BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengertian Kantin

Kantin merupakan ruangan dalam sebuah gedung umum yang dapat digunakan pengunjungnya untuk makan. Kantin sendiri harus mengikuti prosedur tentang cara mengolah dan menjaga kebersihan kantin. Makanan yang disediakan kantin haruslah bersih dan halal. Jenis-jenis makanan yang disediakan pun minimal harus memenuhi gizi seimbang. Menurut kepmenkes 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Higiene Sanitasi pada Rumah Makan terdapat persyaratan Lokasi dan Bangunan Rumah Makan Kantin yaitu :

a. Lokasi

Rumah makan atau kantin terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga, dan tikus.

b. Bangunan

1) Umum

a) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

b) Terpisah dengan tempat tinggal.

2) Tata ruang

a) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.

b) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.

c) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

3) Konstruksi

b) Lantai :

i. Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.

ii. Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

c) Dinding :

i. Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.

ii. Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.

iii. Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air

dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

c. Ventilasi

Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :

1) Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
2) Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.
3) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

d. Pencahayaan

1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
2) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya.
3) Pencahayaan atau penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

e. Atap

Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

f. Langit-langit

1) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.
2) Tidak terdapat lubang-lubang.
3) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

g. Pintu

1) Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
2) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
3) Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.
4) Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

2. Pengertian Higiene Dan Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika (Depkes RI, 2003).

Faktor-faktor higiene sanitasi sebagai berikut :

a. Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Faktor kebersihan higiene perorangan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat (Depkes RI, 2011).

Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat,

karena penjamah makanan juga merupakan salah satu vekor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis (Depkes RI, 2013).

Menurut keputusan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/ PER/V/2011 tentang persyaratan higiene penjamah makanan sebagai berikut :

1) Tidak merokok
2) Tidak makan atau mengunyah
3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet /jamban.
6) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat kerja.
7) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
8) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

b. Higiene Peralatan Pengolahan Makanan

Menurut Depkes RI 2013 Peralatan pengolahan makanan yang kotor dapat mencemari pangan, oleh karena itu peralatan harus dijaga agar selalu tetap bersih. Upaya-upaya untuk menghindari pencemaran pangan dari peralatan yang kotor, lakukan hal-hal berikut :

1) Gunakanlah peralatan yang mudah dibersihkan. Peralatan yang terbuat dari *stainless steel* umumnya mudah dibersihkan. Karat dari peralatan logam dapat menjadi bahaya kimia dan lapisan logam yang terkelupas dapat menjadi bahaya fisik jika masuk ke dalam pangan.
2) Bersihkan permukaan meja tempat pengolahan pangan dengan deterjen atau sabun dan air bersih dengan benar.
3) Bersihkan semua peralatan termasuk pisau, sendok, panci, piring setelah dipakai dengan menggunakan deterjen atau sabun dan air panas.
4) Letakkan peralatan yang tidak dipakai dengan menghadap ke bawah. Bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memulai mamasak.
5) Bersihkan peralatan pengolahan dapat dijaga dengan menerapkan cara pencucian peralatan dengan benar dan tepat. Cara-cara pencucian peralatan yang benar meliputi :
    a) Prinsip Pencucian

Upaya pencucian peralatan makan dan masak meliputi beberapa prinsip dasar yaitu

i. Tersedianya sarana pencucian
ii. Dilaksanakannya teknik pencucian yang benar
iii. Mengetahui dan memahami tujuan pencucian

b) Sarana Pencucian

Sarana pencucian terdiri dari 2 jenis yaitu perangkat keras yaitu sarana fisik dan permanen yang digunakan berulang-ulang dan perangkat lunak yaitu bahan habis pakai dalam proses pencucian.

i. Perangkat keras yaitu bagian untuk persiapan, bagian pencucian yang terdiri dari 1 sampai 3 bak (bak pencucian, bak pembersihan, dan bak desinfeksi) dan bagian pengeringan atau penirisan. Ukuran bak minimal 75 x 75 x 45 cm
ii. Perangkat lunak yaitu air bersih, zat pembersih, bahan penggosok dan desinfektan.

c) Teknik Pencucian

Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan pencucuian adalah sebagai berikut :

i. Membuang sisa kotoran
ii. Merendam dalam air

iii. Mencuci dengan deterjen

iv. Membilas dengan air bersih

v. Membebas hamakan

vi. Mengeringkan

d) Bahan-bahan Pencucian

Jenis-jenis bahan pencuci yang sesuai digunakan untuk mencuci peralatan masak antara lain detergen, detergen sintetis, sabun dan pencuci abrasif.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Pelayanan makanan diluar rumah yang diselenggarakan secara khusus biasanya dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok, dengan ciri sebagai berikut : (Moehyi, 1992)

1) Umumnya mereka jauh dari lingkungan keluarga.
2) Mereka tidak bebas meninggalkan tempat mereka berada sehingga makanan harus disediakan secara khusus untuk mereka.

Mereka merupakan satu kesatuan karena berbagai hal, seperti orang sakit dirumah sakit, narapidana, pengungsi, kelompok prajurit yang sedang bertugas atau tinggal di asrama, dan para pekerja di suatu pabrik.

Saat ini jumlah tempat pengolahan makanan terjadi peningkatan, tempat pengolahan makanan telah dikategorikan dalam Peraturan Meneteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 pasal 2.

Jasaboga dikelompokkan dalam 3 golongan yakni, golongan A, golongan B, dan golongan C.

1) Golongan A

Jasa boga golongan A adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Dilihat dari segi fasilitas, teknologi, dan penjamahnya. Golongan A ini dibagi menjadi tiga lagi, yaitu A1, A2, dan A3.

a) Golongan A1

Jasa boga yang jangkuan penyajiannya terbatas dan dapur pengolahan makanannya masih merupakan dapur rumah tangga, serta tidak mempunyai karyawan yang membantu. Hal ini hanya usaha sambilan yang hanya beroperasi pada waktu malam atau waktu-waktutertentu. Contoh golongan ini adalah kantin. Kata kantin menurut kamus besar Bahasa Indonesia adalah barak tempat penyajian makanan bagi tentara. Namun, saat ini kantin tidak lagi identik dengan lingkungan angkatan bersenjata, tetapi juga dilingkungan pabrik dan istitusi pendidikan seperti di tingkat universitas. Menurut Moehyi (1992) pelayanan makanan melalui kantin biasanya makanan yang disajikan sudah ditentukan dan umumnya sudah dimasak. Bagi pihak isntitusi pendidikan seperti tingkat universitas, keberadaan kantin juga sebagai tolak ukur terhadap kualitas makanan yang dimakan oleh mahasiswanya sehingga mampu

menciptakan kualitas sumber daya manusia yang bergizi baik dan produktif. Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan diperuntukan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajiannya pada waktu-waktu tertentu. (Moehyi, 1992). Dari uraian tersebut maka kantin universitas masuk golongan A1.

b) Golongan A2

Pada golongan ini walaupun penyajiannya masih terbatas dan masih merupakan dapur yang pengolahan makanannya masih bercampur dengan dapur rumah tetapi sudah memperkerjakan karyawan dan sering sekali masih merupakan usaha insidentil.

c) Golongan A3

Dapur golongan ini adalah sudah terpisah dengan dapur rumah tangga, dan sudah memperkerjakan karyawan yang merupakan bentuk usaha penuh yang bersifat bisnis perusahaan. Untuk jenis pelayanan ini makanan yang dihidangkan banyak sekali tergantung dari menu yang ditawarkan, sehingga konsumen dapat memilih makanan yang diinginkan sesuai selera. Contohnya adalah restoran yang

menyediakan masakan yang sudah matang dan siap saji, tetapi ada juga restoran yang menunggu pesanan baru dimasak.

2) Golongan B

Jasa boga golongan B ini melayani kebutuhan khusus untuk :

a) Asrama penampungan jamaah haji.
b) Asrama transito atau asrama lainnya.
c) Perusahaan.
d) Pengeboran lepas pantai.
e) Angkutan umum dalam negeri
f) Sarana pelayanan kesehatan seperti rumah sakit.

Dengan pengelolaan makanannya menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan.

3) Golongan C

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Jasaboga golongan C ini sudah menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan atau tenaga kerja. Seperti pada pasal 6 Kepmenkes No. 715 tahun 2003, bahwa dari setiap golongan tersebut wajib untuk menyelenggarakan jasa boga yang memenuhi syarat higiene sanitai jasaboga.

Persayaratan yang harus dipenuhi untuk tiap-tiap golongan berbeda-beda.

d. Kondisi Bangunan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 secara umum konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan seperti harus aman dan kuat sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain itu harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya, tidak banyak serangga (lalat atau kecoa) dan terdapat tempat sampah yang baik. Jika terdapat tumpukan barang dihalaman sebaiknya disusun teratur sehingga tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, kedap air, permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Dinding dapat dilapisi oleh porselin atau logam anti karat setinggi dua meter dari lantai agar tidak ditumbuhi jamur. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu dan kotoran.

Atap dan langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang sedang diolah. Atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai, makin tinggi langit-langit maka semakin baik karena oksigen ruangan semakin besar.

Bangunan atau ruang kantin sebagai tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi agar terjadi sirkulasi atau peredaran udara. Luas ventilasi 20 % dari luas lantai untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi atau pendingin uap air atau lemak dan menetes pada lantai dan dinding, membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Intensitas pencahayaan dalam ruangan tempat pengolahan makanan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan intensitas cahaya sedikitnya 10 food candle, pencahayaan juga harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain. Demikian juga dengan jendelaruang/tempat pengolahan makanan.

e. Sanitasi Air dan Lingkungan

Bahan baku termasuk air dan es dapat terkontaminasi oleh mikroba patogen dan bahan kimia berbahaya. Lingkungan yang kotor sumber bahaya yang mencemari pangan, baik bahaya fisik, kimia maupun biologis. (Depkes RI, 2013)

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 907 tahun 2002 air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dimana kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak. Dan air minum adalah air yang kualitasnya memenuhi syaratkesehatan dan dapat langsung diminum.

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih juga harus memenuhi syarat air bersih. Syarat tersebut antara lain jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit (Purnawijayanti, 2001). Air yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menimbulkan kemungkinan yang lebih besar untuk

terjangkitnya suatu penyakit baik penyakit infeksi maupun penyakit non infeksi.

Menurut Depkes RI 2013 Upaya sanitasi air dan lingkungan yang dapat diterapkan :

a. Menggunakan air yang tidak berwarna, tdak berbau, dan tidak berasa. Air harus bebas dari mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan.
b. Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan air minum. Air yang digunakan untuk memasak atau mencuci bahan pangan harus memenuhi persyaratan bahan baku air minum.
c. Air yang dsimpan dalam ember harus selalu tertutup, jangan dikotori dengan mencelupkan tangan. Gunakan gayung bertangkai panjang untuk mengeluarkan air dari ember atau wadah air.
d. Menjaga kebersihan ketika memasak sehingga tidak ada peluang untuk pertumbuhan mikrobia.
e. Menjaga dapur atau tempat pengolahan makanan agar bebas dari tikus, kecoa, lalat, serangga dan hewan lain.
f. Tutup tempat sampah dengan rapat agar tidak dihinggapi lalat dan tidak meninggalkan bau busuk serta buanglah sampah secara teratur di tempat pembuangan sampah sementara (TPS).
g. Membersihkan lantai dan dinding secara teratur.

h. Pastikan saluran pembuangan air limbah berfungsi dengan baik.

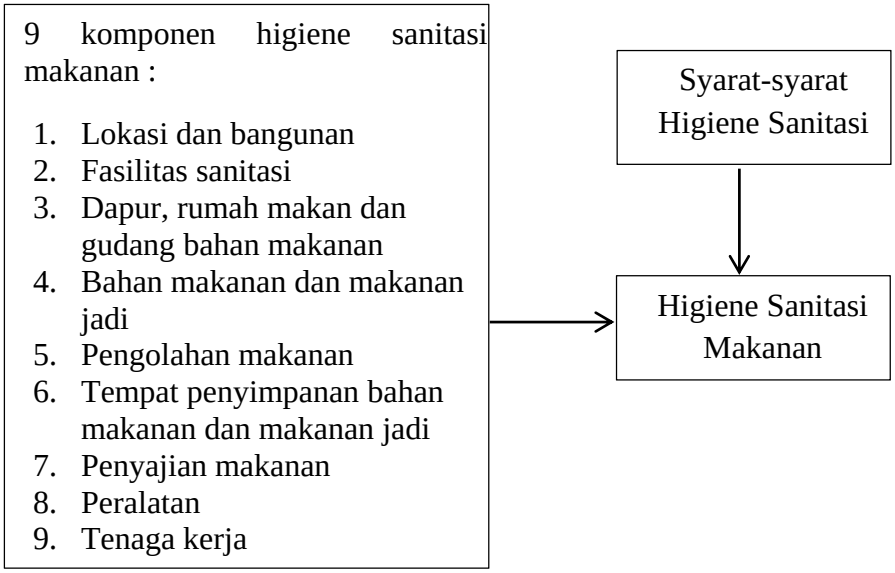
i. Sediakan tempat cuci tangan yang memenuhi syarat.

f. Higiene Tempat Cuci Tangan

Dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011 bahwa harus tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Tempat cuci tangan harus diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, sehingga setiap orang yang masuk tempat pengolahan makanan dapat langsung mencuci tangan dahulu.

B. Landasan Teori

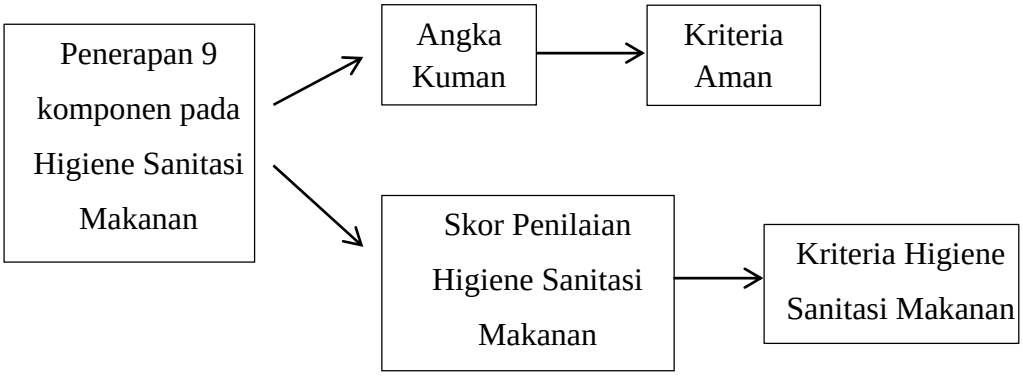
1. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Higiene Sanitasi Makanan

Sumber : *Buku Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (2007)*

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

Sumber : -

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pelaksanaan higiene sanitasi di kantin RSPAU Dr. S. Hardjolukito?
2. Bagaimana kriteria higiene sanitasi lingkungan di kantin RSPAU Dr. S. Hardjolukito?