

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Hygiene Dan Sanitasi

Higiene dan Sanitasi merupakan dua kata dari bahasa Inggris. Higiene merujuk pada upaya kesehatan yang bersifat pencegahan dan lebih fokus pada tindakan individu serta kesehatan diri seseorang. Sementara itu, sanitasi berarti usaha untuk mengendalikan lingkungan fisik yang dapat berdampak pada manusia, terutama dalam hal-hal yang mempengaruhi kesehatan, pertumbuhan fisik, serta kelangsungan hidup.

Menurut undang undang Nomor 2 Tahun 1996, Higiene diartikan sebagai kesehatan masyarakat yang mencakup segala upaya untuk menjaga, melindungi, dan meningkatkan tingkat penyediaan dasar-dasar kehidupan yang sehat, serta memperbaiki kesehatan dalam perikemanusiaan.

Higiene merupakan ilmu tentang kesehatan yang mencakup semua elemen yang mendukung terwujudnya kehidupan yang sehat, baik secara individu maupun dalam konteks komunitas (Menurut Gosh).

Higiene

1. Menjaga kebersihan individu
2. Melindungi kesehatan individu
3. Contohnya: mencuci tangan, mandi, memotong kuku, mencuci piring

Menurut WHO, Sanitasi adalah penyediaan fasilitas dan layanan untuk pengelolaan yang aman terhadap ekskreta manusia, termasuk

penampungan, penyimpanan, pengolahan, dan pembuangan tinja dan urin. Sanitasi juga mencakup pengelolaan limbah padat, drainase air limbah, serta promosi kebersihan.

Sanitasi makanan adalah upaya untuk melindungi makanan dan minuman dari segala ancaman yang bisa membahayakan, merusak kesehatan, dimulai dari tahap pra-produksi minuman tersebut (Sihite, 2009).

Sanitasi

1. Menjaga kebersihan lingkungan
2. Melindungi kesehatan lingkungan
3. Contohnya: menyediakan jamban, menyediakan sarana pembuangan sampah, menyediakan air bersih. Contohnya, kebersihan yang baik dengan menyediakan air bersih dan sabun untuk mencuci tangan yang cukup tidak akan memberikan hasil yang optimal jika praktik higiene yang diterapkan tidak memadai.

Beberapa contoh penerapan higiene dan sanitasi:

1. Mencuci tangan menggunakan sabun serta air bersih sesudah menggunakan toilet, sebelum memasak, sebelum makan, dan setelah memegang hewan.
2. Membersihkan kamar mandi secara rutin.
3. Mengelola sampah padat dengan cara yang memenuhi syarat sanitasi.
4. Menjaga kebersihan diri.

5. Menyimpan bahan makanan dengan memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO).

Sanitasi makanan bertujuan untuk melindungi makanan dari kontaminasi yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan serta menjamin makanan aman dan layak dikonsumsi oleh masyarakat (Permenkes No. 14 Tahun 2021).

2.2. Manfaat Penerapan Hygiene Sanitasi Kantin

Hygiene sanitasi ini berguna agar terbentuk lingkungan kerja yang sehat, sehingga kesehatan produk hasil produksi tetap terjaga.

Manfaat dari menerapkan hygiene sanitasi di kantin yakni :

1. Mencegah kontaminasi makanan
2. Mencegah penyakit menular
3. memastikan makanan aman dan sehat
4. Meningkatkan kualitas makanan
5. Menjaga Kebersihan Lingkungan Kantin

2.3 Prinsip Hygiene Sanitasi Kantin

Prinsip Higene dan Sanitasi Kantin menurut permenkes No.14 Tahun 2021 adalah sebagai berikut :

1) Kondisi dan Kelayakan Bangunan

Bangunan tempat usaha makanan (kantin) harus :

- a. Bersih, tertata rapi, dan mudah dibersihkan.

- b. Memiliki ventilasi dan pencahayaan yang memadai.
- c. Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran (selokan,tempat sampah,toilet).
- d. Menggunakan material yang tidak mudah menyerap air dan tidak beracun (terutama pada lantai,dinding, dan permukaan kerja).

2) Penyediaan Sarana Air Bersih

- a. Air bersih harus selalu tersedia dalam jumlah cukup dan memenuhi standar kualitas air minum (Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 Tahun 2023).
- b. Digunakan untuk mencuci bahan makanan, peralatan makan, dan kebersihan lingkungan.

3) Pembuangan Limbah dan Sampah

- a. Limbah cair dibuang melalui saluran pembuangan yang tertutup dan tidak mencemari lingkungan.
- b. Sampah padat harus dikumpulkan dalam tempat sampah tertutup, dipisah antara sampah organik dan anorganik, dan dibuang secara rutin.

4) Fasilitas Cuci Tangan dan Peralatan

- a. Harus tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir, sabun, dan pengering tangan atau tisu.
- b. Tempat cuci alat makan dan masak juga harus memadai, serta menggunakan air bersih.

5) Kebersihan dan Higiene Pengolahan Makanan

Pengelola makanan wajib :

- a. Menjaga kebersihan pribadi (tangan, kuku, rambut, dan pakaian).
- b. Menggunakan pelindung seperti celemek, masker, dan penutup kepala.
- c. Tidak sedang sakit saat menangani makanan (misalnya flu, diare, atau infeksi kulit).
- d. Sudah mendapat edukasi atau pelatihan tentang keamanan pangan (disarankan memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi).

6) Pengolahan dan Penyimpanan Makanan yang aman

- a. Makanan harus diolah di tempat yang bersih dan memenuhi standar hygiene.
- b. Makanan yang sudah matang tidak boleh bersentuhan dengan bahan mentah.
- c. Penyimpanan makanan dilakukan dalam suhu yang sesuai, dan menggunakan wadah tertutup yang bersih dan aman.

2.4 Persyaratan Hygiene Sanitasi Kantin

Persyaratan hygiene sanitasi kantin sekolah dasar

1. Bangunan dan Fasilitas Kantin

- a. Konstruksi Bangunan: Bangunan harus kokoh, permanen, dan dirancang untuk memudahkan alur kerja serta mencegah kontaminasi silang.

- b. Lantai: Harus kedap air, rata, tidak licin, kering, dan mudah dibersihkan.
- c. Dinding dan Langit-langit: Permukaan rata, kedap air, bersih, dan bebas dari lubang atau retakan.
- d. Ventilasi dan Pencahayaan: Ventilasi alami atau buatan harus memadai untuk sirkulasi udara; pencahayaan cukup untuk mendukung kegiatan pengolahan dan pembersihan.
- e. Atap: Tidak bocor dan dirancang agar tidak menjadi sarang hama.

2. Fasilitas Sanitasi

Sesuai dengan keberadaanya maka kantin harus dapat memberikan pelayanan atau menyediakan keperluan makan dan minum kepada konsumen. Dengan penilaian untuk setiap variabel yang diperiksa diberi nilai dengan kualitas variabel.

Batas layak hygiene sanitasi kantin menurut Kepmenkes RI no. 1098/Menkes/SK/VII/2002 tentang persyaratan hygiene sanitasi pada kantin bila jumlah seluruh variabel >150 skore. Maka apabila skore yang didapatkan <150 dinyatakan kurang memenuhi syarat sanitasi pada kantin. Persyaratan Hygiene sanitasi kantin menurut Keputusan Menteri Kesehatan (KMK) Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 sebagai berikut :

a) Air Bersih

- I. Harus sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan republik Indonesia yang berlaku

II.Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b) Air Limbah

I.Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol

II.Sistem persiapan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut pedoman plumbing Indonesia.

c) Toilet

I.Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruangan persiapan makanan,ruangan tamu dan gudang makanan

II.Didalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air

III.Toiket harus tersedia sabun/deterjen untuk mencuci tangan

IV.Didalam toilet harus tersedia tempat sampah

V.Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaianya/kemiringannya cukup

VI.Ventilasi dan penerangan baik

VII.Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air

VIII.Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampungan dan saluran pembuangan

IX.Didalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.

X. Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontaran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).

XI. Jumlah toilet pengunjung pria dan wanita sebagai berikut

Tabel 2.1 Jumlah toilet pengunjung

Jumlah Tempat Duduk	Luas Bangunan (m ²)	Wanita		Pria		Ket
		Wc	Bak Cuci	Wc	Bak Cuci	
-150	-250	1	1	1	1	
151-350	251-750	2	2	2	2	
351-950	501-750	4	2	3	3	
951-1500	751-1000	4	2	3	3	
Tiap Tambahan 1000 orang		1	1	1	1	

XII. Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		Wc	Bak Cuci	Wc	Bak Cuci	Peturasan
+20	1-25	1	1	1	2	2
21-40	26-50	2	2	2	3	3
41-70	51-100	3	3	3	5	5
71-100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap penambahan 50-100	-	-	1	2	1

101-140	-	5	5	-	-	-
141-180	-	6	6	-	-	-
Setiap tambahan 40-100	-	1	1	-	-	-

d) Tempat Sampah

Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudahan berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastic khusus untuk sisa sisa bahan makan dan makanan jadi yang membusuk.

I. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihaikan pada setiap tempat sampah.

II. Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.

III. Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.

IV. Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindungi dari serangga, tikus, atau hewan lain dan terletak ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

e) Tempat cuci tangan

I. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitass yang duduk sebagai berikut :

Table 2.3 Tempat cuci tangan

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1-61	1

61-120	2
121-200	3

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun batang/sabun cair dan alat pengering

II. Jika tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) diatas dapat disediakan :

- a. Basah sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%, lap dengan suhu 43,3°C dan air hangat dengan suhu 43,3°C.
- b. Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pad butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang, 1buah : dengan penambahan 1(satu) buah untuk setiap penambahan 10 atau kurang.
- c. Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian fasilitas cuci tangan sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- d. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaanya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

f) Tempat cuci peralatan

1. Tempat terbuat dari bahan yang kuat,aman,kokoh, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
2. Air untuk pencucian harus dilengkapi air panas dengan suhu 40°C-80°C dan air dingin yang bertekanan 15 Psi (1,2Kg/Cm²).

3. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
4. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencucian yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.

g) tempat pencucian Makanan

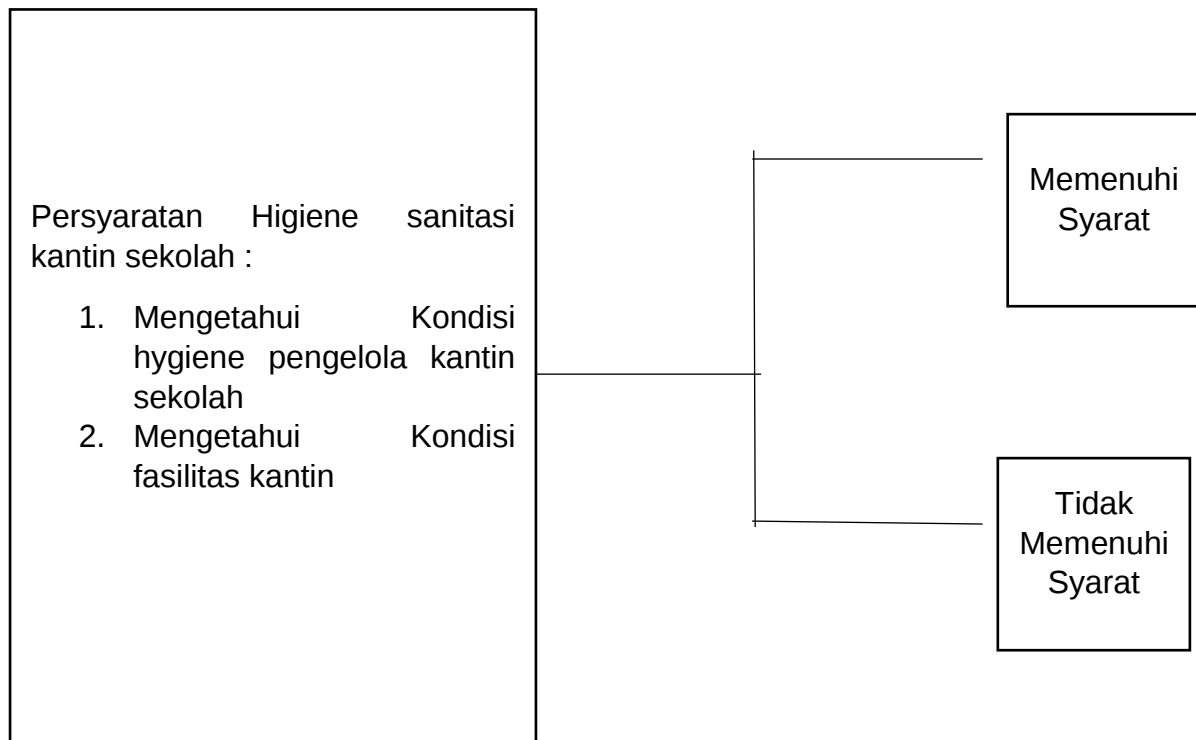
1. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
2. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02%.

h) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus

1. Tempat penyimpanan air bersih harus memiliki tutup agar dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *aedes aegypti* serta *albopictus*.
2. Setiap lubang pada bangunan harus dipasangkan alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (terralis dengan jarak 2cm).
3. Setiap persilangan pipa dan dinding rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

2.2 Kerangka Teori

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 tahun 2021 tentang hygiene sanitasi kantin sekolah yaitu :



Sumber : Permenkes Nomor 14 Tahun 2021