

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kerangka Teori

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004).

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).

Perbedaan hygiene dan sanitasi adalah hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan adanya usaha hygiene dan sanitasi adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

2. Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Menurut Depkes RI (2013), faktor-faktor dalam hygiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, personal (orang) dan makanan. Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Berdasarkan Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi JasaBoga, ke enam hygiene sanitasi makanan tersebut adalah:

a. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik seperti:

- 1) Bahan makanan terhindar dari kerusakan fisik, kimia, dan biologis.
- 2) Tingkat kematangan makanan harus sesuai dengan makanan yang diolah.
- 3) Bahan makanan terbebas dari pencemaran pada tahap proses berikutnya serta bebas dari perubahan secara fisik/kimia akibat faktor luar.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih. Tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai adalah

- 1) Terdapat penyimpanan bahan makanan basah dan kering
- 2) Tempat atau wadah penyimpanan dalam keadaan bersih dan rapat.
- 3) Tidak ada drainase di sekitar gudang makanan.
- 4) Penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai.
- 5) Pengaturan bahan makanan didalam rak yang baik dan rapi.
- 6) Tidak dijumpai tikus dan serangga.
- 7) Lantai kedap air dan dalam keadaan bersih.
- 8) Pencahayaan gudang cukup.

c. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Pengolahan bahan makanan harus sesuai seperti :

- 1) Bahan makanan yang diolah dalam keadaan baik dan tidak rusak.
- 2) Bahan makanan sebelum diolah terlebih dahulu dicuci dengan baik.

3) Sayur-sayuran dicuci dengan air yang mengalir.

d. Pengangkutan Makanan Masak

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri. Prinsip pengangkutan siap santap yang perlu diperhatikan sebagai berikut:

- 1) Makanan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih.
- 2) Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.
- 3) Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan atau barang kotor.

e. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah di olah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri pathogen dan pembusukan pada suhu yang sesuai dengan kondisinya. Tujuan dari penyimpanan makanan adalah :

- 1) Mencegah pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri pathogen.
- 2) Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah :

- 1) Makanan yang disimpan di beri tutup.
- 2) Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus di bersihkan terlebih dahulu.
- 3) Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air limbah (selokan).
- 4) Makanan yang disajikan sebelum diolah (timun, tomat dan sebagainya) harus di cuci dengan air hangat.
- 5) Makanan yang bungkus dengan karton jangan disimpan dekat air atau tempat yang basah.

f. Penyajian Makanan

Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan persyaratan hygiene sanitasi yang baik. Menurut Permenkes RI No.1096 Tahun 2011, persyaratan penyajian makanan sebagai berikut :

- 1) Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih.
- 2) Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- 3) Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C, untuk makanan dingin dengan suhu 4°C.

- 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- 5) Makanan jadi harus segera disajikan.
- 6) Makanan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien.

3. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada. Menurut Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi JasaBoga, syarat-syarat tersebut adalah:

a. Lantai

Lantai harus dibuat kuat, tidak mudah rusak, kedap air, tidak ada yang retak, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian 2-3% sehingga tidak terjadi genangan air serta mudah dibersihkan.

b. Dinding Permukaan

Dinding dibuat dari bahan yang kuat, halus, kering dan tidak menyerap air serta mudah dibersihkan, sehingga tidak mudah

ditumbuhi oleh jamur. Agar mudah dikenali bila terdapat kotoran dinding dibuat berwarna terang.

c. Langit-langit

Berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu sehingga tidak mengotori makanan, atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit harus senantiasa bersih dan dirawat bebas dari retakan dan lubang-lubang. Tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 meter.

d. Pintu dan Jendela

Pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar. Jendela, pintu dan lubang ventilasi tempat makanan diolah dilengkapi dengan kasa yang dapat dibuka dan dipasang. Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi dengan peralatan anti lalat seperti kasa dan tirai.

e. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan minimal harus 200 Lux sehingga cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta pekerjaan pengolahan makanan secara efektif. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan.

f. Ventilasi atau Penghawaan

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman, suhu nyaman berkisar antara 28°C - 32°C. Ventilasi dapat diperoleh secara alamiah dengan membuat lubang penghawaan. Bila ventilasi alamiah tidak dapat memenuhi persyaratan maka dibuat ventilasi buatan seperti kipas, exhauster, fan dan AC.

g. Air bersih

Harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik, kimia dan biologis.

h. Tempat Sampah

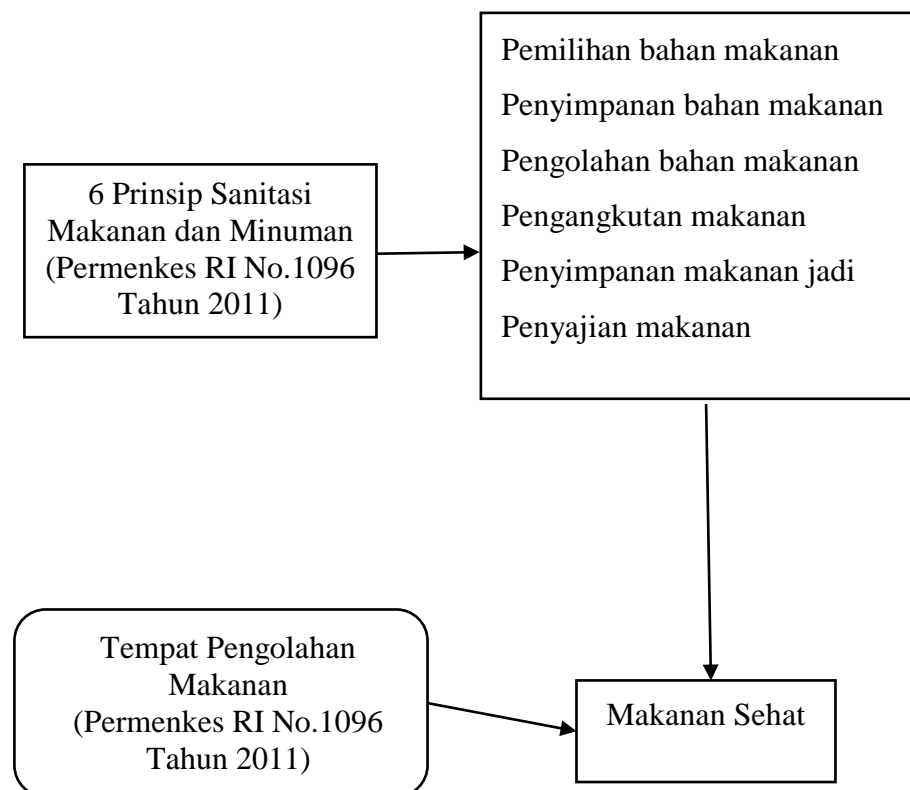
Kantong plastik dan bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

i. Perlindungan dari serangga dan tikus

Hubungan tempat pengolahan makanan harus dibuat anti serangga dan tikus, karena sifatnya yang suka bersarang ataupun berkembangbiak pada tempat pengolahan makanan, oleh karena itu pengendaliannya harus secara rutin.

B. KERANGKA KONSEP

Kerangka konsep dari penelitian yang akan dilakukan ialah untuk memperoleh makanan yang memenuhi syarat kesehatan diperlukan adanya sanitasi pengelolaan makanan yang meliputi 6 prinsip yang seluruhnya harus diperhatikan dengan baik. Enam prinsip/unsur ini merupakan faktor yang paling penting dalam menghasilkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Disamping tempat pengolahan makanan juga merupakan faktor penunjang agar dapat menghasilkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian.

C. PERTANYAAN PENELITIAN

1. Bagaimanakah keadaan hygiene sanitasi di dapur RS PKU Muhammadiyah Wonosari?
2. Bagaimanakah tempat pengolahan makanan di RS PKU Muhammadiyah Wonosari?