

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Sanitasi Makanan

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mawadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes RI, 2004). Hygiene dan sanitasi adalah suatu upaya untuk menghindarkan diri dari penyakit yang dalam implementasinya harus dilakukan secara bersamaan atau saling melengkapi. Penerapan hygiene yang baik pada individu dapat diterapkan apabila tersedia sanitasi yang memadai dan begitu pula sebaliknya.

Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Adapun tujuan yang sebenarnya dari upaya sanitasi makanan (Chandra B, 2012).

- a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
- b. Mencegah penularan wabah penyakit.
- c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
- d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.

Berdasarkan pendapat Sarudji (2010), dapat disimpulkan bahwa ada beberapa faktor yang menjadikan makanan sebagai penyebab gangguan kesehatan manusia yaitu ;

- a. Kandungan gizi yang menurun atau bahkan hilang karena rusak
- b. Makanan berperan sebagai *vehicle* (media penularan penyakit) dari beberapa penyakit saluran cerna
- c. Makanan mengandung toksin bakteri
- d. Bahan makanan mengandung kontaminan bahan kimia toksik yang berbahaya bagi kesehatan yang diperoleh dari proses penanganan atau pengolahan
- e. Makanan mengandung bahan toksik atau karsinogenik yang berasal dari bahan aditif untuk pengawet, pewarna dan penyedap.

Triwibowo & Pusphandani, (2013) berpendapat bahwa, persyaratan hygiene sanitasi makanan dan minuman tempat pengolahan makanan, meliputi;

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi
- c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makan
- d. Persyaratan Pengolahan makanan
- e. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
- f. Persyaratan peralatan yang digunakan
- g. Pencemaran lingkungan

2. Penyakit Bawaan Makanan

Food borne disease merupakan penyakit yang telah ditularkan melalui makanan atau sering disebut sebagai penyakit akibat makanan, disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang telah terkontaminasi. Bakteri tersering penyebab *food borne disease* antara lain *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Escherichia coli* pathogen, *Yersinia*, *Shigella*, *Entobacter*, *Listeria*, dan *Citrobacter*. Terjadinya kontaminasi salah satunya disebabkan oleh praktik hygiene individu penjamah makanan (*food handler*) yang buruk. Media penyebaran dapat terjadi melalui pencucian dan penyimpanan peralatan makan yang kurang tepat. *Food borne disease* dapat ditularkan langsung melalui mikroorganisme dari penjamah makanan akibat higienitas tangan yang buruk. Penelitian di negara industri menunjukkan lebih dari 60% *food borne disease* disebabkan oleh kurangnya higienitas penjamah makanan untuk mengolah makanan yang sangat buruk. Jenis penyakit bawaan makanan sering dijumpai seperti penyakit yang terdapat dalam sistem pencernaan, seperti *cholera*, *helminthic infections* (kecacingan), *dysenter* (disentri), dan tifus (Setyorini, 2013).

3. Warung Makan

Warung makan adalah sebuah tempat yang menyediakan serta menjual makanan dan minuman (KBBI, 2020). Makanan yang disediakan oleh warung umumnya lebih didominasi makanan tradisional seperti nasi kucing, pecel, gorengan dan sebagainya. Warung dapat dijumpai pada berbagai tempat mulai dari pedesaan hingga perkotaan.

Bila dipedesaan, kadang warung kerap dijadikan sebagai tempat tongkrongan dan santai-santai orang tua.

Sesuai dengan keberadaannya warung makan angkringan harus dapat memberikan pelayanan atau menyediakan keperluan makan dan minum kepada konsumen. Warung makan yang baik akan dapat menimbulkan rasa nyaman kepada konsumen sehingga dapat menguntungkan pula bagi pihak warung makan. Persyaratan tersebut tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga meliputi lokasi, bangunan dan fasilitas, pembuangan dan pengelolaan limbah, kontruksi, lantai, dinding, pencahayaan, tempat pengolahan, dan sumber air bersih (Chandra B, 2012).

4. Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima merupakan salah satu bentuk usaha sektor informal di perkotaan. Jumlahnya sangat besar dan seringkali lebih mendominasi di banding jenis usaha sektor informal lainnya. Secara “etimologi” atau bahasa, pedagang biasa diartikan sebagai jenis pekerjaan beli dan jual. Pedagang adalah orang yang bekerja dengan mengambil keuntungan dari barang yang dijualnya kembali. Kaki lima diartikan sebagai lokasi berdagang yang tidak permanen atau tetap.

Pedagang Kaki Lima atau PKL adalah setiap orang yang menawarkan atau menjual barang dan jasa dengan cara berkeliling. Istilah kaki lima yang selama ini dikenal dari pengertian trotoar yang

dahulu berukuran 5 kaki (5 kaki = 1,5 meter). Istilah PKL tersebut diambil dari kebiasaan orang Belanda dalam mengatur pedagang yang beroperasi di pinggir jalan. Mereka boleh berdagang dipinggir jalan asal tempat dagangannya di taruh berjarak minimal 5 *feet* dari jalan raya (Iwantono & Sutrisno, 2001).

5. Angkringan

Kata angkringan berasal dari bahasa pergaulan Jawa, *angkring* atau *nangkring* yang memiliki arti duduk santai dan lebih bebas. Para pembeli yang duduk di bangku kayu atau melipat satu kaki naik ke atas kursi. Angkringan merupakan salah satu bentuk variasi dari kaki lima. Penjual kaki lima yang menggunakan pikulan juga dapat ditemui di daerah-daerah lain. Kaki lima pikulan yang menjual makanan dengan harga murah seperti angkringan dapat pula ditemui di Solo dan Klaten. Menurut Klara (2012) “Masyarakat setempat menyebut kaki lima tersebut dengan nama hik, (hidangan istimewa kampung). Istilah ini masih digunakan di Solo, tetapi istilah yang populer di Yogyakarta adalah angkringan”.

Dalam masyarakat Jawa mengenal tiga pola makan yaitu, makanan pokok, makanan sambilan, dan makanan jajanan. *Sego kucing* yang biasa diujakan di angkringan termasuk dalam makanan sambilan yaitu makanan yang dimakan sebagai selingan makanan pokok. Biasanya angkringan yang ada di daerah Manisrenggo baru mulai pukul 17.00

hingga pukul 03.00 WIB. Mereka yang datang keangkringan biasanya hanya untuk melepas lelah setelah satu hari beraktifitas.

Makanan yang dijual meliputi nasi kucing, gorengan, sate usus (ayam), sate telur puyuh, keripik dan lain-lain. Minuman yang dijual pun beraneka macam seperti teh, jeruk, kopi, tape, wedang jahe, susu, bahkan minuman bubuk dalam kemasan. Semua dijual dengan harga yang sangat terjangkau. Meski harganya murah, tetapi konsumen warung angkringan sangat bervariasi. Mulai dari tukang becak, tukang bangunan, pegawai kantor, mahasiswa, seniman, bahkan hingga pejabat dan eksekutif. Antar pembeli dan penjual sering terlihat mengobrol dengan santai dalam suasana penuh kekeluargaan (Indrawati, 2012).

6. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, serta pengolahan makanan oleh penjamah membawa kuman. Kriteria penjamah makanan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan adalah (Depkes RI, 2003) :

- a. Seorang penjamah makanan harus mempunyai tempramen yang baik.
- b. Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan yang terdiri dari kebersihan panca indera, kebersihan kulit, kebersihan tangan, kebersihan rambut dan kebersihan pakaian kerja.
- c. Harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan sehat.
- d. Memiliki pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan.

Kebersihan penjamah merupakan kunci dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Dengan demikian penjamah harus mengikuti prosedur yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada alat makan yang digunakan. Prosedur yang penting bagi pedagang adalah pencucian tangan dan kebersihan kuku. Kuku panjang berpotensi menyebabkan sejumlah masalah kesehatan karena kuku menjadi tempat sempurna bagi kuman dan kotoran untuk tinggal. Para ahli kesehatan setuju bahwa kuku harus dipotong pendek dan tetap bersih. Kuku yang lebih panjang dari tiga milimeter diluar ujung jari mengandung bakteri yang berbahaya.

Penjual makanan merupakan bagian dari penjamah makanan. Kenyataan yang terjadi pada penjual makanan misalnya, rumah makan yang menyediakan bermacam-macam makanan tidak menjadi jaminan kualitas makanan baik. Kontaminasi dapat terjadi setiap saat, salah satunya dari peralatan makan penjual yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan (Arisman, 2000).

7. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Dalam istilah asing dikenal dengan sebutan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

- a. Persiapan tempat pengolahan
- b. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan seperti pisau, sendok, kuai, wajan dan lain-lain harus tersedia dalam keadaan bersih.
- c. Peralatan makanan dan minuman yaitu piring, gelas, mangkuk, sendok atau garpu harus dalam keadaan bersih.
- d. Tersedianya sarana penyajian yang tertutup, rak penyimpanan dan peralatan pencucian yang permanen.
- e. Tersedianya fasilitas sanitasi yang memenuhi persyaratan kesehatan.

Pada tahap pengolahan makanan, kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan yang dapat berasal dari fisik, kimia ataupun biologis. Dengan adanya kontaminasi ini akan dapat menurunkan kualitas dan mutu makanan yang nantinya akan membahayakan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya.

8. Peralatan Makan

Peralatan makan adalah peralatan yang digunakan untuk menyediakan, menyajikan dan memakan makanan. Jenis peralatan makanan berupa piring, gelas, terbuat dari plastik, melamine, kaca, stainless steel maupun keramik. Sedangkan sendok dan garpu terbuat dari plastik maupun stainless steel.

Perlindungan peralatan makan dimulai dari keadaan bahan. Bahan yang baik adalah bahan yang tidak larut dalam makanan, mudah dicuci dan aman untuk digunakan. Peralatan makan utuh, aman dan kuat. Adapun persyaratan peralatan makan sebagai berikut (Depkes RI, 2013);

- a. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
- b. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata halus dan mudah dibersihkan.
- c. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E.coli*.
- e. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.
- f. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau buatan dan tidak boleh dilap dengan kain.
- g. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih, ruang penyimpanan peralatan

tidak lembab, terlindung dari suber pengotoran/kontaminasi binatang perusak.

9. Pencucian Peralatan Makan

Peranan peralatan makan dan masak dalam hygiene sanitasi makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan. Peralatan makan perlu juga dijaga kebersihannya setiap saat dipergunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan makan secara baik, akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat.

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan lain karena erat kaitannya (Rona, et al., 2016). Adapun faktor-faktor yang perlu diperhatikan untuk dapat menyelenggarakan sanitasi makanan yang efektif adalah faktor makanan, faktor manusia dan faktor peralatan. Masyarakat memiliki 2 sistem pencucian, yaitu secara bilasan air mengalir dan cara perendaman.

Salah satu faktor yang menunjang terjadinya penyakit asal makanan yaitu peralatan yang tercemar. Kebersihan peralatan makanan yang kurang baik akan mempunyai peranan penting dalam pertumbuhan dan perkembangbiakan kuman, penyebaran penyakit dan kejadian luar biasa (KLB) keracunan, untuk itu peralatan makanan perlu dijaga terus tingkat kebersihannya supaya terhindar dari kontaminasi kuman patogen

serta cemaran zat lainnya (Indrajayani, 2018). Usaha pencucian peralatan meliputi beberapa prinsip dasar yang perlu diketahui yaitu (Besse, 2018):

a. Sarana pencucian harus tersedia

Sarana pencucian diperlukan untuk dapat dilakukan agar proses pencucian higienis dan sehat. Sarana pencucian dapat disediakan mulai dari sarana yang tradisional, setengah modern dan modern. Misalnya, menggunakan mesin cuci sarana yang sederhana adalah yang menggunakan bak perendaman dan bak pembilasan air sekali pakai.

b. Cara pencucian yang baik

Cara pencucian yang baik sangat berpengaruh dalam menjaga terhindarnya kontaminasi kuman patogen maupun cemaran zat lainnya.

Prinsip pencucian alat makan dengan metode *Three Compartment Sink* (TCS) diawali dengan membuang sisa makanan yang masih ada pada alat makan, menghilangkan kotoran dengan pembilasan menggunakan air mengalir pada bak pertama, dilanjutkan dengan pembersihan dengan spon dan deterjen dengan air mengalir pada bak kedua, kemudian pembilasan sisa busa deterjen dengan air mengalir pada bak ketiga, dan diakhiri dengan pembebasan kuman dengan merendam alat makan di dalam air panas.

Teknik pencucian peralatan makan yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Tahapan-tahapan pencucian

peralatan makan yang perlu diikuti agar hasil pencucian sehat dan aman sebagai berikut (Depkes RI, 2006) :

a. *Scraping* (Membuang sisa kotoran)

Memisahkan kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan diatas piring, gelas, sendok, garpu dan lain-lain. Kotoran tersebut dikumpulkan di tempat sampah (kantong plastik) selanjutnya diikat dan dibuang di tempat yang kedap air.

b. *Flushing* dan *Soaking* (Merendam dalam air)

Mengguyur air ke peralatan yang akan dicuci sehingga bersih dari noda sisa seluruh permukaan peralatan. Perendaman (*soaking*) dimaksudkan untuk memberi kesempatan peresapan air kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras, sehingga menjadi mudah untuk dibersihkan atau terlepas dari permukaan alat. Waktu perendaman tergantung dari kondisi peralatan. Penggunaan perendaman dengan air panas (60°C) akan lebih cepat dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman adalah 30 – 60 menit.

c. *Washing* (Mencuci dengan deterjen)

Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau deterjen. Deterjen yang baik yaitu terdiri dari deterjen cair atau bubuk, karena deterjen sangat mudah larut dalam air, sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat

yang dicuci. Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat yaitu:

- 1) Bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan).
- 2) Bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas, ujung sendok).
- 3) Bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir dan berpori).

d. *Rinsing* (Membilas dengan air bersih)

Mencuci peralatan yang telah digosok deterjen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Setiap peralatan yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan sampai terasa kesat dan tidak licin. Pembilasan sebaiknya dilakukan dengan air mengalir bertekanan cukup sehingga dapat melarutkan sisa kotoran atau sisa bahan pencuci. Tekanan air yang digunakan dianjurkan dengan tekanan 15 psi (*pound persquare incheas*) atau tekanan air yang digunakan sama dengan $1,2 \text{ kg/cm}^2$.

e. *Sanitizing/Desinfection* (Membebashamakan)

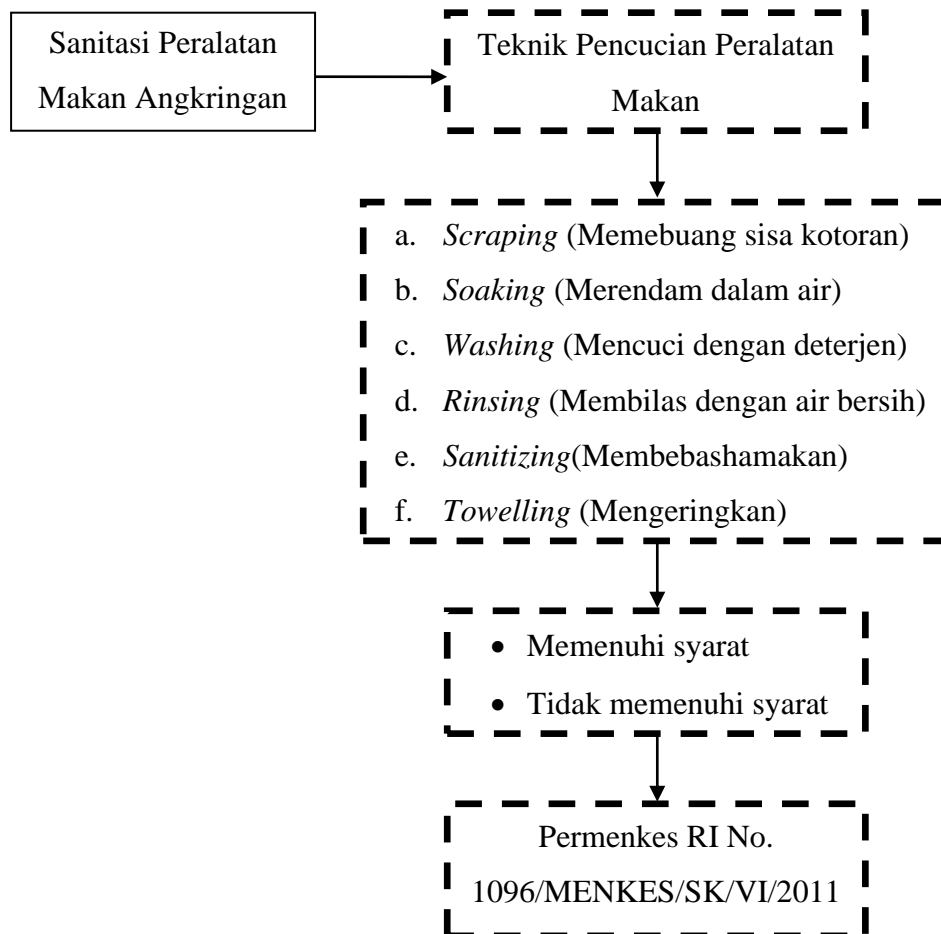
Membebashamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi. Cara desinfeksi yang umum dilakukan adalah beberapa macam yaitu:

- 1) Rendam air panas 80°C selama 2 menit.
- 2) Larutkan chlor aktif (50 ppm).

- 3) Udara panas (oven).
 - 4) Sinar ultra violet (sinar pagi 09.00 – 11.00 WIB) atau peralatan elektrik yang menghasilkan sinar ultra violet.
 - 5) Uap panas (steam) yang biasanya terdapat pada mesin cuci piring (*dishwashing machine*).
- f. *Towelling* (Mengeringkan)

Mengusap kain lap bersih atau mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk dengan maksud untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian seperti noda deterjen, noda klor dan sebagainya. Pengeringan ini dapat dilakukan dengan syarat bahwa lap yang digunakan harus steril serta sering diganti. Penggunaan lap yang baik adalah yang sekali pakai.

B. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :



: Diteliti



: Tidak diteliti

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pelaksanaan *scraping* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.
2. Bagaimana pelaksanaan *soaking* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.

3. Bagaimana pelaksanaan *washing* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.
4. Bagaimana pelaksanaan *rinsing* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.
5. Bagaimana pelaksanaan *sanitizing/disinfection* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.
6. Bagaimana pelaksanaan *towelling* yang dilakukan oleh warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten?.