

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Konsep Hygiene Sanitasi

2.1.1. Pengertian

Higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada segi kesehatan dari pelakunya (orang yang langsung bersentuhan dengan makanan dan keutuhan makanan itu sendiri), sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan dan atau penyakit. Pengertian higiene menurut Kemenkes (2016) adalah upaya kesehatan dengan caramemelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungikeutuhan makanan secara keseluruhan (Rejeki, 2015).

Menurut Jenie BSL (2018) Sanitasi adalah kegiatan- kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan. Menurut buku kumpulan kursus Higiene Sanitasi, terbitan Dep. Kesehatan tahun 2006 menyebutkan Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara rnemelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya, misalnya menyediakan air bersih untuk mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk

menghindarkan agar sampah tidak berserakan. Sementara itu menurut UU RI No.7 Tahun 1996 tentang pangan, Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertambah dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.

Antara Higiene dan Sanitasi tidak dapat dipisahkan karena satu sama lain saling berkaitan. Misalnya Higienya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna, begitu juga sebaliknya. Salah satu faktor resiko dalam penyediaan makanan yang aman adalah tersedianya bahan makanan yang baik dan bermutu. Penyediaan bahan makanan yang baik dan bermutu harus didasarkan pada prinsip Higiene Sanitasi makanan. Prinsip Higiene Sanitasi makanan ini meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, dan pengangkutan makanan, dan penyajian makanan (Chandra, 2018).

2.1.2. Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Makan

Menurut Prabu (2018), Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin Keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

Higiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (Kemenkes RI, 2018):

- a. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen.
- b. Menurunnya kejadian risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
- c. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi

2.2. Konsep Rumah Makan

2.2.1. Pengertian

Rumah makan juga bisa disebut sebagai restoran. Rumah makan atau restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan sedemikian memerlukan perhatian khusus di bidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan, diantaranya adalah water and food borne disease dan munculnya vector penyakit. Hal ini dapat kita lihat adanya kejadian – kejadian atau wabah penyakit perut yang justru disebabkan oleh kelalaian dari

pemilik rumah makan atau restoran yang kurang mengerti masalah kebersihan dalam penyelenggaraan makanan dan minuman (Slamet, 2019).

Menurut Kepmenkes 1098 Tahun 2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan. Penerapan hygiene dan sanitasi dilakukan untuk keseluruhan proses pengolahan makanan baik pada bahan baku yang digunakan, selama proses pengolahan, sampai pada proses penyajian termasuk didalamnya, penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan makanan.

2.2.2. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Menurut Kemenkes (2020), Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan menyebutkan bahwa terdapat persyaratan yang harus penuh antara lain:

a. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

- 1) Lokasi : rumah makan dan restoran terletak pada lokasi terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
- 2) Bangunan
- 3) Konstruksi : meliputi lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit dan pintu.

b. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

- 1) Air bersih.
- 2) Air limbah.
- 3) Toilet.
- 4) Tempat sampah.
- 5) Tempat cuci tangan.
- 6) Tempat mencuci peralatan.
- 7) Tempat cuci bahan makanan.
- 8) Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan.
- 9) Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.

c. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

- 1) Dapur terdiri dari tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan dan tempat administrasi.
- 2) Ruang makan.
- 3) Gudang bahan makanan dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan, ventilasi yang menjamin sirkulasi udara dan perlindungan serangga dan tikus.

d. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

- 1) Bahan makanan
 - 1) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.

- 2) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
 - 3) Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
- 2) Makanan jadi
- 1) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembangan, cekung dan kebocoran.
 - 2) Angka kuman E.coli pada makanan 0 per gram contoh makanan. Angka kuman E.coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.
 - 3) umlah kandungan logan berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undnagan yang berlaku.
 - 4) Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

e. Persyaratan Pengolahan Makanan

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh.
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - 1) Sarung tangan plastik,
 - 2) Penjepit makanan,
 - 3) Sendok garpu dan sejenisnya.
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - 1) Celemek atau apron,
 - 2) Tutup rambut,
 - 3) Sepatu dapur,
 - 4) Berperilaku :
 - a) Tidak merokok,
 - b) Tidak makan atau mengunyah,
 - c) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias,
 - d) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya,
 - e) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi, Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar,

f) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.

5) Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi dan buku kesehatan yang berlaku.

f. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1) Penyimpanan Bahan Makanan

1) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih,

2) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi,

3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan :

a) Dalam suhu yang sesuai,

b) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm,

c) Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.

4) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit- langit dengan ketentuan sebagai berikut :

a) Jarak makanan dengan lantai 15 cm,

b) Jarak makanan dengan dinding 5 cm,

c) Jarak makanan dengan langit – langit 60 cm.

5) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuk lebih dahulu dikeluarkan belakangan FIFO (*First In First Out*).

2) Penyimpanan Makanan Jadi

- 1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
- 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai 1°C.

g. Persyaratan Penyajian Makanan

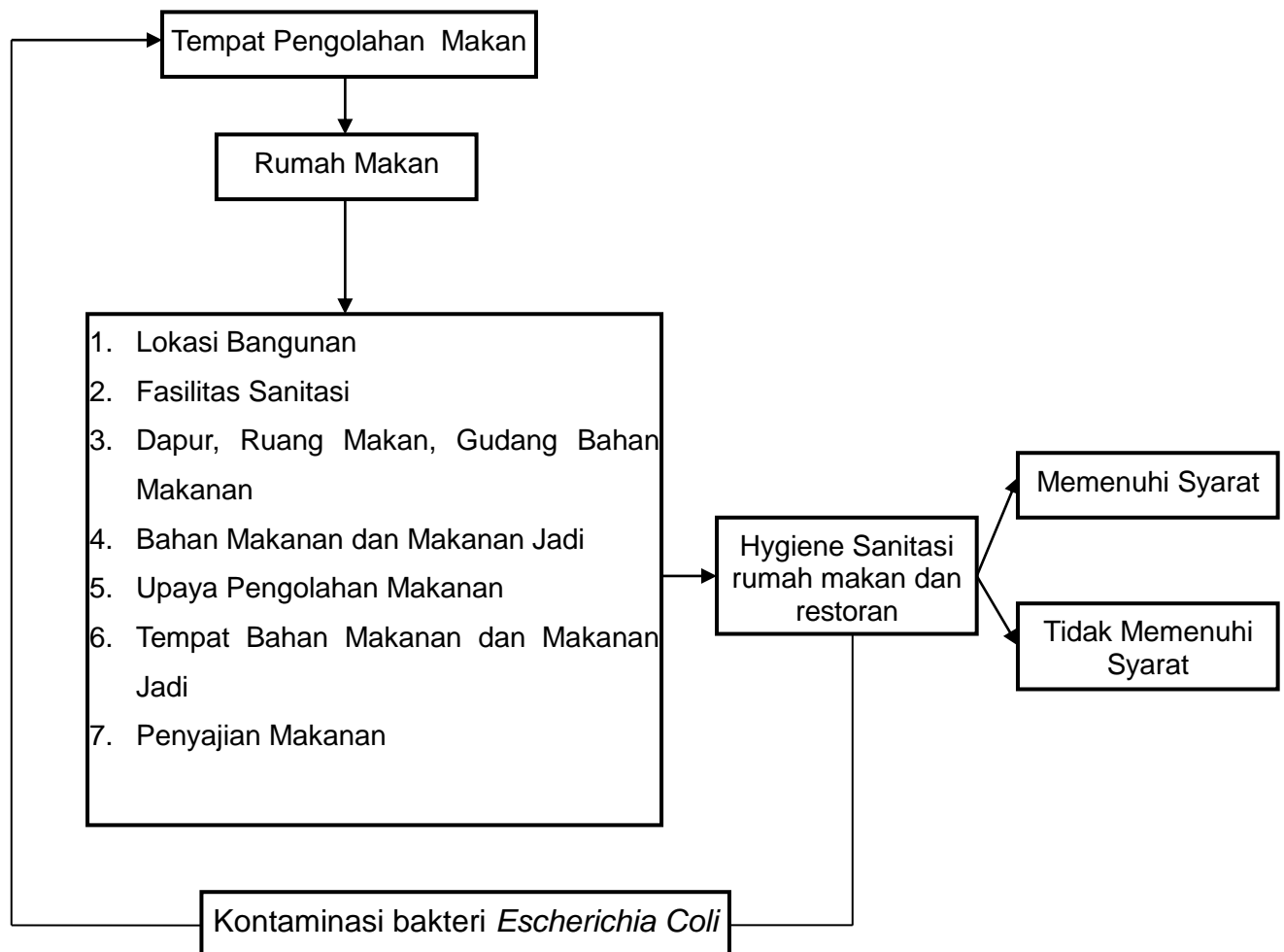
- 1) Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
- 2) Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya,
- 3) Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih,
- 4) Makanan jadi disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C,

- 5) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih,
- 6) Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - 1) Di tempat yang bersih,
 - 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari fomica, taplak tidak mutlak ada,
 - 3) Tempat – tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain – lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut – mulutnya,
 - 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia diatas meja makan setiap saat dibersihkan,
 - 5) Peralatan makanan & minuman yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

2.3. Kerangka Teori

Sebagai bahan acuan dalam Penulisan ini, kerangka teori dapat digambarkan sebagai berikut :

Bagan 2.1
Kerangka Teori



Sumber :Teori Kemenkes RI (2020), Rezeki (2015)