

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Higiene dan Sanitasi Makanan

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016).

Higiene sanitasi makanan minuman yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain: (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup (Yulia, 2016).

2.1.1 Pengertian Higiene

Higiene merupakan istilah yang berasal dari bahasa inggris yaitu: “higiene” yang berarti usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Higiene lebih ditunjukkan kepada lingkungan. Kata higiene berasal dari bahasa yunani yaitu ”hugicine” yang berarti sehat dan bersih, dan jika kita terjemahkan lebih luas lagi maka dapat disimpulkan bahwa kita bisa sehat karena kita bersih (Sihite 2011).

Higiene Makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri (Purawidjaja, 2011).

2.1.2 Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup atau upaya menjaga pemeliharaan makanan, tempat kerja atau bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya (Hermawan, 2016).

Tujuan dari sanitasi yaitu menciptakan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan dan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis (Widyati, 2002).

2.2 Tujuan Higiene dan Sanitasi Makanan

Higiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.

2.3 Prinsip Higiene dan Sanitasi Restoran

2.3.1 Lokasi dan Bangunan

Lokasi tempat pengelolaan makanan yang berhubungan langsung dengan kondisi luar sehingga memiliki kemungkinan sangat besar terjadi pencemaran akibat debu, asap, serangga, dan tikus. Komponen lain yang belum memenuhi persyaratan adalah pembagian ruang yang tidak sesuai, dinding masih banyak yang terlihat kotor, langit-langit depot yang berlubang, ventilasi minim, pencahayaan kurang serta masih ditemukan tanda-tanda keberadaan tikus. Masih ditemukannya tanda-tanda keberadaan rodent (hewan pengerat) dan vektor dapat menyebabkan perkembangbiakan yang menjadi sumber penularan penyakit (Dakwani, 2019).

2.3.2 Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan (KepMenKes, 2003).

2.3.3 Ruang Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan

Ruang Dapur adalah suatu tempat, dimana seseorang melakukan aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan (Sarihati, 2012).

Ruang Dapur harus memenuhi syarat kesehatan sebagai berikut :

1. Selalu dalam keadaan bersih.
2. Mempunyai cukup persediaan air bersih untuk mencuci bahan makanan.
3. Mempunyai tempat sampah.
4. Alat-alat dapur selalu dalam keadaan bersih.
5. Mempunyai ventilasi yang cukup guna memasukkan udara segar serta mengeluarkan asap dan bau yang kurang sedap.
6. Mempunyai tempat penyimpanan yang baik, tidak tercemar oleh bibit penyakit, serangan serangga dan tikus.
7. Tidak meletakkan zat-zat yang berbahaya (insektisida) berdekatan dengan bumbu dapur atau bahan makanan.

Ruang Makan adalah sebuah wadah yang menampung kegiatan makan, tempat untuk penghuni untuk makan dan ruang yang harus mendapat penerangan dan juga ventilasi yang memadai serta udara yang cukup baik (Suma'mur, 2009).

Ruang makan harus memenuhi syarat kesehatan sebagai berikut :

1. perlengkapan ruang makan selalu bersih, ukuran ruang makan minimal 0,85 m.
2. perkursi tamu, pintu masuk buka tutup otomatis, tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika, tempat peragaan makanan jadi tertutup.

Gudang Bahan Makanan adalah suatu tempat, dimana semua bahan makanan disimpan dalam keadaan teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan tersebut (Grueber et al., 2019).

Gudang Bahan Makanan harus memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
2. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
3. Pencahayaan gedung minimal 4 *foot candle* (fc) pada bidang setinggi lutut
4. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
5. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
6. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

2.3.4 Bahan Makanan dan Makanan Jadi

Menurut Minantyo (2011) Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat di makan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi. Dengan adanya bahan makanan maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan-bahan tersebut. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-babhan makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas. Untuk tetap menjaga bahan makanan tersebut agar tetap terjaga dengan baik maka gudang penyimpanan bahan makanan dan penempatan bahan makanan harus disesuaikan dengan jenisnya atau dibedabedakan agar tidak mudah rusak. Makanan jadi kondisi fisik makanan jadi baik, angka kuman dan bahan kimia makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan, makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tandakerusakan dan terdaftar pada Depkes RI.

2.3.5 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikutikaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan sarungtangan plastik dan penjepit makanan (Arisman, 2009).

Dalam pengolahan makanan, ada empat aspek yang harus diperhatikan yaitu penjamah makanan, cara pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, dan peralatan pengolahan makanan (Kusmayadi, 2008). Tujuan pengolahan bahan makanan adalah agar terciptanya makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta mempunyai bentuk yang merangsang selera (Atmoko, 2017).

2.3.6 Tempat Penyimpanann Bahan Makanan Dan Makanan Jadi

Menurut Utari (2009) Tempat Penyimpanan Bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan diterima harus segera di dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat, Menyediakan persediaan bahan makanan dalam macam jumlah dan mutu yang memadai Kualitas makanan yang diolah sangat dipengaruhi oleh suhu. Namun demikian didalam perkembangan bakteri tersebut masih pula ditentukan oleh jenis makanan yang cocok sabagai media pertumbuhannya. Untuk itu perlu diperhatikan teknik penyimpanan makanan yang baik, ditujukan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri patogen, mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan.

Prinsip penyimpanan makanan jadi bertujuan untuk mencegah pertumbuhan perkembangan bakteri pada makanan, mengawetkan makanan dan mencegah pembusukan makanan, dan mencegah timbulnya sarang hama dalam m akanan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan jadi adalah

:

1. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya.
2. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu panas (65,5 °C atau lebih) ataudisimpan dalam suhu dingin sekitar 4 °C atau kurang.

3. Makanan cepat busuk untuk digunakan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) harus disimpan dalam suhu - 5 °C sampai -1 °C.
4. Untuk mencegah pertumbuhan bakteri usahakanlah makanan selalu berada pada suhu dimana bakteri tidak tumbuh yaitu dibawah 10⁰C atau diatas 60⁰C.
5. Makanan dan minuman yang disajikan harus dengan wadah yang bersih dan aman bagi kesehatan atau tutup makanan dan minuman harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan (Atmoko, 2017).

2.3.7 Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap/layak santap. Dalam prinsip penyajian makanan, wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup (Rejeki, 2015).

Syarat penyajian makanan yang baik Menurut (Susanto, Y, Kuntani, E, 2016) adalah sebagai berikut :

1. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan makanan harus terjaga kebersihannya.
2. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
3. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, saus, kecap, sambal, dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut tempat bumbu.

2.3.8 Peralatan Yang Digunakan

Peralatan merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan makanan, untuk menghindari terjadinya kontaminasi maka peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi syarat higiene (Chantika et al., 2016). Peralatan pengolahan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan (Depkes RI, 2003). Perawatan dan penyimpanan peralatan dapur harus diperhatikan dengan baik dan memperhatikan standar operasional prosedur. Karena apabila rusak atau hilang akan menghambat proses pengolahan makanan di dapur. Maka dalam penyimpanan harus mengikuti standar prosedur yang benar agar peralatan tetap bagus dan dapat digunakan lagi apabila diperlukan (Rakhmawati, 2015).

Menjaga kebersihan peralatan makan dan masak, telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan. Pedoman ini sangat penting untuk diketahui dan dilaksanakan oleh para pengolahan dan penjamah makanan. Karena kebersihan adalah pangkal kesehatan. Ketidaktahuan masyarakat dalam upaya membersihkan peralatan makan dan masak dapat menjadi penyebab awal terjadinya gangguan kesehatan dan penyakit bawaan makanan (Yulia, 2016).

2.3.9 Tenaga Kerja

Tenaga Kerja adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian atau makanan dibuat sampai makanan siap disajikan atau dihidangkan (Permana, A, P, Nurlaela, L, 2018).

Syarat Tenaga Kerja menurut (Kepmenkes, 2003) yang benar yaitu :

1. Mempunyai pengetahuan/setrifikat higiene dan sanitasi makanan
2. Mempunyai pakaian kerja
3. Pernah melakukan pemeriksaan kesehatan
4. Personal higiene

2.4 Restoran

Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Kemenkes, 2003).

Restoran juga disebut suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minum. Restoran harus memiliki daya tarik tersendiri agar dapat menunjang kenyamanan pengunjung (Tanaya, 2013).

2.5 Pengaruh Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Kesehatan

Makanan merupakan kebutuhan sehari-hari manusia yang harus dipenuhi. Makanan bisa menjadi salah satu penyebab terjadinya keracunan makanan dan dapat menjadi perantara dalam penularan penyakit atau dikenal dengan *Food Borne Disease*. Makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang

tidak tercemar dan tidak menyebabkan kerugian pada kesehatan manusia (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017).

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah- masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016).

Sebagian besar penyebab terjadinya diare dan keracunan makanan adalah kontaminasi makanan jajanan yang dikonsumsi. Banyak makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan sehingga justru mengancam kesehatan. Penanganan makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan terkontaminasi oleh mikroba (Sari, 2017).