

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Dasar Teori

1. Sanitasi

(Arti Kata Sanitasi - Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online)

Sanitasi merupakan usaha untuk membina dan menciptakan sesuatu keadaan yang baik di bidang kesehatan, terutama kesehatan masyarakat. Kesehatan masyarakat dapat berhubungan dengan kesehatan lingkungan, karena baik buruknya kesehatan lingkungan dapat mempengaruhi dari kesehatan masyarakat.

Menurut *World Health Organization* (2018), sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Sanitasi adalah usaha dan tindakan yang dilakukan untuk mengubah secara langsung maupun tidak langsung pengaruh lingkungan yang buruk bagi kesehatan manusia menjadi lingkungan yang menguntungkan. (Ibrahim R, dkk. 2012. *Sanitasi dan Higiene*. Semarang)

Menurut Notoadmojo (2003), sanitasi itu sendiri merupakan perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia, sedangkan untuk pengertian dari sanitasi

lingkungan, sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu lingkungan yang mencakup perumahan, pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan sebagainya.

2. *Hygiene Sanitasi*

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes 1096, 2011). *Hygiene* sanitasi yang buruk dapat mengakibatkan pencemaran makanan yang dapat menimbulkan penyakit akibat makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau Restoran, *Hygiene* Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau 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.

Persyaratan *Hygiene* Sanitasi yang harus sesuai menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau Restoran yaitu :

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan;
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
- d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
- g. Persyaratan penyajian makanan jadi;
- h. Persyaratan peralatan yang digunakan.

3. Sarana Sanitasi Lingkungan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau Restoran Sarana sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jembatan, 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.

4. Sanitasi Peralatan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan atau Restoran Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan. Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi. Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. Cara menjaga peralatan yaitu :

- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun
- b. Lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
- c. Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran

5. *Personal Hygiene*

Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Personal hygiene adalah upaya yang dilakukan oleh individu untuk menjaga kebersihan pribadinya agar terhindar dari penyakit (Putri, Maemunah, & Rahayu 2016). Menurut Agustiningrum, 2018 persyaratan *personal hygiene* pedagang yaitu :

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular seperti : batuk, pilek, influenza, diare, serta penyakit lainnya.
- b. Jika terdapat luka atau bisul harus ditutup.

- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- d. Memakai clemek dan penutup kepala.
- e. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tak berhias (polos).
- f. Mencuci tangan setiap kali menangani makanan.
- g. Menjamah makanan dengan alat atau dengan alas tangan
- h. Tidak sambil merokok dan atau menggaruk anggota tubuh.
- i. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

6. Tempat – Tempat Umum

Definisi Tempat-Tempat Umum (TTU) adalah suatu tempat dimana umum (semua orang) dapat masuk ke tempat tersebut untuk berkumpul mengadakan kegiatan baik secara insidental maupun terus menerus (Savira and Suharsono, 2013).

Menurut Chandra (2006), tempat-tempat umum memiliki potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan ataupun gangguan kesehatan lainnya. Kondisi lingkungan tempat-tempat umum yang tidak terpelihara akan menambah besarnya resiko penyebaran penyakit serta pencemaran lingkungan sehingga perlu dilakukan upaya pencegahan dengan menerapkan sanitasi lingkungan yang baik. Tempat-tempat umum perlu dijaga sanitasinya, seperti halnya transportasi baik darat, air dan udara. Peralannya, tempat-tempat umum itu menjadi semacam indikator berbagai bidang, terutama sosial dan ekonomi.

7. Pedagang Kaki Lima (PKL)

Kata pedagang kaki lima (PKL) sering didengar baik di televisi ataupun radio, koran maupun media masa lainnya. Makna dari kata kaki lima sendiri yaitu ukuran tempat berjualan sebatas lima kaki (1,5 meter), tetapi disesuaikan dengan lahan yang ada atau lahan yang dibutuhkan. Lokasi pedagang kaki lima di emperan toko, trotoar maupun pinggir jalan (Permadi, 2007).

PKL menurut ensiklopedia bebas berbahasa Indonesia adalah istilah untuk menyebut penjaja dagangan yang menggunakan grobak. Sebutan kaki lima berasal dari 2 jumlah kaki pedagang ditambah 3 roda gerobak. Pedagang kaki lima yang dimaksud yakni PKL Lesehan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/SK/VI/2011, bahwa PKL harus memenuhi persyaratan jasa boga golongan A1. Karena pada PKL melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Oleh karena itu harus memenuhi persyaratan teknis berupa :

a. Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

b. Ventilasi

- 1) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
- 2) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

c. Tempat pencucian tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

d. Penyimpanan makanan

Tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas)

(*World Health Organization*) merumuskan terdapat 3 pilar tanggung jawab dalam keamanan makanan, yaitu :

a) Pemerintah yang bertugas dalam :

- 1) Menyusun standar dan persyaratan, termasuk persyaratan higiene sanitasi secara nasional.
- 2) Melakukan penilaian akan terpenuhinya standar dan persyaratan yang telah ditetapkan.
- 3) Memberi penghargaan bagi yang telah mentaati ketentuan dan menghukum bagi yang melanggar ketentuan.
- 4) Menyediakan informasi dan memberikan penyuluhan dan konsultan atau perbaikan.
- 5) Menyediakan sarana pelayanan kesehatan baik medis, non medis maupun penunjang.

b) Pengusaha Makanan dan Penanggung Jawab Produksi, berkewajiban :

- 1) Menyusun standar dan prosedur kerja, cara produksi yang baik dan aman.
- 2) Mengawasi proses kerja yang menjamin keamanan produk makanan.
- 3) Menerapkan teknologi pengolahan yang tepat dan efisien.
- 4) Meningkatkan keterampilan karyawan dan keluarganya dalam cara pengolahan makanan yang higienis.
- 5) Mendorong setiap karyawan untuk maju dan berkembang.
- 6) Membentuk Assosiasi atau Organisasi Profesi Pengusaha Makanan.

c. Masyarakat dan Konsumen khususnya, berkewajiban dalam :

- 1) Mengolah dan menyediakan makanan di rumah tangga yang Aman.
- 2) Memilih dan menggunakan sarana tempat pengolahan makanan yang telah memenuhi syarat *hygiene sanitasi* makanan.
- 3) Memilih dan menggunakan makanan yang bebas dari bahan berbahaya bagi kesehatan seperti pewarna tekstil, borax, formalin, makanan yang sudah rusak atau kadaluwarsa.
- 4) Menyuluh anggota keluarga untuk mengkonsumsi makanan yang aman.

- 5) Melaporkan bila mengetahui terjadi kasus keamanan makanan seperti makanan yang tidak laik, keracunan makanan atau gangguan kesehatan lainnya akibat makanan.
- 6) Membentuk organisasi konsumen untuk membantu pemerintah dalam menilai makanan yang beredar.

8. Warung Makan

Warung adalah usaha kecil milik keluarga yang berbentuk kedai, kios, toko kecil, atau restoran sederhana. Warung makan merupakan tempat yang digunakan untuk berjualan makanan. Padanan kata warung makan, dalam bahasa Inggris banyak diistilahkan sebagai *street food*. Menurut FAO (*food and agriculture organization*) yang dimaksud dengan *street food* adalah makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan atau dijual di jalan atau di tempat - tempat umum lainnya.

Warung Makan adalah salah satu tempat penyediaan makanan yang cukup banyak mendapat kunjungan dari konsumen terutama pengunjung pada pasar tradisional untuk memperoleh/menikmati aneka ragam makanan yang diinginkan. Dan untuk itu aspek higiene dan sanitasi makanan perlu menjadi perhatian dan ditingkatkan, agar tempat usaha ini memenuhi persyaratan kesehatan di bidang penyehatan makanan (Khomsan, 2004).

9. Warung Lesehan

Lesehan adalah suatu budaya dalam hal memperjualbelikan makanan atau sesuatu barang sembari duduk di tikar/lantai. Makanan atau barang yang diperjualbelikan turut digelar pada saat lesehan sehingga

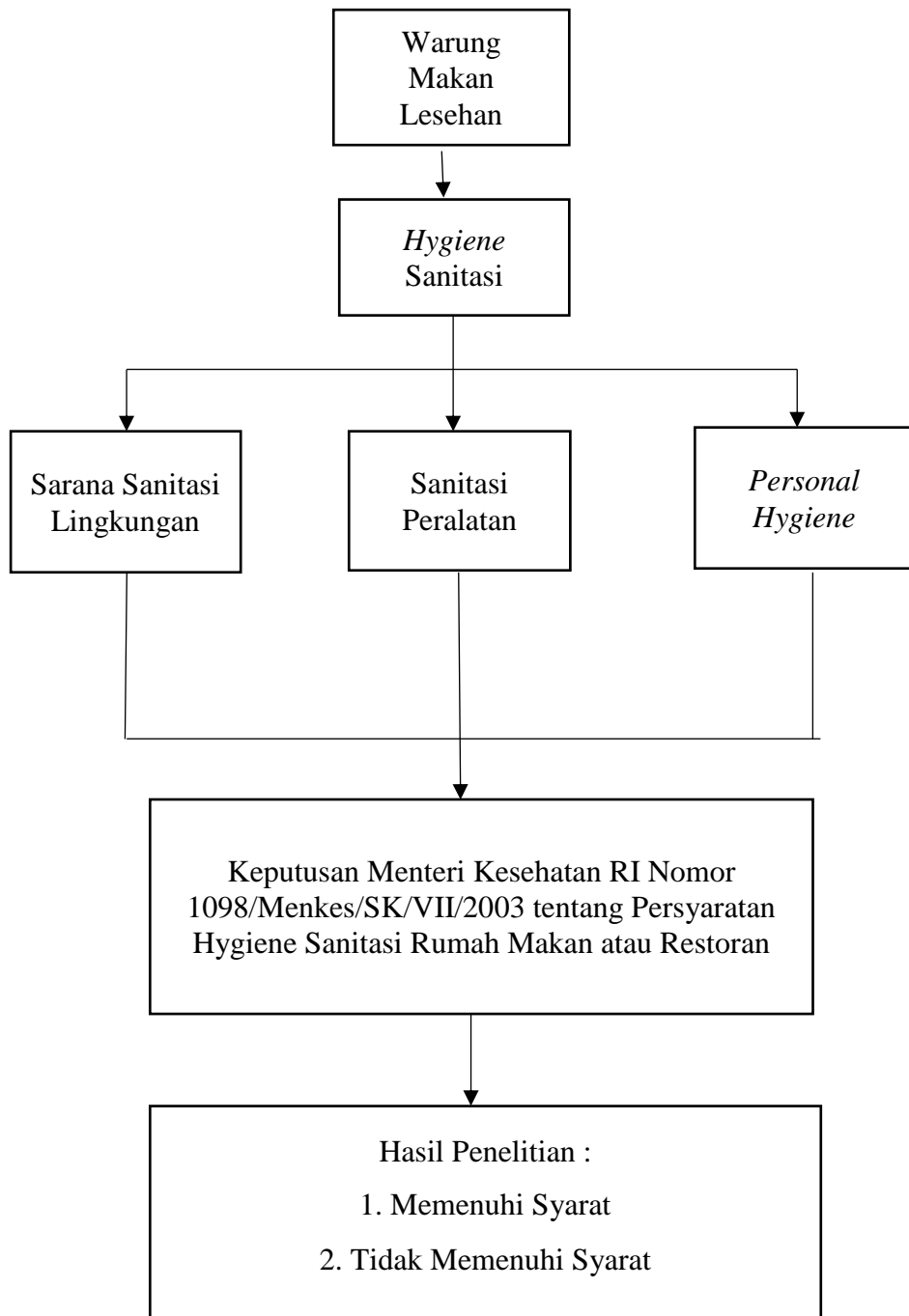
pengunjung bisa melihat dan memilihnya dengan santai (*Lesehan - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*) . Budaya Lesehan yang sangat terkenal di Indonesia adalah di daerah Yogyakarta dan hal ini menjadi salah satu daya tarik tersendiri bagi mahasiswa/pelajar, wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri serta masyarakat Yogyakarta pada umumnya.

Warung lesehan ini tidaklah seperti warung-warung makan biasa yang membutuhkan perlengkapan serba modern dan formal. Warung lesehan adalah warung yang menggunakan perlengkapan yang sangat sederhana untuk melakukan kegiatannya dengan tikar sebagai tempat duduk pembeli (konsumen) dan meja kecil yang tingginya tidak lebih dari 40 sentimeter menghiasai suasana yang lebih santai dibanding dengan warung-warung makan biasa pada umumnya. Warung lesehan ini mempunyai ciri khas yang tersendiri, kegiatannya yaitu dilakukan pada menjelang malam hari dan kegiatannya pun tidak terorganisir dengan baik serta tidak memerlukan pendidikan yang formal (hanya berdasarkan pengalaman saja dan teknologi yang digunakan pun sangat sederhana). Dalam melakukan kegiatannya biasanya dilakukan hanya anggota keluarga saja dan walaupun memakai bantuan dari luar itu sangat sedikit sekali tidak lebih dari enam orang serta modalnya pun hanya bersumber pada modal sendiri.

Warung lesehan mulai dikenal dan digemari masyarakat pada sekitar tahun 1972. Pada awalnya daerah kawasan warung lesehan merupakan tempat berkumpulnya seniman-seniman dalam mencari inspirasi atau untuk tempat bertukar pikiran sesama seniman. Jumlah warung lesehan pada awalnya jumlahnya tidak terlalu banyak dan menu yang ditawarkan hanya masakan khas Yogyakarta yaitu Gudeg. Lokasi warung lesehan banyak menempati di sepanjang jalan protokol, seperti Jl. Malioboro, Jalan Ahmad Yani, Jalan Mangkubumi, Jalan Perwakilan dan sepanjang jalan Solo. Banyak warung lesehan digelar di sepanjang jalan tersebut, ketika menjelang malam wajah di jalan protokol tersebut berubah, yang tadinya disibukkan oleh lalu lalang orang yang berbelanja. Setelah menjelang malam berubah menjadi suasana santai dengan dibukanya warung-warung lesehan di sepanjang jalan tersebut. Perubahan ini biasanya terjadi setelah toko-toko tutup dan pedagang kaki lima pulang. Dengan dibukanya warung lesehan ini banyak para pengunjung yang makan, minum dengan santainya sambil menikmati udara malam yang dingin dengan bebas, dengan santainya sambil menikmati udara malam yang dingin dengan bebas, dengan berbagai menu masakan yang ditawarkan, seperti ayam goreng, gudeg, serta beraneka minuman seperti kopi, susu, jahe, teh, jeruk dan sebagainya yang semua makanan dan minuman tersebut dapat diperoleh di warung

lesehan. Keadaan ini juga dimanfaatkan para seniman muda yang berpotensi untuk mengembangkan keahlian mereka. Mereka ada yang berkumpul untuk mencari sumber inspirasi dan ada yang mengembangkan keahliannya dengan mengamen untuk menghibur orang yang sedang menikmati masakan warung lesehan dan ada juga melukis wajah para pengunjung. (Jemadi dan Dwiyanto, 2015).

B. Kerangka Konsep



Gambar 1 . Kerangka Konsep

