

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Definisi Hygiene dan Sanitasi

Hygiene adalah suatu usaha atau upaya pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada yang dilakukan pada seseorang atau masyarakat untuk mencegah timbulnya penyakit dengan cara berbuat sedemikian rupa agar pengaruh kondisi lingkungan tidak merugikan kesehatan, contohnya :

1. Mengonsumsi air yang telah dimasak (membunuh kuman).
2. Mencuci tangan sebelum makan.
3. Memotong kuku.
4. Menutup makanan (menghindari lalat).
5. Mencuci peralatan, dll.

Sanitasi adalah suatu upaya atau usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Widyati, 2002).

B. Pengertian Makanan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk kelangsungan hidupnya. Oleh karena itu makanan merupakan hal yang

penting bagi manusia. Fungsi makanan pun diantaranya sebagai sumber energi, sebagai zat pembangun, dan sebagai zat pengatur. Pengaruh makanan terhadap kesehatan yang harus diperhatikan adalah peranan makanan dan minuman sebagai agen penyakit yang ditularkan melalui makanan (Prastyo, 2016).

C. Hygiene dan Sanitasi Makanan

Makanan merupakan sumber energi bagi kehidupan manusia. Makanan yang sehat akan membuat badan menjadi sehat sehingga kita dapat melaksanakan aktivitas dengan baik. Namun jika makanan yang kita konsumsi tidak memenuhi syarat maka kesehatan kita akan terganggu atau menyebabkan penyakit. Penyakit penyakit yang ditularkan melalui makanan (*Food Borne Diseases*), seperti:

1. Diare yang disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae*.
2. Demam Thypoid disebabkan oleh *Sallmonella thyposa*.
3. Disentri disebabkan oleh *Amoeba*
4. Cacingan (Taeniasis) disebabkan oleh cacing seperti *Taenia solium* pada babi dan *Taenia saginata* pada sapi.

Agar terhindar dari penyakit tersebut di atas maka perlu diadakannya upaya pencegahan. Upaya pencegahan dapat dilakukan dengan upaya hygiene pada pedagangkaki lima. Pengelolaan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan dan minuman berdasarkan kaidah kaidah dari prinsip hygiene sanitasi makanan (Depkes, 2004)

Aspek hygiene sanitasi makanan adalah aspek pokok dari hygiene sanitasi makanan yang mempengaruhi keamanan makanan. (Depkes,

2004) menyatakan bahwa ada 4 bagian aspek hygiene sanitasi makanan yaitu :

1. Kontaminasi

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing kedalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan. Kontaminasi dikelompokkan menjadi 4 macam yaitu : (a) pencemaran mikroba seperti bakteri, jamur, cendawan; (b) pencemaran fisik seperti rambut, debu tanah, serangga dan kotoran lainnya; (c) pencemaran kimia seperti pupuk, pestisida, mercury, cadmium, arsen; serta (d) pencemaran radioaktif seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma dan sebagainya.

Ada 2 cara yang menyebabkan terjadinya kontaminasi pada makanan yaitu:

a. Kontaminasi langsung

Kontaminasi langsung pada makanan dapat terjadi karena adanya kontak langsung makanan dengan lingkungannya. Sumber kontaminasi dapat berupa bahan kimia dan biologi seperti bakteri yang terkandung dalam udara, tanah, dan air.

b. Kontaminasi silang

Kontaminasi silang merupakan perpindahan mikroorganisme ke makanan melalui suatu media. Penyebab utama kontaminasi ini adalah manusia sebagai pengolah makanan yang mampu memindahkan kontaminan yang bersifat biologis, kimiawi dan fisik kedalam makanan ketika makanan tersebut diproses, dipersiapkan, diolah atau disajikan.

2. Keracunan

Keracunan makanan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lain akibat mengonsumsi makanan yang tidak higienis. Terjadinya keracunan pada makanan disebabkan karena makanan tersebut telah mengandung unsur-unsur seperti fisik, kimia dan biologi yang sangat membahayakan kesehatan.

3. Pembusukan

Pembusukan adalah proses perubahan komposisi makanan baik sebagian atau seluruhnya pada makanan dari keadaan yang normal menjadi keadaan yang tidak normal. Pembusukan dapat terjadi karena pengaruh fisik, enzim dan mikroba. Pembusukan karena mikroba disebabkan oleh bakteri atau cendawan yang tumbuh dan berkembang biak di dalam makanan sehingga merusak komposisi makanan yang menyebabkan makanan menjadi basi, berubah rasa, bau serta warnanya.

4. Pemalsuan

Pemalsuan adalah upaya perubahan tampilan makanan yang secara sengaja dilakukan dengan cara menambah atau mengganti bahan makanan dengan tujuan meningkatkan tampilan makanan untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya sehingga hal tersebut memberikan dampak buruk pada konsumen (Depkes, 2004).

Manfaat penerapan hygiene dan sanitasi makanan yaitu : (1) menyediakan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi; (2) mencegah penyakit menular; (3) mencegah kecelakaan akibat kerja; (4) mencegah timbulnya bau yang tidak sedap; (5) menghindari pencemaran;

(6) mengurangi jumlah sakit; serta (7) lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman (Fatonah, 2011).

D. Personal Hygiene Pedagang

Hygiene personal pedagang adalah sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik. Para pekerja yang menangani bahan makanan seperti memanen, menyembelih, mengangkat, mengolah atau mempersiapkan makanan sering menyebabkan kontaminasi makanan. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti tifus, kolera, desentri, tbc, dsb. Oleh karena itu pekerja yang menangani makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Untuk personal yang menyajikan makanan harus memenuhi syarat-syarat seperti kebersihan dan kerapian, memiliki etika dan sopan santun, memiliki penampilan yang baik (Wahid Nurul, 2009).

Hal yang harus diperhatikan dari personal hygiene dari pedagang kaki lima, yaitu:

1. Pencucian Tangan

Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus pathogen dari tubuh, feses atau sumber lain dari makanan. Oleh karena itu kebersihan tangan dengan mencuci tangan perlu mendapat prioritas perlu yang tinggi, walaupun hal tersebut sering disepelekan. Pencucian dengan sabun sebagai pembersih, penggosok dan pembilasan dengan air mengalir akan menghanyutkan partikel kotoran yang banyak mengandung organisme (Siti Fathonah, 2005 : 12).Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan:

- a. Membasahi tangan dengan air mengalir dengan menggunakan sabun
- b. Menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang-kurangnya 20 detik
- c. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian di bawah kuku
- d. Pembilasan dengan air mengalir
- e. Mengeringkan tangan dengan handuk kertas (tissue) atau lap pengering
- f. Menggunakan alat kertas tissue untuk mematikan tombol atau kran air dan membuka pintu ruangan

2. Kesehatan Rambut

Pencucian rambut dilakukan secara teratur. Rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong karyawan untuk menggaruknya dan dapat mengakibatkan kotoran/ ketombe atau rambut dapat jatuh kedalam makanan. Pada saat bekerja diharuskan menggunakan penutup kepala atau jala rambut. Penutup kepala membantu mencegah rambut ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi, mencegah kontaminasi bakteri *staphylococci*, menjaga rambut

bebas dari kotoran dapur . Setelah tangan menggaruk, menyisir atau menyikat rambut harus segera dicuci sebelum digunakan untuk menangani makanan.

3. Kebersihan Pakaian

Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih, bila perlu pakaian khusus. Pakaian yang digunakan seharusnya digunakan adalah yang berlengan, menutupi bahu dan ketiak pekerja. Pakaian kerja dibedakan dengan pakaian harian, disarankan ganti setiap hari. Pakaian dipilih model yang dapat melindungi tubuh pada waktu memasak, mudah dicuci berwarna terang/ putih, terbuat dari bahan yang kuat dan mudah menyerap keringat serta tidak panas. Umumnya pakaian yang berwarna terang atau putih sangat dianjurkan terutama untuk bekerja dibagian pengolahan. Hal ini disebabkan karena warna putih akan lebih mudah terdeteksi adanya kotoran yang mungkin terdapat pada pakaian dan berpotensi untuk menyebar pada produk pangan yang sedang diolah. Disamping itu ukuran pakaian hendaknya pas dan tidak terlalu besar. Pakaian yang terlalu besar bias berbahaya karena dapat berperan sebagai pembawa kotoran yang akan menyebabkan kontaminasi.

Adapun proses terjadinya kontaminasi makanan oleh penjamah yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit sebagai berikut:

- a. Patogen dilepaskan melalui tinja, urin atau dari hidung, telinga atau bagian-bagian kulit lainnya dalam jumlah yang cukup banyak.
- b. Patogen dipindahkan ke tangan atau bagian tubuh lainnya yang berkontak langsung maupun tidak langsung dengan makanan.

- c. Organisme bertahan hidup dalam waktu cukup lama yang kemudian pindah ke makanan.
- d. Makanan yang terkontaminasi dimana diperlukan sedemikian rupa sehingga organisme atau mikroorganisme yang ada sampai ke tingkat konsumen (Titin Agustin, 2005)

E. Pengertian Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi meliputi sarana penyediaan air bersih, pembuangan limbah cair dan padat, sarana pencucian/pembersihan, sarana toilet/jamban dan sarana hygiene. Adapun bagian dari fasilitas sanitasi yaitu:

- a. Peralatan sanitasi tempat pencucian
- b. Sarana penyediaan air : sumber air, pipa-pipa, penampungan air.
- c. Air minum : kualitas sesuai Permenkes RI
- d. Air proses yang kontak langsung dengan bahan/ makanan harus memenuhi syarat air minum.
- e. Air yang tidak dikonsumsi, tidak kontak langsung misal untuk produksi uap, pemadam, pendingin sistimnya harus terpisah (pipa) dari air proses dan ada penandaan.

F. Persyaratan Hygiene Makanan Jajanan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, terdapat beberapa aspek yang diatur dalam penanganan makanan jajanan, yaitu penjamah makanan, peralatan, air,

bahan makanan, bahan tambahan makanan, penyajian dan sarana penjaja. Beberapa aspek tersebut sangat mempengaruhi kualitas makanan.

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian: memakai celemek, dan tutup kepala.
4. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
5. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan.
6. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
7. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih, kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran, dilarang menggunakan kembali peralatan yang hanya untuk sekali pakai. Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja

konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran. Konstruksi sarana penjaja sebagaimana dimaksud harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :

1. Mudah dibersihkan.
2. Tersedia tempat untuk :
 - a. air bersih
 - b. penyimpanan bahan makanan
 - c. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan
 - d. penyimpanan peralatan
 - e. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)
 - f. tempat sampah