

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan

Istilah "makanan" digunakan untuk semua produk makanan yang berasal dari sumber hayati, seperti produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang dikonsumsi oleh manusia. Ini mencakup bahan tambahan, bahan baku, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Tutut et al., 2021).

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi semua orang yang hidup di Bumi ini, dan memerlukan pengelolaan yang baik dan tepat agar bermanfaat bagi tubuh. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar yang dianggap layak untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan penyakit (Juhaina, 2020).

2.1.2 Keamanan Pangan

Menurut UU RI Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, keamanan pangan adalah keadaan dan upaya yang diperlukan untuk menjaga pangan dari pencemaran biologis, kimia, atau bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia tanpa bertentangan dengan budaya, agama, atau keyakinan masyarakat.

2.2 Higiene dan sanitasi makanan

Nutrisi dan kesehatan lingkungan mempengaruhi higiene makanan, yang dapat mencegah penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme yang kontaminasi makanan (Putu et al., 2023).

Hygiene sanitasi makanan berarti kebersihan individu, terutama mereka yang bekerja langsung dalam pengolahan makanan, karena mereka dapat mencemari makanan (Anwar et al., 2020). Ini karena jika pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan tidak diperhatikan makanan dapat menjadi media penyebaran penyakit (Sari & Suyasa, 2021).

2.2.1 Pengertian Higiene

WHO (2020) mendefinisikan higiene sebagai tindakan kebersihan yang mengacu pada kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit, dan Depkes RI (2004) menyatakan bahwa higiene adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu.

2.2.2 Pengertian Sanitasi Pangan/Makanan

Menurut UU Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Pasal 1 Sanitasi Pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

2.2.3 Aspek Higiene dan sanitasi rumah makan

Menurut Permenkes Nomor 14 Tahun 2021, terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi oleh rumah makan untuk memastikan standar higiene dan sanitasi yang baik.

Aspek Higiene Sanitasi Rumah Makan :

1. Aspek area luar tempat pengelolaan pangan
 - a. Lokasi bebas banjir.
 - b. Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran.
 - c. Lokasi ini bebas dari vektor dan sumber hewani yang patogen.
2. Aspek area pelayanan konsumen
 - a. Area tempat makanan konsumen bersih.
 - b. Dinding ruang makan bersih.
 - c. Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan).
 - d. Memiliki tempat sampah yang tertutup rapat dan tidak ada tumpukan sampah.
 - e. Tempat/area makan atau meja makan konsumen harus bersih dan mudah dibersihkan, utuh dan rata serta kedap air.

- f. Peralatan yang digunakan dalam penyajian (piring, sendok, penci, dan lainnya) berih, utuh, aman bagi kesehatan dan tara pangan (food grade).
- g. Makanan yang tidak dikemas harus disajikan dengan tudung atau dalam etalase tertutup.
- h. Tidak ada vektor binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di daerah ini.
- i. Personal yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan hand sanitizer.

3. Aspek area dapur / penyiapan pangan

- a. Tersedia akses ke sumber air yang aman
- b. Tersedia akses jamban atau toilet yang mudah diakses.
- c. Pembersihan peralatan dan makanan dilakukan dengan menggunakan air mengalir.
- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir, sabun cuci tangan dan tersedia tempat sampah yang tertutup.
- e. Tersedia tempat penyimpanan yang bersih terlindung dari bahan kimia serta vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Tempat dan penyimpanan bukan merupakan jalur askes ke kamar mandi atau jamban.
- g. Tidak ada hewan atau hewan peliharaan yang menjadi vektor atau pembawa penyakit di kawasan ini.

- h. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak bersebelahan dengan bahan pangan.
- i. Lantai harus rata dan mudah dibersihkan. Memiliki ventilasi udara dengan bahan kuat dan tahan lama, jika terbuka harus memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan bersihkan.
- j. Bahan pangan memiliki mutu yang baik, utuh dan tidak rusak.
- k. Pangan yang disimpan di kulkas dengan kondisi bersih
- l. Bahan pangan
 - 1) Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan
 - 2) Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya.
 - 3) Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa.
 - 4) Tertutup dan mencegah akses vektor dan binatang pembawa
- m. Pencahayaan cukup terang.
- n. Cuci bahan-bahan yang anda gunakan sebelum dimasak dan bilas dengan air mengalir.
- o. Personil yang bekerja pada area ini
 - 1). Sehat dan bebas penyakit menular.
 - 2). Menggunakan APD (celemek, masker, penutup rambut).
 - 3). Kuku pendek, bersih dan tanpa cat kuku.
 - 4). Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum secara berkala saat mengolah makanan.

- 5). Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain ketika mengelolah pangan.
- p. Pada saat mengelolah pangan:
 - 1). Tidak merokok.
 - 2). Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung.
 - 3). Tidak meludah sembarangan.
 - 4). Tidak mengunyah makanan /permen.
 - 5). Tidak mengaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor kemudian langsung menyentuh pangan.
 - 6). Gunakan sarung tangan atau peralatan untuk menangani makanan yang dimasak.
 - 7). Jika terluka ditutup dengan perban/atau sejenisnya.
 - 8). Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal setahun sekali.
- q. Peralatan pengolahan pangan:
 - 1). Bahan kuat.
 - 2). Tidak berkarat.
 - 3). Tara pangan.
 - 4). Bersih sebelum digunakan.
 - 5). Setelah digunakan kondisi bersih dan kering.
 - 6). Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah.
 - 7). Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang.

- r. Peralatan pengering seperti kain lap/kain selalu dijaga kebersihannya dan diganti secara berkala untuk menghindari kontaminasi silang.
- s. Alat pembersih tidak menimbulkan kontaminasi silang (sapu tekstil dan kemoceng tidak diperbolehkan).
- t. Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/ sudah dimasak.
- u. Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan
 - 1). Piring bersih dan tara pangan.
 - 2). Gelas bersih dan tara pangan.
 - 3). Sendok bersih dan tara pangan.
 - 4). Sedotan bersih dan tara pangan.
- v. Pengemasan dilakukan secara higiene.

2.3 Rumah Makan

2.3.1 Pengertian Rumah Makan

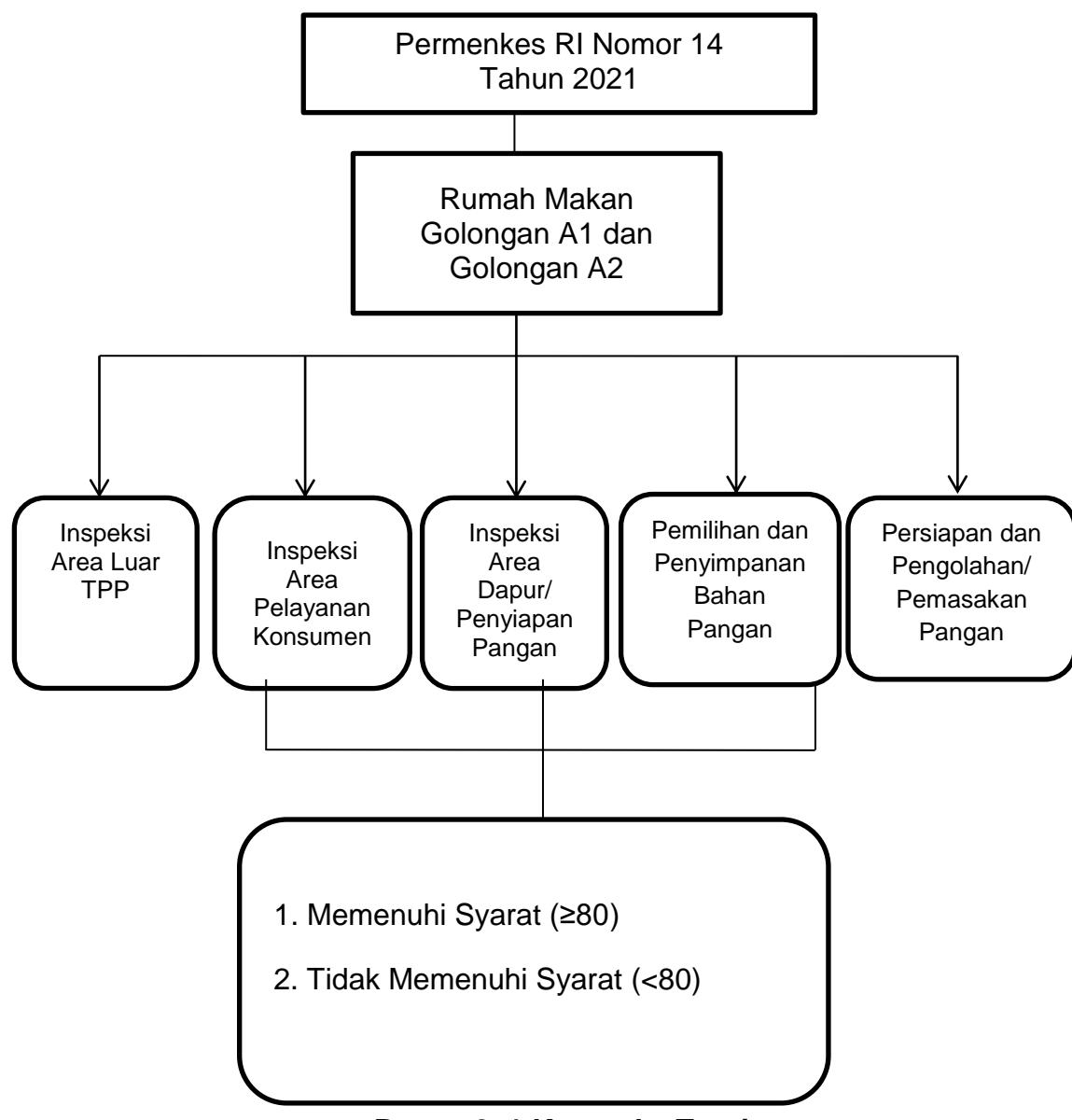
Rumah makan adalah tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk membuat, menyimpan, dan menyajikan makanan dan minuman bagi umum, serta tempat di mana orang dapat membeli makanan. Rumah makan harus memenuhi standar kebersihan dan sanitasi sebagai bangunan tempat umum komersil (Nono et al., 2021).

Salah satu tempat pengolahan makanan yang permanen memiliki semua peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk proses membuat, menyimpan, dan menyajikan makanan dan minuman bagi umum. Rumah Makan adalah tempat di mana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman. Banyak rumah makan belum memenuhi persyaratan sanitasi rumah makan karena rumah makan adalah salah satu bangunan yang menyediakan makanan dan minuman (Ayu, 2021).

2.3.2 Pengertian Rumah Makan Golongan A1

Menurut Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021 Rumah Makan Golongan A1 merupakan rumah makan yang menyatu dengan rumah/tempat tinggal (contoh warung tegal/warteg, rumah makan padang rumahan) dan menggunakan dapur rumah tangga dengan fasilitas permanen atau semi permanen.

2.4 Kerangka Teori



Bagan 2. 1 Kerangka Teori

Sumber : Permenkes RI Nomor 14 Tahun 2021