

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene Sanitasi Makanan

1. Pengertian

Hygiene adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Hygiene lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak di samping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, harus layak dimakan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan (Rejeki 2015).

Hygiene makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktivitasnya pada usaha-usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (*whole someness of food*). Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada kesehatan lingkungan tempat makanan dan minuman itu berada (*food environment*). Namun jika makanan yang dikonsumsi tidak memenuhi persyaratan maka akan menimbulkan gangguan kesehatan pada tubuh kita (Suyono 2016).

Menurut Suyono (2016), penyakit yang dapat ditimbulkan karena bakteri dalam makanan (*food borne disease*). Sehingga tidak memenuhi syarat kesehatan di antaranya adalah:

- a. Kolera karena *Vibrio cholera*
- b. Disentri amuba karena *Entamoeba histolytica*

- c. Disentri basiler karena *Bacillus dysentriae*
- d. Tifus abdominalis karena *Salmonella/Shigella typhi*
- e. Botulisme karena *Mycobacterium botulinum*
- f. Dan lain-lain

Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan, agar terhindar dari penyakit tersebut maka perlu upaya pencegahan. Upaya pencegahan yang dapat dilakukan yaitu melalui upaya hygiene pada karyawan agar tercipta kesehatan dan hygiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran (BPOM 2012).

2. Prinsip hygiene sanitasi makanan

Untuk mencapai tujuan tersedianya makanan yang sehat maka upaya tersebut harus berdasarkan prinsip hygiene sanitasi makanan. Menurut Rejeki (2015), adapun prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan antara lain :

a. Pemilahan bahan baku makanan

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak harus diperhatikan, upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas kualitasnya.

b. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Setiap bahan makanan yang disimpan diatur ketebalannya
- 2) Setiap jenis makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya

3) Pengisian lemari yang tidak di perbolehkan terlalu padat agar suhu terjaga

c. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip hygiene sanitasi.

d. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.

e. Penyimpanan makanan

1) Dalam suhu yang sesuai

2) Makanan matang yang akan disajikan harus jauh dari tempat pengolahan

3) Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing wadah

4) Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan.

5) Wadah selama perjalanan tidak dibuka sampai tempat penyajian

f. Penyajian makanan

1) Wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah

2) Wadah diusahakan dalam keadaan tertutup

B. Personal Hygiene

1. Pengertian

Personal hygiene merupakan tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang. Pemeliharaan personal hygiene berarti tindakan

memelihara kebersihan dan kesehatan diri seseorang meliputi kebersihan kulit, gigi dan mulut, rambut, mata, hidung, dan telinga, kaki dan kuku, dan kebersihan serta kerapian pakaiannya (Sujarno, 2018).

Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri (Cahyaningsih 2009).

2. Prinsip personal hygiene

Prinsip hygiene perorangan atau kebersihan diri dalam penerapannya (Sujarno, 2018) adalah sebagai berikut :

1. Sumber pencemaran

Tubuh manusia selain sebagai alat yang merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk kepada makanan dan minuman.

a. Sumber cemaran berasal dari tubuh manusia.

Sumber cemaran yang pada umumnya berasal dari tubuh manusia dan sangat mengganggu manusia lain dan lingkungannya, antara lain adalah :

- 1) Hidung
- 2) Mulut
- 3) Telinga
- 4) Isi perut
- 5) Kulit

Semua sumber cemaran yang berasal dari tubuh manusia harus selalu dijaga kebersihannya sehingga tidak menimbulkan gangguan cemaran terhadap manusia lain dan lingkungannya. Menjaga kebersihan diri dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- 1) Mandi secara teratur memakai sabun mandi dengan menggunakan air bersih yang memenuhi syarat kesehatan dengan cara yang benar.
 - 2) Menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi. Sebaiknya melakukan gosok gigi setiap selesai makan, sebelum tidur dan sesudah tidur.
 - 3) Berpakaian yang bersih. Pakaian sebelum dipakai seharusnya diseterika lebih dahulu dengan tujuan apabila ada kuman atau bakteri akan mati.
 - 4) Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, sela sela kuku secara rutin dan teratur sehingga bagian tersebut bersih. Kuku dipotong sehingga tidak menyimpan kotoran dan mudah dibersihkan.
 - 5) Membuang kotoran pada jamban atau WC yang memenuhi syarat kesehatan. Setelah buang air besar maupun kecil harus mencuci tangan dengan sabun dan air bersih.
 - 6) Kulit harus dijaga kebersihannya terutama dari bahan bahan kosmetik yang tidak perlu atau yang dapat menimbulkan cemaran pada makanan atau minuman.
- b. Sumber lain selain di atas tersebut dapat pula berasal dari:
- 1) Luka pada kulit yang sifatnya terbuka seperti koreng.
 - 2) Bisul atau nanah yang sewaktu waktu potensial untuk pecah atau terbuka.

3) Rambut rontok. Kulit dalam keadaan normal mengandung banyak bakteri penyakit. Sekali kulit terkelupas akibat luka atau teriris maka bakteri akan masuk kebagian kulit dan terjadilah infeksi.

c. Sumber cemaran akibat perilaku

1) Tangan kotor

Kebersihan tangan sangat penting bagi setiap orang terutama para penjamah makanan/minuman. Pada umumnya orang sangat enggan mencuci tangan apabila akan menjamah makanan disebabkan karena merasa tangannya dalam kondisi masih bersih. Selain itu melakukan cuci tangan lebih dahulu sebelum menjamah makanan/minuman maupun peralatannya disebabkan karena merasa butuh waktu lama untuk mengerjakannya.

2) Batuk, bersin atau percikan ludah

Bersin biasanya datang tanpa disadari. Tetapi pada saat menjelang bersin sudah dapat diketahui sehingga dapat dilakukan tindakan pencegahan. Langkah langkah pencegahannya adalah dengan cara :

- a) Segera menjauhi atau menghindar dari makanan/minuman yang ditanganinya.
- b) Segera menutup hidung dengan sapu tangan atau tissue.
- c) Segera meninggalkan ruangan tempat beradanya makanan/minuman.

Batuk merupakan indikator bahwa orang tersebut sedang menderita penyakit sehingga yang bersangkutan harus berobat. Bila penjamah

sakit batuk maka akan terus menerus batuk sehingga dapat mengganggu pekerjaan dan juga akan dapat menularkan penyakitnya.

Ludah merupakan sumber cemaran yang akan tersebar ke udara sewaktu berbicara atau tertawa. Kebiasaan meludah adalah sesuatu yang sangat menjijikan terlebih pada waktu meludah dengan mengeluarkan dahak. Bila terpaksa harus meludah maka meludah pada tempat yang telah disediakan.

3) Menyisir rambut dekat makanan

Rambut adalah bagian atas tubuh yang melindungi kepala dari sengatan panas matahari atau kotoran dari debu. Karena itu rambut akan cepat sekali kotor karena debu-debu akan mengendap dipermukaan rambut, akibatnya rambut penuh kotoran.

4) Perhiasan yang dipakai

Perhiasan yang dipakai oleh penjamah makanan akan menjadi tempat menimbunnya kotoran akibat debu, kotoran melalui keringat dan sebagainya. Perhiasan akan menjadi sumber cemaran sehingga tidak perlu dipakai sewaktu mengolah makanan/minuman.

5) Mencicipi makanan dengan cara menjilat alat yang dipergunakan

Kebiasaan orang apabila memasak makanan atau minuman selalu mencicipi untuk melakukan tes tentang rasa.

2. Sumber karena ketidaktahuan

Pengetahuan merupakan salah satu faktor dari serangkaian perilaku yaitu pengetahuan, sikap dan perilaku (PSP). Ketidaktahuan dapat terjadi karena :

a. Dari asalnya tidak tahu

- b. Belum dipahami dalam penggunaannya
- c. Tidak disadari bahayanya

Terjadinya pemakaian bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya tetapi tetap dipergunakan sebagai akibat untuk tujuan tertentu seperti :

- a. Pemakaian bahan palsu.
- b. Pemakaian bahan rusak/kualitas rendah.
- c. Tidak bisa membedakan bahan makanan dan bukan untuk makanan.
- d. Tidak mengetahui pewarna makanan dan bukan untuk makanan.

C. Pengertian Pabrik Tahu

Pabrik tahu merupakan industri makanan yang dimana makanan tersebut terbuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu merupakan makanan yang berbahan dasar kacang kedelai yang sehat, bergizi dan digemari masyarakat, yang digemari hampir seluruh lapisan masyarakat. Selain mengandung gizi yang baik, pembuatan tahu juga relatif murah dan sederhana (Jaya and Ariyani 2018).

D. Keamanan Pangan Pabrik Tahu

Kegiatan industri tahu di Indonesia didominasi oleh usaha-usaha skala kecil dengan modal yang terbatas, selain mengandung gizi yang baik, pembuatan tahu juga relatif murah dan sederhana. Rasanya enak serta harganya terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat (Subekti 2011).

Industri tahu harus dapat menyediakan bahan baku yang aman, bermutu, dan bergizi. Syarat-syarat keamanan bahan baku industri tahu pada prinsipnya

dapat terpenuhi bila dilaksanakan disetiap tahapan proses. Proses yang ada mulai dari pembelian bahan baku hingga penyajian (BPOM 2012).

Prinsip dari praktek keamanan bahan baku yang baik di industri meliputi:

1. Karyawan
 - a. Karyawan harus mencuci tangan sebelum dan setelah menggunakan kamar kecil, setelah bersin dan batuk
 - b. Karyawan dilarang bekerja bila sedang sakit
2. Pengadaan bahan baku
 - a. Bahan baku yang baik akan digunakan untuk pengolahan pangan
 - b. Bila bahan baku berupa bahan olahan dalam bentuk bungkus maka hanya yang tidak kempes serta tidak cacat yang akan digunakan
 - c. Segera disimpan bahan baku yang mudah basi kedalam lemari es
 - d. Bila pangan olahan dijual maka karyawan harus memberitahu 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 bahan baku secara higienis dengan menggunakan peralatan, sarung tangan dan tangan yang bersih
 - b. Kontak dengan pangan selama pengolahan harus dibatasi dengan kontak makanan yang telah siap disajikan harus dicegah
4. Pembersihan/sanitasi

- a. Membersihkan bahan baku dan bagian bahan baku yang tidak digunakan harus menggunakan air mengalir
 - b. Ketika mencuci kain lap atau peralatan pengolahan dan peralatan masak harus menggunakan air bersih
5. Pengolahan pangan
- a. Bahan baku harus dimasak hingga sempurna
 - b. Pendinginan bahan olahan dilemari es harus dilakukan dengan suhu lemari pendingin <5