

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian *Hygiene***

Menurut Departemen Kesehatan RI, *hygiene* merupakan upayakesehatan dengan caramemelihara dan melindungi kebersihan. Contohnya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

*Hygiene* makanan adalah salah satu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktifitasnya pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan dan keutuhan makanan. Peranan *hygiene* dan sanitasi makanan sangat penting khususnya apabila telah menyangkut kepentingan umum (Suyono,2012).

#### **B. *Hygiene* 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 dikonsumsi tidak memenuhi syarat maka kesehatan kita akan terganggu atau menyebabkan penyakit. Penyakit yang ditularkan melalui makanan (*Food Borne Disease*), seperti :

1. Cacingan (*Taeniasis*) disebabkan oleh cacing seperti *Taenia* dan *Taenia saginata*.
2. Demam *Typoid* disebabkan oleh *Salmonella thyposa*

3. Diare yang disebabkan bakteri *Vibrio cholera*

4. Disentri disebabkan oleh *Amoeba*

Agar terhindar dari penyakit tersebut maka kita perlu upaya pencegahan. Upaya pencegahan dapat kita lakukan dengan upaya *hygiene* pada karyawan sanitasi pada lingkungan. Pengolahan yang baik dan benar pada dasarnya adalah mengelola makanan dan minuman berdasarkan kaidah prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan (Depkes RI, 2006)

Tahap-tahap pengelolaan makanan yang memenuhi syarat adalah sebagai berikut:

1. Pengelolaan bahan mentah

Mencuci bahan mentah dengan air yang mengalir dengan *antiseptic* sebelum diolah.

2. Pengolahan bahan makanan

- a. Biasakan cuci tangan setelah Buang Air Besar (BAB) dari WC dengan sabun
- b. Gunakan peralatan yang bersih untuk mengolah makanan
- c. Mencuci tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun sebelum mengolah makanan
- d. Hindari penggunaan cincin atau kutek saat mengolah makanan
- e. Hindari batuk, bersin ke arah makanan
- f. Selalu menyediakan tempat sampah
- g. Usahakan rambut dalam keadaan rapi

### 3. Penyajian makanan

- a. Ambil makanan dengan alat penjepit atau sendok
- b. Sajikan makanan selalu dalam keadaan tertutup

### **C. Pengertian *Personal hygiene***

*Personal hygiene* berasal dari Bahasa Yunani, *personal* berarti perorangan dan *hygiene* berarti sehat. *Personal hygiene* adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dan Wartonah, 2014).

### **D. Prinsip *Personal hygiene***

Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. *Personal hygiene* dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan adalah pandangan hidupnya, serta menyadari pentingnya sanitasi makanan, *hygiene* perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (WHO, 1996).

WHO 1996 menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

1. Memakai perhiasan
2. Batuk, bersin maka akan menyebabkan bakteri
3. Menderita penyakit tertentu

4. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan
5. Kulit, tangan, jari-jari, dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan

Persyaratan *hygiene* perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai. Keputusan menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi:

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

### **E. Pengertian Penjamah Makanan**

Berdasarkan 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 dengan penyajian.

### **F. Pengertian Kantin**

Kata kantin berasal dari bahasa belanda yaitu "*kantine*" yang berarti ruangan dalam gedung umum yang digunakan untuk makan, baik makanan yang bawa sendiri dari rumah maupun makanan dari membeli ditempat itu. Makanan yang disediakan di kantin harus halal jenis makanan yang disediakan harus minimal memenuhi gizi yang seimbang (Taufik, 2014).

### **G. Keamanan Pangan Kantin**

Kantin sekolah adalah tempat di sekolah dimana segenap warga sekolah dapat membeli pangan jajanan, baik berupa pangan siap saji maupun olahan. Kantin juga memiliki peran yang sangat penting untuk menunjang kebutuhan gizi bagi pertumbuhan anak sekolah (BPOM RI, 2012). Fungsi kantin sekolah:

1. Memberikan pelayanan kepada seluruh komunitas sekolah terhadap kebutuhan makanan dan minuman yang aman, bermutu, dan bergizi
2. Menunjang pendidikan kewirausahaan sejak dini
3. Menunjang pengetahuan tentang keamanan pangan dan gizi

4. Mengajarkan siswa untuk menerapkan standar kebersihan dalam kehidupan sehari-hari.

Kantin sekolah harus dapat menyediakan pangan jajanan yang aman, bermutu, dan bergizi. Syarat syarat keamanan pangan kantin sekolah pada prinsipnya dapat terpenuhi bila dilaksanakan disetiap tahapan proses. Proses yang ada mulai dari pembelian bahan baku hingga penyajian.

Prinsip dari praktek keamanan pangan yang baik di kantin meliputi:

1. Karyawan

- a. Karyawan harus mencuci tangan setelah menggunakan kamar kecil,bersin, dan batuk
- b. Karyawan dilarang bekerja bila sedang sakit

2. Pengadaan bahan baku

- a. Bahan baku yang baik yang baik saja yang akan digunakan untuk pengolahan pangan
- b. Bila bahan baku berupa pangan olahan dalam bentuk pangan kaleng maka hanya yang kaleng yang tidak kembung dan segel serta sambungannya tidak cacat
- c. Segera disimpan makanan yang mudah basi ke dalam lemari es
- d. Bila pangan olahan yang dijual maka karyawan harus meneliti masa kadaluarsanya
- e. Bila bahan baku tidak segera digunakan harus disimpan dengan jarak sekurang-kurangnya 15 cm dari dinding dan ditempatkan paling tidak setinggi 15 cm dari lantai

f. Semua bahan baku harus diberi penandaan yang jelas

3. Persiapan

- a. Karyawan harus menangani pangan secara higienis dengan menggunakan peralatan, sarung tangan dan tangan yang bersih
- b. Kontak dengan pangan selama pengolahan harus dibatasi dan kontak dengan makanan yang telah siap disajikan harus dicegah

4. Pembersih/sanitasi

- a. Membersihkan lemak dan bagian pangan yang tidak digunakan harus menggunakan air bersih
- b. Ketika mencuci kain lap atau peralatan pengolahan dan peralatan makan harus menggunakan air bersih

5. Pengolahan pangan

- a. Pangan harus dimasak dengan sempurna
- b. Pendinginan pangan di lemari pendingin harus dilakukan dengan suhu lemari pendingin  $< 5$