

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan

Makanan adalah suatu kebutuhan pokok oleh tubuh tidak termasuk air, obat-obatan dan segala hal yang diperlukan dalam pengobatan. Tiga fungsi makanan yaitu; pertama makanan sebagai sumber energi, kedua makanan sebagai zat pembangun karena dapat memperbarui atau mengganti sel-sel jaringan tubuh yang mulai rusak dan juga bagi usia yang sudah tua, dan ketiga makanan sebagai suatu zat pengatur dalam tubuh karena makanan ikut andil dalam hal mengatur proses alami, kimia dan segala proses yang ada dalam tubuh. Makanan merupakan suatu hal penting yang sangat dibutuhkan oleh manusia disetiap harinya menjadi sumber energi untuk beraktivitas. Makanan dapat menjadi sumber penularan penyakit dan racun yang mematikan, jika makanan tersebut sudah terkontaminasi.(Novita dan Lestari, 2018)

B. Pengertian Hygiene Sanitasi

Hygiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan seperti mencuci tangan menggunakan air bersih dengan sabun agar kebersihan tangan dapat terlindungi, mencuci piring sampai bersih, membuang bagian bahan makanan yang rusak atau busuk. (Depkes RI., 2004). Hygiene dapat diartikan sebagai upaya pencegahan suatu penyakit dengan mengandalkan pada usaha kesehatan yang meliputi perseorangan atau diri sendiri serta lingkungan disekitar manusia tersebut. (Yulianto Wisnu hadi dan R. Jati Nurcahyo, 2020)

Sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungannya. Dengan cara menyiapkan air bersih untuk mencuci tangan dan juga tempat sampah agar tidak membuang sampah disembarang tempat(Depkes RI, 2004).

Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan yang bertumpu pada suatu kegiatan atau tindakan yang perlu membebaskan makanan dan minuman dari bahaya atau terkontaminasinya makanan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, sampai makanan dapat disajikan. Makanan yang terkontaminasi dapat mengganggu kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. (Mulyani, 2014)

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SKNII/2003. Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

C. Pedagang bakso

Pedagang bakso merupakan seseorang yang melakukan kegiatan atau aktivitas jual beli bakso. Pedagang bakso dan penjamah sangat erat hubungannya dengan makanan, sehingga pedagang harus melaksanakan hygiene sanitasi. Penjamah harus selalu menjaga makanan sebelum disajikan kepada konsumen agar tidak terkontaminasi atau menyebabkan timbulnya penyakit. Keadaan hygiene sangat dipengaruhi dengan tingkat pendidikan yang mengarah pada pengetahuan tentang kebersihan diri dan lingkungan sekitarnya. (Monica, 2016)

D. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personal dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sknii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran terdapat persyaratan hygiene sanitasi yaitu:(Kemenkes RI, 2003)

a) Persyaratan Lokasi Dan Bangunan

1. Lokasi Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.
2. Bangunan
 - a. Umum
 - 1) Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - 2) Terpisah dengan tempat tinggal.
 - b. Tata ruang
 - 1) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
 - 2) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
 - 3) 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.
 - c. Konstruksi
 - 1) Lantai :
 - a) Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.
 - b) Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati
 - 2) Dinding
 - a) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
 - b) Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.

- c) 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

3) Ventilasi

- a) 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.
- b) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.

4) Pencahayaan :

- a) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
- b) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
- c) Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

5) Atap

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

6) Langit-langit :

- a) Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.

- b) Tidak terdapat lubang-lubang.
- c) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

7) Pintu

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

b) Persyaratan Fasilitas Sanitasi

a. Air Bersih

- a) Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- b) Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air Limbah

- a) Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank dan riot.
- b) Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- c) Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap).

c. Toilet

- a) Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- b) Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- c) Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- d) Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- e) Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.
- f) Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- g) Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- h) Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/ kemiringannya cukup.
- i) Ventilasi dan penerangan baik.
- j) Air limbah dibuang ke septic tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- k) Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- l) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- m) Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- n) Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- o) Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- p) Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut:

Tabel. 1 Jumlah Toilet untuk pengunjung Pria dan Wanita

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan(m ²)	Wanita		Pria		Ket.
		WC	Bak	WC	Bak	
-150	-250	1	1	1	1	

151 – 350	251 – 500	2	2	2	2	
351 – 950	501 – 750	4	2	2	2	
951 – 1500	751 – 1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

q) Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Tabel 2. Jumlah Toilet untuk Tenaga Kerja

r)

Wanita	Wanita	Wanita		Pria		
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Petur asan
+ 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 Penambah an 50 – 100	-	-	1	2	1
101 – 140	-	5	5	-	-	-
141 – 180						
Setiap penambahan 40 – 100	-	1	1	-	-	-

f) Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

d. Tempat Sampah

a) Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.

- b) Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
 - c) Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
 - d) Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
 - e) Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.
- e. Tempat Cuci Tangan
- a) Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Tabel 3. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1- 60 orang	1
61- 120 orang	2
121- 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

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

- b) Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :
 1. Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alkohol 70%
 2. Lap basah dengan suhu 43,3°C
 3. Air hangat dengan suhu 43,3°C

- c) Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang
 - d) Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
 - e) Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- f. Tempat mencuci Peralatan
- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
 - b) Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C - 80°C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
 - c) Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
 - d) Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.
- g. Tempat Pencuci Bahan Makanan
- a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan:
 - b) Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.

c) Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

h. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan

a) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.

b) Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.

c) Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang.

d) Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

i. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus

a) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes Aegypti serta Albopictos.

b) Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).

c) Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.

c) Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

a. Penyimpanan Bahan Makanan

a) Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.

b) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.

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

- 1) Dalam suhu yang sesuai.
 - 2) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - 3) Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
- d) Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
- 1) Jarak makanan dengan lantai. 15 cm
 - 2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
 - 4) Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (*FIFO = First In First Out*).

b. Penyimpanan Makanan Jadi

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

d) Persyaratan Peralatan

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain :
- 1) Timah (Pb)
 - 2) Arsenikum (As)
 - 3) Tembaga (Cu)
 - 4) Seng (Zn)
 - 5) Cadmium (Cd)
 - 6) Antimony (Sb)
- b. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm² permukaan alat.
- f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
- 1) Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - 2) Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
- g. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.

- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
 - b) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
 - c) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
 - d) Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
 - e) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

e) Persyaratan Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah suatu titik akhir dari proses memasak dan makanan sudah siap untuk dimakan. Makanan yang sudah disajikan harus segera dimakan supaya makanan tersebut tidak terkontaminasi oleh bakteri pembawa penyakit. Penyajian dalam waktu dekat kurang dari 2 (dua) jam cukup diamankan dengan penutup saji, tetapi lebih dari dua jam harus disimpan di atas pemanas (oven/terms) atau dalam lemari es yang berfungsi. Santapan akan lebih bilamana dilakukan dalam keadaan panas. Makanan bila disajikan dalam keadaan sudah dingin tidak nyaman. (Yulianto dkk, 2020)

Persyaratan penyajian sebagai berikut:

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 yang 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:
 - a. Di tempat yang bersih.
 - b. Meja dimana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
 - c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.
 - d. Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan.
 - e. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

f) Persyaratan Pengolahan Makanan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - 1) Sarung tangan plastik.
 - 2) Penjepit makanan.

- 3) Sendok garpu dan sejenisnya.
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
- 1) Celemek/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 kecil.
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
 - h. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.

E. Kerangka Konsep

