

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi

Sanitasi lingkungan adalah upaya untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dan mencegah timbulnya masalah dan penyakit lingkungan yang mengancam kelangsungan hidup. Sanitasi merupakan salah satu komponen sanitasi lingkungan. Sanitasi adalah tindakan yang dilakukan dengan tujuan untuk membudayakan hidup bersih dan mencegah manusia bersentuhan langsung dengan bahan-bahan yang kotor atau berbahaya. Alhasil, tindakan ini menjadi upaya untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Jadi, secara keseluruhan, gagasan desinfeksi adalah pekerjaan yang dilakukan untuk memastikan dan menciptakan kondisi yang memenuhi kebutuhan kesehatan (Kaharuddin, 2017)

B. Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah strategi pencegahan penyakit yang berfokus pada kesehatan orang itu sendiri dan lingkungan tempat mereka tinggal. Sanitasi adalah strategi pencegahan penyakit yang berpusat pada inisiatif kesehatan manusia dan lingkungan. Istilah "hygiene" dan "sanitasi" memiliki tujuan yang sama dalam ilmu kesehatan lingkungan, meskipun memiliki arti yang berbeda. Secara khusus, berjuang untuk hidup sehat untuk mencegah penyakit dan cedera. Sementara hygiene berfokus pada kebersihan individu, industri sanitasi lebih menekankan pada faktor lingkungan manusia dalam penerapannya (Satyarini et al., 2020)

C. Pengertian *hygiene* dan sanitasi rumah makan

Hygiene sanitasi Rumah makan merujuk pada praktik dan standar kebersihan yang diterapkan di tempat makan, seperti warung, untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan aman, bersih dan bebas dari kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit. Ini mencakup berbagai aspek, mulai dari cara penyimpanan dan persiapan makanan hingga kebersihan lingkungan dan peralatan. Berikut adalah beberapa komponen utama dari hygiene rumah makanan:

1. Kebersihan lingkungan

- a. Pembersihan area: seluruh area rumah makan, termasuk meja, lantai, dan dinding, harus dibersihkan secara teratur untuk mencegah akumulasi kotoran dan bakteri.
- b. Pembuangan sampah: sampah harus dibuang dengan benar dan teratur untuk menghindari pencemaran makanan oleh sampah organik yang membusuk.

2. Kebersihan peralatan

- a. Cuci dan sterilisasi: peralatan masak dan makan, seperti panci, wajan, sendok, dan piring, harus dicuci dengan sabun dan air panas, serta disterilisasi jika diperlukan.
- b. Penyimpanan: peralatan harus disimpan di tempat yang bersih dan kering untuk menghindari kontaminasi.

3. Penyimpanan makanan

- a. Suhu penyimpanan: makanan harus disimpan pada suhu yang sesuai untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Makanan yang mudah rusak harus disimpan di lemari pendingin.
- b. Penutup dan pengemasan: makanan harus ditutup dengan rapat atau dikemas dengan baik untuk mencegah kontaminasi dari debu, serangga, dan hewan peliharaan.

4. Kebersihan personal

- a. Cuci tangan: karyawan harus mencuci tangan dengan sabun dan air sebelum mempersiapkan makanan, setelah menggunakan toilet, dan setelah kontak dengan bahan makanan mentah.
- b. Pakaian kerja: karyawan harus mengenakan pakaian bersih dan sesuai, termasuk apron dan pelindung kepala jika diperlukan.

5. Kebersihan makanan

- a. Pembersihan bahan makanan: buah dan sayuran harus dicuci dengan baik sebelum digunakan. Makanan harus dimasak pada suhu yang cukup untuk membunuh patogen berbahaya.
- b. Pemisahan: makanan mentah dan makanan siap saji harus dipisahkan untuk mencegah kontaminasi silang. Misalnya, jangan gunakan alat yang sama untuk mengolah daging mentah dan sayuran.

D. Penjamah makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 14 Tahun 2021 penjamah pangan adalah setiap orang yang menangani atau kontak secara langsung dengan pangan, peralatan memasak, peralatan makan, dan atau permukaan yang berkontak langsung dengan pangan. Penjamah pangan pelaku usaha, pengelola, pemilik, penanggung jawab harus memenuhi persyaratan kesehatan sesuai dengan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) sebagaimana terlampir, mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji, untuk pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi pangan (Disease et al.,

2024). Penjamah pangan yang baik yaitu dengan menggunakan perlengkapan APD saat mengelola makanan seperti penutup kepala, masker, dan celemek. Selain itu mereka yang tidak berbicara, batuk bersin, serta merokok saat sedang mengelola makanan. Tidak berkuku Panjang dan tidak menggunakan aksesoris seperti cincin.

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 (Widyastuti & Almira, 2019) Syarat personal *hygiene* penjamah makanan adalah menjaga kebersihan pakaian, kuku, tangan, kerapian rambut, memakai celemek dan tutup kepala. BPOM menyebutkan bahwa pekerja menjamah makanan diwajibkan mencuci tangan menggunakan air mengalir, sabun, dan dikeringkan. (A. S. Nasution, 2020)

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. 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.

E. Pengetahuan

Pengetahuan adalah tingkat pemahaman yang dimiliki oleh penjamah makanan mengenai prinsip-prinsip higiene dan sanitasi pangan, keamanan pangan (*food safety*), pencegahan kontaminasi, kebersihan diri (*personal hygiene*), sanitasi peralatan, pengolahan, penyimpanan, penyajian makanan, serta penerapan prosedur yang sesuai dengan standar kesehatan. Pengetahuan tersebut diperoleh melalui pendidikan, pelatihan, pengalaman kerja, maupun penyuluhan kesehatan, dan menjadi dasar dalam membentuk sikap serta perilaku penjamah makanan selama proses pengolahan makanan

Pengetahuan yang baik akan mendorong penjamah makanan untuk menerapkan perilaku yang benar, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, tidak bekerja ketika sedang sakit, menjaga kebersihan kuku, menggunakan pakaian kerja yang bersih, serta membersihkan peralatan sesuai prosedur sanitasi. Sebaliknya, kurangnya pengetahuan dapat menyebabkan praktik yang tidak sesuai standar, misalnya mengolah makanan tanpa mencuci tangan, menggunakan peralatan yang belum disanitasi, atau menyimpan makanan pada suhu yang tidak aman sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroorganisme patogen. Semakin tinggi tingkat pengetahuan yang dimiliki, semakin baik praktik higiene sanitasi yang diterapkan oleh penjamah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan merupakan faktor penting dalam membentuk perilaku kerja yang aman terhadap pangan (Hartini, 2022)

F. Perilaku

Perilaku penjamah makanan adalah seluruh tindakan, kebiasaan, dan sikap seseorang yang secara langsung menangani makanan mulai dari tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Perilaku tersebut sangat menentukan keamanan pangan karena penjamah makanan merupakan salah satu sumber utama kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik apabila tidak menerapkan higiene dan sanitasi dengan baik (Hidayati & Suwandi, 2023).

Perilaku penjamah makanan merupakan salah satu komponen terpenting dalam penerapan higiene sanitasi rumah makan. Meskipun bahan makanan berkualitas dan fasilitas sanitasi telah memenuhi syarat, makanan tetap berpotensi mengalami kontaminasi apabila penjamah makanan tidak menerapkan perilaku higiene yang baik. Oleh karena itu, perilaku penjamah menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen (Caesar & Yunawati, 2023).

Beberapa perilaku penjamah makanan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi meliputi:

1. Mencuci tangan dengan sabun

Tangan merupakan media utama perpindahan mikroorganisme penyebab penyakit. Penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir sebelum mengolah makanan, setelah dari toilet, setelah memegang bahan mentah, setelah membuang sampah, serta setiap kali tangan berpotensi terkontaminasi.

2. Menggunakan alat pelindung diri (APD)

Penjamah makanan dianjurkan menggunakan celemek, penutup kepala, masker (sesuai kebutuhan), dan alas kaki yang bersih. Penggunaan penutup kepala bertujuan mencegah rambut jatuh ke makanan, sedangkan celemek menjaga pakaian tetap bersih selama proses pengolahan makanan.

3. Menjaga kebersihan diri (Personal Hygiene)

Personal hygiene meliputi mandi secara teratur, kuku dipotong pendek dan bersih, tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, serta menjaga kebersihan pakaian kerja. Selain itu, penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok, makan, atau meludah di area pengolahan makanan karena dapat meningkatkan risiko kontaminasi.

4. Kondisi kesehatan penjamah makanan

Penjamah makanan yang sedang mengalami diare, batuk berat, demam, infeksi kulit, atau penyakit menular lainnya sebaiknya tidak menangani makanan sampai dinyatakan sembuh. Hal ini bertujuan mencegah penularan mikroorganisme patogen kepada konsumen.

5. Perilaku selama pengolahan makanan

Penjamah makanan harus menghindari kontak langsung dengan makanan siap saji apabila memungkinkan dengan menggunakan alat bantu seperti penjepit atau sarung tangan bersih. Selain itu, makanan matang harus dipisahkan dari bahan mentah untuk mencegah kontaminasi silang (*cross contamination*).