya tidak diperkenankan menggunakan kemoceng atau sapu berbahan ijuk.
7. Penyajian pangan matang
- a. Makanan yang sudah dimasak dan mudah rusak sebaiknya dikonsumsi dalam waktu maksimal empat jam setelah dimasak.

- b. Makanan yang masih panas harus dijaga pada suhu lebih dari 60 °C, sementara makanan dingin harus disimpan pada suhu kurang dari 5 °C.
 - c. Makanan *fresh* yang siap untuk di makan yang dipotong dan salad, harus dan itu disimpan pada suhu yang aman, yaitu di bawah 5 °C (di dalam lemari pendingin).
 - d. Jika menggunakan es batu untuk campuran makanan yang sudah dimasak, es batu tersebut harus terbuat dari air yang memenuhi standar kualitas air minum, atau air yang telah diolah atau dimasak.
 - e. Sisa makanan yang telah melebihi batas waktu konsumsi atau masa penyimpanan sebaiknya tidak lagi dikonsumsi.
 - f. Air minum yang digunakan harus memenuhi standar kualitas air minum atau sudah melalui proses pengolahan atau pemasakan.
8. Pengemasan pangan matang
- a. Pengemasan dilakukan dengan memperhatikan kebersihan, di mana petugas terlebih dahulu mencuci tangan dan memakai sarung tangan yang dalam kondisi baik.
 - b. Makanan yang sudah dimasak harus dikemas menggunakan wadah yang sesuai dan aman