

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. *Hygiene*

Hygiene ini diposisikan sebagai langkah preventif untuk menjaga kebersihan individu dan area operasional demi mengurangi risiko kontaminasi pada asupan pangan. Ketika produk makanan dan minuman mengalami penurunan akibat kontaminasi, produk tersebut bertindak sebagai vektor pembawa mikroorganisme patogen yang berbahaya bagi sistem pencernaan. Rantai penularan ini dikenal dengan istilah *foodborne illness*. Pengabaian prinsip-prinsip sanitasi adalah tingginya kerentanan makanan terhadap mikroba jahat seperti *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, dan *Escherichia coli*. Dampak jangka panjang dari kontaminasi silang ini adalah munculnya epidemi penyakit menular dan kasus klinis akut, yang meliputi kolera, diare, tifoid, salmonellosis, hingga insiden keracunan makanan massal (Permatasari *et al.*, 2021).

Penerapan *hygiene* yang baik mencakup kebiasaan perilaku penjamah makanan, seperti mencuci tangan dengan benar, memakai celemek dan penutup kepala, menjaga kebersihan pakaian kerja, serta menghindari tindakan berisiko seperti merokok, atau menangani makanan saat sedang sakit. Pengetahuan dan sikap penjamah sangat berpengaruh terhadap tindakan *hygiene*.

Hygiene juga berhubungan dengan peralatan dan proses yang digunakan dalam pengolahan makanan. Alat yang kotor atau tidak dicuci dengan benar dapat menjadi media perpindahan bakteri ke makanan. Oleh karena itu, kebersihan peralatan, permukaan kerja, serta tata cara penanganan bahan pangan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari aspek *hygiene*.

Secara keseluruhan, *hygiene* dalam pengolahan makanan mencerminkan bagaimana penjamah menjaga kebersihan pribadi dan praktik kerja untuk memastikan makanan tetap aman dikonsumsi. Pemahaman teori mengenai *hygiene* menjadi landasan penting untuk menilai penerapan kebersihan pada pedagang makanan, termasuk pada *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang dalam penelitian ini (Mega Silvia *et al.*, 2023).

2. Sanitasi

Sanitasi merupakan upaya atau usaha pencegahan penyakit yang dilakukan untuk melindungi kebersihan lingkungan agar manusia, makanan, dan seluruh peralatan tetap *hygienis* (Azim *et al.*, 2024). Dalam konteks pangan, sanitasi berfungsi melindungi makanan dari bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi. Risiko kontaminasi pangan dapat menyebar ke seluruh lini produksi, yang terentang mulai dari fase pra-produksi, fase pengolahan, tahapan penyimpanan, hingga produk kuliner tersebut siap didistribusikan kepada konsumen. Berbagai hasil penelitian menegaskan bahwa kekurangan dalam pengaplikasian standar sanitasi bertindak

sebagai faktor pemicu utama munculnya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Gangguan kesehatan ini umumnya diakibatkan oleh paparan mikroba destruktif seperti *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan *Listeria*, yang disebabkan oleh kelalaian dalam manajemen *hygiene* bahan baku pangan serta sterilisasi peranti memasak.

Selain mencegah risiko kontaminasi, sanitasi juga memiliki peran besar dalam mempertahankan mutu bahan baku, dan menjaga kualitas makanan yang dihasilkan. Kebersihan area kerja, fasilitas penyimpanan, serta peralatan masak sangat memengaruhi kualitas makanan, karena lingkungan yang tidak higienis mudah menjadi tempat berkembang biaknya mikroorganisme berbahaya. Pengetahuan dan perilaku penjamah makanan juga sangat penting dalam keberhasilan sanitasi. Dengan demikian, sanitasi sangat penting dalam proses produksi dan penyajian makanan, penerapan regulasi ini tidak sekadar berfungsi sebagai instrumen untuk mencegah risiko kontaminasi yang merugikan kesehatan publik, melainkan juga memegang peranan penting terhadap aspek *hygiene* dan mutu produk pangan yang diproduksi (Mecca1 *et al.*, 2025).

3. *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi makanan diposisikan sebagai langkah pencegahan untuk mengendalikan berbagai risiko yang meliputi keamanan pangan, kebersihan penjamah makanan, kelayakan tempat pengolahan, serta kebersihan peralatan produksi. Upaya kesehatan terhadap keempat faktor tersebut sangat penting guna mencegah potensi kontaminasi yang

dapat menstimulasi timbulnya penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*) maupun gangguan keselamatan kesehatan kerja lainnya (Maunah & Ulfa, 2020). Upaya ini mencakup pemeliharaan kebersihan personal penjamah makanan, kebersihan peralatan, serta kebersihan lingkungan tempat pengolahan. Upaya ini mencakup pemeliharaan kebersihan personal penjamah makanan, kebersihan peralatan, serta kebersihan lingkungan tempat pengolahan. Tujuan mendasar dari tata kelola *hygiene* dan sanitasi makanan ini adalah untuk memelihara bahan pangan dari berbagai cemaran biologis maupun kimiawi. Secara umum, regulasi ini berfungsi sebagai instrumen perlindungan bagi kesehatan publik dari ancaman infeksi patogen, mencegah kerugian ekonomi konsumen akibat mutu pangan yang buruk, sekaligus mengoptimalkan efisiensi penanganan demi mengurangi potensi pembusukan makanan (Andayani, 2020).

4. Keamanan Pangan

Keamanan pangan merujuk pada sebuah standarisasi di mana produk makanan berada dalam kondisi *hygiene*, steril dari paparan kontaminan, serta memenuhi kriteria kelayakan konsumsi tanpa memicu dampak negatif terhadap kesehatan publik. Kegagalan dalam penjaminan mutu pangan berpotensi menjadikan produk tersebut sebagai media penularan penyakit akibat adanya kontaminasi unsur fisik, senyawa kimia, maupun agen mikrobiologis (Fatimah et al., 2022). Berdasarkan literatur yang mengkaji aspek *hygiene* dan sanitasi pada produk pangan jajanan, diidentifikasi bahwa polutan dapat bersumber dari bakteri, virus, fungi,

parasit, residu kimiawi, hingga buruknya tata kelola kebersihan lingkungan sekitar. Jika tidak ditangani secara menyeluruh, faktor tersebut akan memicu keracunan pangan serta meningkatkan penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) (Fatimah *et al.*, 2022).

Keamanan pangan sangat ditentukan oleh kualitas manajemen penanganan di setiap fasenya, yang mencakup tahapan mencakup pemeliharaan kebersihan personal penjamah makanan, kebersihan peralatan, serta kebersihan lingkungan tempat pengolahan. Upaya untuk memelihara standar keamanan tersebut menuntut implementasi prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi. Pengawasan yang ketat pada seluruh rangkaian prosedur ini penting guna memastikan bahwa produk pangan tetap berada dalam kondisi steril untuk dikonsumsi serta terhindar dari risiko deteriorasi atau penurunan mutu fisik. Selain itu, kawasan kuliner atau *Foodcourt* sebagai pusat aktivitas makan masyarakat memiliki potensi risiko yang lebih tinggi karena intensitas interaksi antara pedagang, makanan, dan pengunjung. Oleh karena itu, aspek keamanan pangan harus mendapat perhatian khusus agar makanan yang disajikan tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memenuhi kaidah keamanan pangan dan mampu melindungi konsumen dari potensi bahaya kesehatan (Andayani, 2020).

5. Jasaboga Laik *Hygiene* Sanitasi (JLHS)

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disiapkan berdasarkan pesanan dari badan usaha maupun perorangan. Dalam proses produksinya, penerapan *hygiene* dan sanitasi sangat penting guna

mencegah pencemaran sehingga makanan dan minuman layak dikonsumsi. Standar kebersihan dan keamanan pangan yang ditetapkan, harus dipenuhi oleh setiap usaha jasad boga agar kualitas makanan yang dihasilkan tidak membahayakan kesehatan konsumen (Sudariyono & Mulyasari, 2018). Jasa boga dikelompokkan menjadi tiga golongan:

a. Jasad boga golongan A

1) Jasad boga golongan A1

Jenis usaha pelayanan pangan atau katering ini menyasar pangsa pasar publik/umum, namun dalam proses produksinya masih mengandalkan dapur berskala rumah tangga. Secara struktural, model operasional dari usaha pengelolaan pangan ini dikelola di bawah manajemen kolektif keluarga, menjadikannya bagian Tempat Pengolahan Pangan (TPP) mikro-domestik.

2) Jasad boga golongan A2

Jenis pelayanan pangan ini menyasar pangsa pasar publik dengan memanfaatkan fasilitas ruang produksi berskala rumah tangga. Secara struktural, usaha pengolahan pangan komersial ini tidak lagi hanya dikelola secara internal, melainkan telah memperluas sistem organisasinya dengan mempekerjakan sumber daya manusia atau tenaga kerja guna mengoptimalkan kapasitas produksinya.

3) Jasad boga golongan A3

Jenis pelayanan jasa boga komersial ini menyasar pangsa pasar publik dengan mengandalkan infrastruktur ruang produksi yang

dirancang khusus untuk pengolahan makanan skala besar. Dalam mengeksekusi siklus produksinya, badan usaha pengolahan pangan ini telah menerapkan sistem pembagian kerja yang terorganisir dengan mempekerjakan sumber daya manusia (tenaga kerja) eksternal demi menjamin efisiensi dan pemenuhan volume permintaan pasar.

b. Jasaboga golongan B

Jenis pelayanan jasa boga komersial-industri ini menyasar pangsa pasar khusus dengan wilayah operasional yang terkonsentrasi pada pemenuhan logistik pangan asrama haji, fasilitas transito, area pertambangan minyak lepas pantai, serta jaringan angkutan umum dalam negeri. Secara struktural, badan usaha penyiapan makanan ini menggunakan fasilitas komparatif berupa dapur khusus yang dirancang untuk pengolahan volume besar. Proses hilirisasi komoditas pangan tersebut didukung oleh sistem pembagian kerja yang terorganisir dengan mempekerjakan sumber daya manusia (tenaga kerja) guna menjamin aspek efisiensi dan kepatuhan terhadap regulasi sanitasi yang ketat.

c. Jasaboga golongan C

Jenis pelayanan jasa boga ini menyasar segmentasi pasar global, khususnya untuk melayani kebutuhan konsumsi pada armada transportasi internasional dan industri penerbangan. Dalam menjalankan siklus produksinya, badan usaha pengolahan pangan

ini mengandalkan fasilitas komparatif berupa dapur khusus yang dirancang untuk volume besar dengan kontrol mutu yang ketat.

6. Label Pengawasan/Pembinaan

Label pengawasan atau pembinaan diposisikan sebagai instrumen legal yang diterbitkan oleh instansi berwenang bagi Tempat Pengolahan Pangan (TPP) yang telah memverifikasi seluruh Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji. Kewenangan sertifikasi ini berada di bawah dinas kesehatan atau otoritas kesehatan yang membawahi wilayah bandar udara, pelabuhan, serta pos lintas batas darat negara. Upaya peningkatan kapasitas tersebut dieksekusi melalui program terstruktur seperti Pendidikan dan Pelatihan Teknis, Advokasi, Sosialisasi, serta Bimbingan Teknis yang diimplementasikan secara periodik, baik melalui pendekatan lintas sektoral yang terpadu maupun secara mandiri sesuai dengan pembagian kewenangan regulatif (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024, 2024).

7. Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)

Inspeksi Kesehatan Lingkungan merupakan suatu kegiatan pengawasan yang dilakukan secara sistematis melalui pemeriksaan dan pengamatan langsung terhadap berbagai media dan kondisi lingkungan, dengan tujuan menilai tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan. Kegiatan ini dilaksanakan dengan mengacu pada standar, norma, serta baku mutu yang telah ditetapkan, sehingga hasil penilaian dapat digunakan sebagai dasar dalam mengendalikan potensi risiko lingkungan. Melalui inspeksi

kesehatan lingkungan, diharapkan kualitas lingkungan dapat terjaga dan ditingkatkan secara berkelanjutan guna mendukung terciptanya lingkungan yang sehat, aman, dan layak bagi kesehatan masyarakat. (*Instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)*, n.d.).

Penilaian IKL sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada jasadnya meliputi:

a. Formulir pengelola

1) Area luar TPP

Faktor risiko pada area luar TPP meliputi adanya genangan air, penumpukan sampah, saluran pembuangan yang tidak lancar, serta lingkungan yang kotor. Kondisi tersebut dapat menjadi tempat berkembangbiaknya vektor penyakit seperti lalat, nyamuk, dan tikus yang berpotensi mencemari pangan.

2) Area pelayanan konsumen

Faktor risiko pada area pelayanan konsumen meliputi kebersihan ruangan yang kurang terjaga, ventilasi yang buruk, pencahayaan yang tidak memadai, serta sanitasi meja dan fasilitas konsumen yang tidak bersih. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan menurunkan kenyamanan konsumen.

b. Formulir masing-masing gerai

1) Penyiapan pangan

Faktor risiko pada tahap penyiapan pangan meliputi *hygiene*

penjamah makanan yang buruk, tidak menggunakan alat pelindung diri, serta kurangnya kebersihan tangan saat menangani bahan pangan. Hal tersebut dapat menyebabkan kontaminasi mikroorganisme pada makanan.

2) Pemilihan dan penyimpanan bahan pangan

Faktor risiko pada tahap ini meliputi penggunaan bahan pangan yang tidak segar, penyimpanan bahan pada suhu yang tidak sesuai, serta pencampuran bahan mentah dan matang. Kondisi tersebut dapat memicu pertumbuhan bakteri patogen dan mempercepat kerusakan bahan pangan.

3) Persiapan dan pengolahan pangan

Faktor risiko meliputi proses pengolahan yang tidak *hygienis*, penggunaan air yang tercemar, serta terjadinya kontaminasi silang antara bahan mentah dan makanan siap konsumsi. Selain itu, proses pemasakan yang tidak sempurna dapat menyebabkan mikroorganisme berbahaya tetap hidup dalam makanan.

4) Peralatan untuk pengolahan pangan

Faktor risiko pada peralatan pengolahan pangan meliputi penggunaan alat yang kotor, berkarat, atau tidak dicuci dengan benar. Peralatan yang tidak higienis dapat menjadi media penyebaran bakteri dan mencemari makanan yang diolah.

5) Penyajian pangan matang

Faktor risiko pada penyajian pangan matang meliputi makanan

yang dibiarkan terbuka, suhu penyajian yang tidak sesuai, serta penyajian di lingkungan yang kurang bersih. Kondisi ini dapat menyebabkan kontaminasi dari udara, debu, maupun serangga.

6) Pengemasan pangan matang

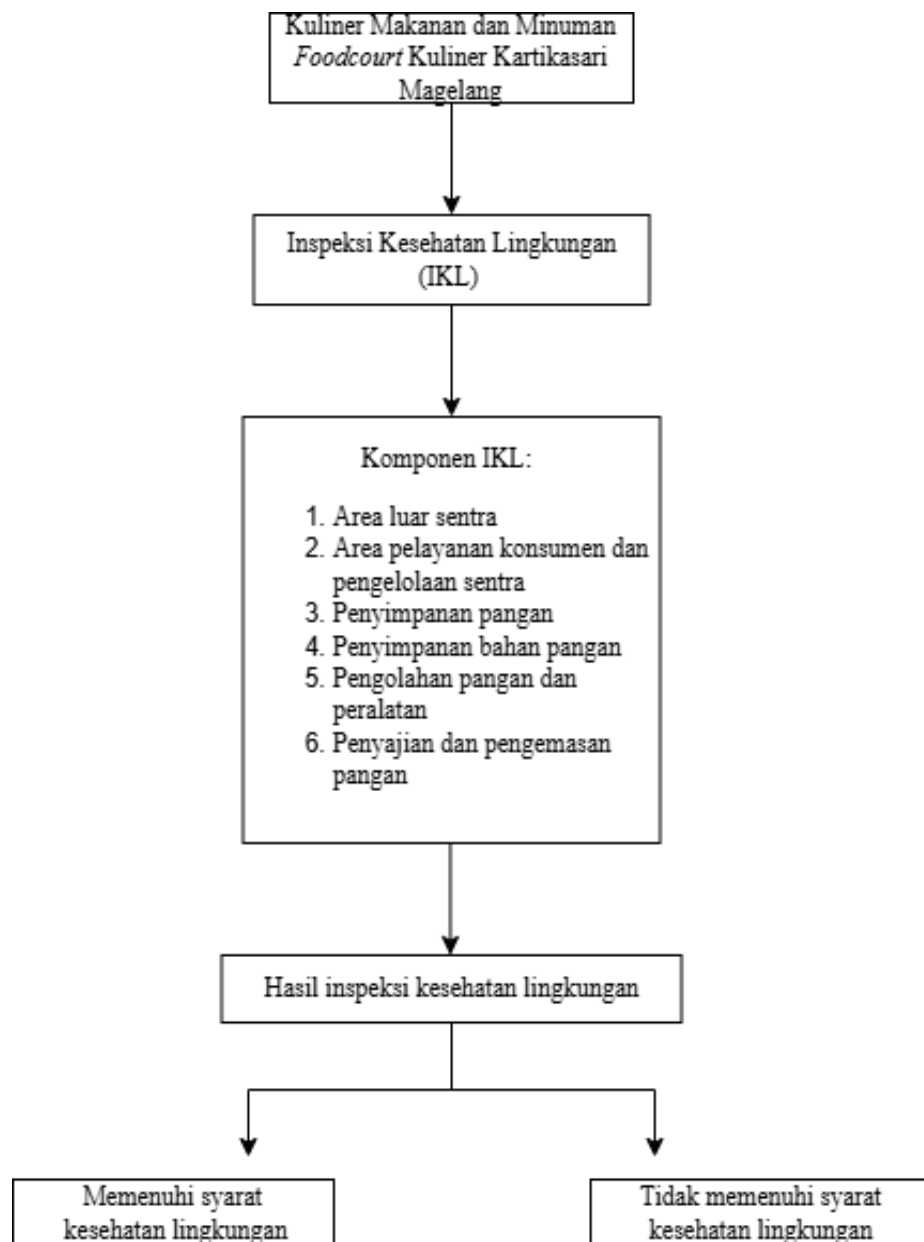
Faktor risiko pada pengemasan pangan matang meliputi penggunaan bahan kemasan yang tidak aman, kemasan yang tidak bersih, serta proses pengemasan yang tidak *hygienis*. Hal tersebut dapat menyebabkan cemaran kimia, fisik, maupun biologis pada makanan.

8. Kuliner

Kawasan kuliner, termasuk *Foodcourt*, merupakan wadah yang disediakan pemerintah maupun pengelola untuk menata pedagang makanan agar dapat beroperasi pada lingkungan yang lebih teratur, aman, dan layak bagi konsumen. Dalam jurnal yang menjadi acuan, dijelaskan bahwa keberadaan pujasera atau area kuliner tidak hanya bertujuan meningkatkan kenyamanan pengunjung, tetapi juga mendorong pedagang untuk menyajikan makanan yang lebih berkualitas melalui penyediaan fasilitas dasar seperti air bersih, tempat olahan, serta area penyajian yang lebih terstandar. Praktik kebersihan dan penanganan makanan yang aman di lapangan masih bergantung pada perilaku pedagang serta kurangnya disiplin dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi, meskipun fasilitas sudah tersedia. Hal ini penting dikaji karena kawasan kuliner menjadi pusat pertemuan masyarakat dan memiliki potensi tinggi terhadap risiko

kontaminasi jika tidak dikelola dengan baik. Pemahaman mengenai kondisi kuliner sebagai lingkungan usaha, serta bagaimana pedagang memanfaatkan fasilitas tersebut, sangat relevan dalam menganalisis praktik *hygiene* dan sanitasi pada *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang (Harianto & Ardani, 2021).

B. Kerangka Konsep



Gambar 1. Skema Kerangka Konsep

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana kondisi pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan pada penyiapan pangan, pemilihan dan penyiapan bahan pangan, persiapan dan pengolahan pangan, peralatan pengolahan pangan, penyajian pangan matang, dan pengemasan pangan matang di *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)?
2. Bagaimana gambaran hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada area pelayanan konsumen dan pengelolaan gedung/sentra *Foodcourt* Kulinerkartikasari Magelang?
3. Bagaimana gambaran hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada masing-masing gerai (TPP) di *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang?
4. Bagaimana tingkat pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan *Foodcourt* Kuliner Kartikasari Magelang berdasarkan skor hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)?