

BAB II

TINJAUN PUSTAKA

A. Higiene dan Sanitasi

Tujuan higiene sanitasi adalah untuk memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi dengan mengurangi kemungkinan kontaminasi, baik dari bahan makanan, orang, tempat, maupun peralatan. (Permenkes RI, 2011). Bagi penjamah makanan yang terlibat langsung dalam penyiapan makanan, higiene sanitasi makanan menjadi sangat penting seperti halnya higiene perorangan. Individu yang secara langsung menangani makanan karena penjamah makanan memiliki potensi untuk mencemari makanan.

Bahan makanan dapat terkontaminasi oleh makanan (Anwar, Navianti, & Rusilah, 2020) Makanan harus ditangani dengan memperhatikan higiene dan sanitasi karena, jika tidak, makanan dapat menjadi sarana penyebaran penyakit selama proses produksi, penyimpanan, dan penyajian. makanan dapat menjadi sarana penyebaran penyakit (Sari & Suyasa, 2021).

B. Hygiene

Kebersihan akan meningkatkan kesehatan dengan menjaga dan melindungi kebersihan pribadi setiap orang. Misalnya, lakukan pembersihan tangan untuk menjaga tangan tetap bersih, pembersihan piring untuk menjaga piring tetap bersih, dan membuang makanan yang sudah rusak untuk memastikan hidangan secara keseluruhan tetap utuh. (Marsanti & Retno, 2018).

Namun pada kenyataannya, menurut (Anam, Setioka, & Aprilia, 2021), Untuk menjaga dapur tetap bersih, Anda dapat mengikuti beberapa prinsip: 1)

Pastikan Anda tetap bersih dengan mengenakan pakaian atau seragam yang bersih; 2) Jangan gunakan perhiasan yang berlebihan, seperti jam tangan, kalung, gelang, atau barang yang mudah pecah. 7 dikalahkan; 3) Pastikan seragam dan kancing pakaian Anda sulit dikancingkan dan ukurannya tepat. tidak terlalu besar atau terlalu kecil) dan pastikan kancing pakaian tidak mudah hilang atau bersentuhan dengan makanan; 4) Menutup kepala atau rambut untuk mencegah rambut atau ketombe rontok dan mengotori makanan yang sedang diolah; 5) Memakai penutup kepala atau rambut untuk mencegah rambut atau ketombe jatuh dan mengotori makanan yang sedang diolah; 4) Mengenakan penutup kepala atau rambut untuk mencegah rambut atau ketombe jatuh dan mengotori makanan yang sedang diolah.

C. Sanitasi

Sanitasi adalah pekerjaan yang berkaitan dengan kesehatan dengan menjaga dan melindungi lingkungan tetap bersih. Misalnya, penyediaan air bersih, tempat sampah, dan sebagainya. Menjaga kebersihan lingkungan dapat dilakukan. Pada dasarnya, manusia adalah bagian dari lingkungan fisik, yang terdiri dari tanah, air, dan udara. Sanitasi didefinisikan sebagai upaya untuk memastikan dan mengaktualisasikan kondisi yang memenuhi standar kesehatan untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Dengan kata lain, sanitasi adalah tujuan untuk menjalani kehidupan yang bersih dan bertujuan untuk menjauhkan orang dari hal-hal yang terkontaminasi dan berbahaya. (Rocket, 2017).

Dalam ilmu pengetahuan terapan, "sanitasi" berasal dari bahasa Latin dan berarti "sehat", dan mengacu pada pembentukan dan pemeliharaan lingkungan yang bersih dan sehat. Sanitasi berarti menjaga lingkungan tetap steril untuk kepentingan kesehatan. tema ini Misalnya, menyediakan air bersih untuk mencuci tangan dan tempat sampah untuk sampah agar tidak dibuang sembarangan. Sanitasi adalah bagian penting dari proses pengolahan makanan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku saat ini. (Yulianto, Hadi, & Nurcahyo, 2020).

Sanitasi makanan berfokus pada tugas dan tindakan yang diperlukan untuk membersihkan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau membahayakan kesehatan manusia, mulai dari saat makanan diproduksi, selama proses pemrosesan, penyimpanan, dan pengangkutan, hingga saat makanan dan minuman siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum. Tujuan sanitasi makanan adalah untuk memastikan bahwa makanan dan minuman aman dan sehat, dan melindungi konsumen daripada bahaya yang dapat membahayakan kesehatan mereka.

D. Manfaat Higiene dan Sanitasi

Beberapa keuntungan dari menerapkan higiene dan sanitasi di lingkungan adalah sebagai berikut: 1) dapat mencegah penyebaran penyakit menular, 2) dapat menghentikan kecelakaan, 3) dapat menghentikan bau yang tidak sedap, 4) dapat menghindari pencemaran, 5) dapat mengurangi tingkat sakit, dan 6) lingkungan menjadi bersih, sehat, dan nyaman. (Widyanti & Yuliarsih, 2002).

E. Pengertian pengetahuan

Hasil dari "tahu", yang terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu, disebut pengetahuan. Panca indra, yang terdiri dari penciuman, rasa, pendengaran, penglihatan, dan raba, bertanggung jawab atas penginderaan. Telinga dan mata adalah sumber utama pengetahuan manusia. Tindakan seseorang dibentuk sebagian besar oleh pengetahuan atau kognitif mereka.(Notoatmodjo,2007).

Ranah pengetahuan sangat memengaruhi bagaimana seseorang bertindak. Dengan menggunakan indera mereka—telinga, hidung, mata, dan kadang-kadang indera lainnya—manusia memperoleh pengetahuan. (Mata, telinga, hidung, dan lainnya). Waktu penginderaan yang diperlukan untuk menghasilkan informasi ini sangat dipengaruhi oleh intensitas persepsi objek. kesadaran tentang hal itu. Sebagian besar orang mendapatkan pengetahuan melalui indera pendengaran (telinga) dan mata (mata) (Notoatmodjo, 2010).

Pengetahuan mencakup segala sesuatu yang dipahami sebagai kepandaian atau segala sesuatu yang dipahami tentang hal (mata pelajaran), menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Penginderaan, tanggapan manusia terhadap rangsangan dari luar lingkungannya melalui kontak dengan objek melalui panca indera mereka, adalah sumber pengetahuan. Ini terjadi setelah seseorang melihat sesuatu.

F. Panti Asuhan

Panti asuhan adalah lembaga usaha yang berkomitmen untuk memberikan layanan kesejahteraan sosial kepada anak-anak terlantar. Salah

satu tanggung jawabnya adalah merawat dan memenuhi kebutuhan anak-anak terlantar serta memberikan dukungan fisik, mental, dan sosial kepada anak-anak asuh untuk memungkinkan mereka berkembang menjadi orang yang akan secara aktif berkontribusi pada kemajuan bangsa dan menjadi bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa.

G. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Selain itu makanan juga tempat berkembangbiaknya bakteri penyebab penyakit. Dalam hubungan penyakit keracunan makanan, makanan dapat berperan sebagai :

1. Sebagai agent.

Makanan itu sendiri berperan sebagai penyebab penyakit karena secara alami mengandung racun yang berbahaya bagi kesehatan yang terkandung dalam makanan itu sendiri. *Tanea saginata*, *taneasolium*, *piphylobothrium latum*, dan *Trichinella spiralis* adalah beberapa penyakit yang disebabkan oleh keracunan makanan.

2. Sebagai vehicle.

Pangan hanya berfungsi sebagai pembawa bakteri dan mikroba berbahaya bagi tubuh yang berasal dari pencemaran lingkungan atau yang berasal dari makanan itu sendiri atau dari luar makanan. Bakteri seperti keracunan stafilokokus, botulinum, dan *Clostridium parfingens* adalah beberapa contoh keracunan ini.

3. Sebagai perantara.

Makanan dapat digunakan sebagai media untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme. Makanan tersebut tidak dirawat dengan benar. Tipus, paratifoid, disentri amuba, dan disentri basil adalah beberapa contohnya.

H. Macam-Macam Penyakit yang Dapat Disebabkan Oleh Makanan

1. *Food infection* (bakteri dan virus) atau makanan yang terkontaminasi, seperti salmonellosis, cholera, tubercullosis.
2. *Food intoxication* (bakteri) atau keracunan makanan yang disebabkan oleh bahan kimia seperti kadmium, antimon, pestisida.
3. *Chemical food borne illness* atau keracunan makanan yang disebabkan oleh bahan kimia seperti kadmium, antimon, pestisida.
4. *Posioning plant and animal* atau keracunan makanan akibat keracunan hewan dan tumbuhan seperti jengkol, jamur, dan kentang.
5. Parasit atau penyakit seperti cacing *taeniasis*, *cyticercosis*. Adapun penyakit yang menonjol yang erat kaitannya dengan penyediaan makanan yang tidak hygiene dan sering terjadi adalah diare dan keracunan makanan (Syamsiah, 2006).

I. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

1. Prinsip pertama : Pemilihan Bahan Makanan

Produsen makanan harus memilih bahan pangan dengan sebaik-baiknya dari segi kebersihan, penampilan, dan kesehatannya saat memilih bahan olahan. Mereka harus mengetahui sumber makanan yang baik dan

memperhatikan sifat-sifat bahan yang baik, ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat memilih bahan olahan. ke. berkaitan dengan pilihan makanan:

- a. Bahan pangan (segar) adalah bahan pangan yang harus diolah sebelum dimasak bersikap seperti:
 1. Daging, susu, telur, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran harus segar, tidak rusak, tidak berubah bentuk, warna, atau rasanya, dan harus berasal dari sumber yang diperiksa secara resmi.
 2. Variasi tepung dan biji-bijian tidak boleh kotor, berbau, atau berwarna berubah.
 3. Makanan prementasi, yang diproses dengan bantuan mikroba seperti ragi dan cendawan, harus dalam kondisi baik, tidak bernodan atau berjamur, dan memiliki bau fermentasi dan tidak berubah warna, aroma, atau rasa.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh peraturan yang berlaku.
- c. Pangan olahan adalah pangan yang dapat langsung dimakan namun digunakan untuk mengolah pangan lebih lanjut, yaitu:
 1. Makanan di kemas
 - a) Ditandai dengan label dan merek
 - b) Terdaftar dan dengan nomor registrasi
 - c) Belum habis masa berlakunya
 - d) Paket tidak pecah, rusak atau bengkak

e) Paket hanya dapat digunakan satu kali

2. Makanan tidak di kemas

a) Baru dan segar

b) Tidak kadaluarsa, tidak busuk, rusak atau berjamur

c) Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Prinsip kedua : Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Penyimpanan makanan harus dilindungi dari zat berbahaya dan bakteri, serangga, hewan pengerat, dan hewan lainnya.
- b. Makanan yang disimpan dan mendekati kadaluarsa digunakan terlebih dahulu. Standar penyimpanan First in First out (FIFO) dan First Expired First out (FEFO) harus dipatuhi.
- c. Lokasi penyimpanan dan wadah harus sesuai dengan jenis makanan yang disimpan. Misalnya, makanan yang mudah rusak harus disimpan di lemari es, dan makanan kering harus disimpan di tempat yang kering daripada lembab.
- d. Makanan harus sensitif terhadap suhu.
- e. Ketebalan dan bahan hingga 10 cm.
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan: 80–90%.
- g. Makanan yang dibuat di pabrik, terutama makanan yang disimpan dalam wadah tertutup dan disimpan pada suhu +10 derajat Celcius.

h. Tidak menempel pada tanah, dinding, atau langit-langit dalam keadaan berikut:

1. Antara barang dan lantai ada 15 sentimeter.
2. Makanan dan dinding terpisah lima sentimeter.
3. Jarak plafon 60 cm untuk makanan

3. Prinsip Ketiga : Pengolahan Makanan

Proses mengubah bahan baku menjadi makanan yang dimasak, jadi, atau siap saji dengan tetap mengikuti pedoman teknik pengolahan makanan yang baik dikenal sebagai pengolahan makanan.

Rekomendasi ini mencakup:

- a. Untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan dan menghindari hewan seperti lalat, kecoak, dan tikus, fasilitas pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi standar teknis kebersihan sanitasi.
- b. Menu ditetapkan dengan pertimbangan untuk:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Jenis, jumlah, dan ketersediaan bahan
 - 3) Variasi dan luasnya setiap masakan
 - 4) Metode dan durasi pemrosesan
 - 5) Kemahiran dalam menangani makanan dari menu yang relevan
- c. Memilih bahan penyortiran yang tepat akan membantu Anda menjaga makanan tetap segar lebih lama dan mengurangi kemungkinan kontaminasi makanan karena bahan yang rusak dipisahkan dan dibuang.

d. Semua bahan yang telah dimasak harus dibersihkan dengan air mengalir sebelum menggabungkan bahan, menyiapkan bumbu, menyiapkan makanan untuk diproses, dan memprioritaskan memasak.

e. Alat

1) Alat yang terhubung ke makanan.

a) Menghindari kondensasi, tutup wadah harus dapat menutup sepenuhnya dan mengeluarkan udara panas dari makanan.

b) Lapisan permukaan peralatan tidak pecah di lingkungan asam, basa, atau asin. Mereka juga tidak mengeluarkan gas beracun atau mengakumulasi logam berat seperti timbal (Pb), arsenik (As), tembaga (Cu), seng (Zn), kadmium (Cd), atau sitobium (antimon).

c) Zat berbahaya tidak dikeluarkan dari talen kuat yang terbuat dari bahan lain selain kayu.

d) Semua peralatan dapur, termasuk kompor, tabung gas, lampu, dan kipas angin, harus kuat, bersih, dan berfungsi dengan baik tanpa mencemari lingkungan atau mengalami kecelakaan.

2) Dispenser Penyimpanan Makanan

a) Untuk mencegah kondensasi, tutup wadah harus menutup sepenuhnya untuk mengeluarkan udara panas dari makanan.

- b) Area yang berbeda di mana makanan basah dan kering, serta makanan siap pakai dan dimasak, dapat disimpan.
 - c) Peralatan yang bersih dan siap pakai tidak boleh disimpan di tempat di mana mereka dapat bersentuhan dengan makanan atau menempel di mulut.
 - d) Alat harus bebas dari bakteri *Escherichia* (E.).
 - e) Peralatan harus bersih, mudah dibersihkan, dan tidak memiliki retakan, cacat, atau bagian yang longgar.
 - f) Mengutamakan persiapan produk makanan yang akan diproses, dan memastikan bahwa semua peralatan yang diperlukan telah disiapkan sebelum memulai pengolahan.
 - g) Karena waktu dan suhu masing-masing bahan makanan berbeda-beda, parameter waktu dan suhu harus dipertimbangkan. Suhu pemrosesan harus setidaknya 90°C untuk membunuh bakteri berbahaya, dan tidak boleh dibiarkan terlalu lama untuk mencegah kehilangan nutrisi dan penguapan.
- 3) Prioritas memasak:
- a) Menyiapkan hal-hal yang mudah rusak, seperti hidangan goreng kering, harus menjadi prioritas utama.
 - b) Hidangan berkuah dan barang-barang lain yang mungkin belum dimasak sepenuhnya

- c) Jika makanan belum siap untuk dimasak, simpanlah di lemari es.
- d) Simpan makanan yang belum dimasak atau siap saji yang belum siap untuk disajikan panas dalam penyimpanan.
- e) Periksa uap makanan untuk menghindari kontaminasi ulang.
- f) Tidak boleh makan makanan yang sudah jadi atau dimasak dengan tangan, tetapi harus menggunakan alat seperti sendok atau penjepit.
- g) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang telah dicuci secara teratur.

4) Hygiene penanganan makanan :

- a) Prinsip sanitasi makanan digunakan untuk memperlakukan makanan dengan cermat dan hati-hati.
- b) Jangan tumpang tindih wadah terbuka untuk mengotori makanan di bawahnya. Sebaliknya, tempatkan makanan dalam wadah tertutup.

4. Prinsip Keempat : Penyimpanan Makanan Jadi

- a) Jika ada rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, bau, atau kontaminan lainnya, makanan itu tidak manja, tidak busuk, atau basi.
- b) Memenuhi kebutuhan bakteriologis sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- c) Jumlah kuman E. harus 0/gram sampel makanan.

- d) Jumlah kuman E. harus tidak lebih dari 0 gram minuman sampel.
 - e) Jumlah logam berat atau residu pestisida tidak boleh melebihi batas yang diizinkan oleh peraturan yang berlaku.
 - f) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO), yaitu pangan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati tanggal kedaluwarsanya dikonsumsi terlebih dahulu.
 - g) Wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan memiliki tutup yang dapat menutup sepenuhnya tetapi berventilasi yang dapat melepaskan kelembaban.
 - h) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
 - i) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu.
5. Prinsip kelima : Pengangkutan Makanan

Setelah diproses di fasilitas pengolahan, makanan perlu diangkat sebelum dapat disajikan atau disimpan. Polusi makanan dapat dihindari sebagian besar dengan mengangkut makanan sehat. Saat mengangkut makanan, beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan adalah:

- a) Pengangkutan bahan Makanan
- b) Tidak bergabung dengan zat beracun atau berbahaya (B3).
- c) Memanfaatkan kendaraan pengiriman makanan yang berdedikasi.
- d) Dilarang menginjak, membanting, atau menempati belanjaan.

- e) Untuk menjaga daging, susu, dan barang lain yang harus tetap dingin dan disimpan menggunakan sistem pendingin.
 - f) Pengangkut makanan yang sudah dimasak atau siap saji.
 - g) tidak menggunakan zat beracun atau berbahaya (B3) bersamaan.
 - h) Menggunakan metode pengiriman khusus dan steril untuk makanan siap saji atau dimasak.
 - i) Setiap jenis makanan siap saji harus berada dalam wadah tertutup yang ditunjuk.
 - j) Wadah harus kokoh, tidak berkarat, dan ukurannya sesuai untuk makanan.
 - k) Untuk mencegah uap makanan meleleh (kondensasi), isi tidak boleh terisi penuh.
 - l) Suhu makanan harus dipantau dan disesuaikan saat diangkut untuk waktu yang lama sehingga tidak menjadi dingin pada suhu 40 derajat Celcius atau panas pada suhu 60 derajat Celcius.
6. Prinsip keenam : Penyajian makanan

Makanan dinyatakan layak santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan yaitu :

- a) Uji organoleptik adalah proses memeriksa makanan dengan menggunakan lima (lima) indra manusia: melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar

(bunyi, seperti telur), dan menjilat (rasa). Makanan yang secara organoleptik baik dinyatakan laik santap.

- b) Uji biologis, di mana makanan dimakan secara sempurna dan tidak menyebabkan sakit dalam waktu dua jam, dianggap aman.
- c) Uji laboratorium dilakukan untuk mengukur tingkat cemaran kimia dan mikroba pada makanan. Untuk melakukan pemeriksaan ini, sampel makanan harus diambil dengan cara yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang berlaku.

1) Tempat penyajian

Perhatikan waktu tempuh dan jarak dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama transportasi karena akan memengaruhi kualitas penyajian. Keterlambatan penyajian sangat dipengaruhi oleh hambatan di luar dugaan.

2) Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

- a) Penyajian meja, juga dikenal sebagai "layanan meja", adalah penyediaan makanan secara bersama di meja, biasanya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok yang terdiri dari sepuluh hingga dua puluh orang.

- b) Prasmanan, juga disebut sebagai buffet, adalah penyajian yang memiliki semua jenis makanan yang dihidangkan di satu tempat dan pelanggan dapat memilih sendiri untuk dibawa ke mana pun mereka mau.
 - c) Setiap jenis makanan disajikan secara terpisah di saung ala carte, di mana setiap orang dapat mengambil makanan sesuai kesukaannya.
 - d) Duas, juga disebut "kotak", adalah acara makan siang yang dikemas dalam kotak kertas atau plastik yang berisi menu makanan lengkap dengan air minum dan buah.
 - e) Nasi bungkus, juga dikenal sebagai nasi bungkus, adalah jenis makanan yang disajikan dalam bentuk campuran menu (mix) yang dibungkus dan siap untuk disantap.
 - f) Layanan cepat adalah penyediaan makanan di rak makanan di rumah makan, di mana pelanggan dapat mengambil sendiri makanan yang mereka inginkan dan membayar sebelum mereka makan.
 - g) Lesehan adalah penyajian makanan dalam bentuk hidangan di lantai atau meja rendah dengan pelanggan duduk di lantai dengan pilihan makanan yang lengkap.
- 3) Prinsip penyajian
- a) Wadah adalah ketika setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang berbeda dan tertutup sehingga

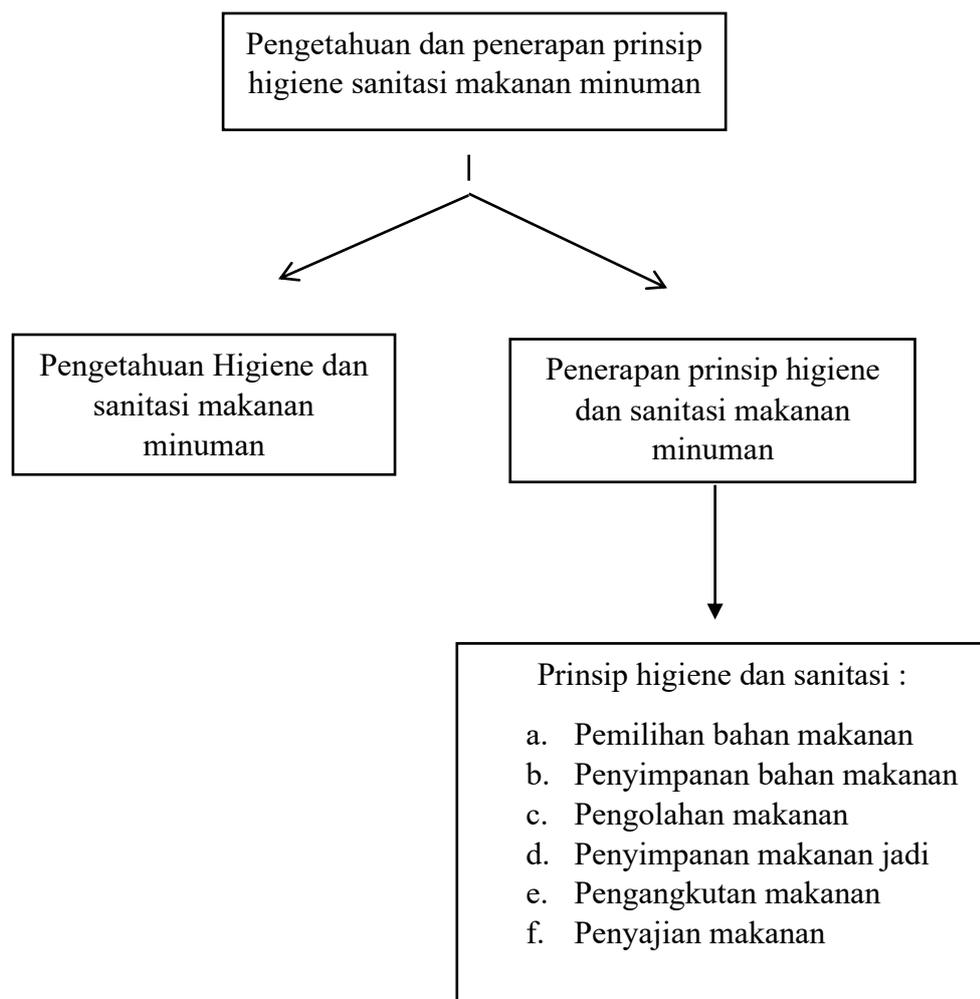
mencegah kontaminasi silang dan memperpanjang masa saji makanan.

- b) Makanan berkuah, yang mengandung banyak air, baru dicampur sebelum dihidangkan untuk mencegah makanan basi dan rusak.
- c) Makanan yang dimasukkan ke dalam wadah yang sama, seperti dus atau rantang, harus terpisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk. Ini dikenal sebagai pemisah.
- d) Panas berarti bahwa makanan yang harus disajikan panas harus tetap panas dengan memperhatikan suhunya. Sebelum dimasukkan ke dalam alat saji panas seperti Food Warmer atau Bean Merry, makanan harus berada pada suhu lebih dari 60 derajat Celcius.
- e) Semua peralatan yang digunakan harus bersih, bersih, tidak rusak, atau cacat.
- f) *Handling* yaitu semua penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- g) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang tepat dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.

- h) Tempat penyajian berarti makanan harus disajikan sesuai dengan seharusnya, yaitu dengan menu yang tepat, tepat waktu, tepat tata hidang, dan volume yang tepat.

J. Kerangka Teori

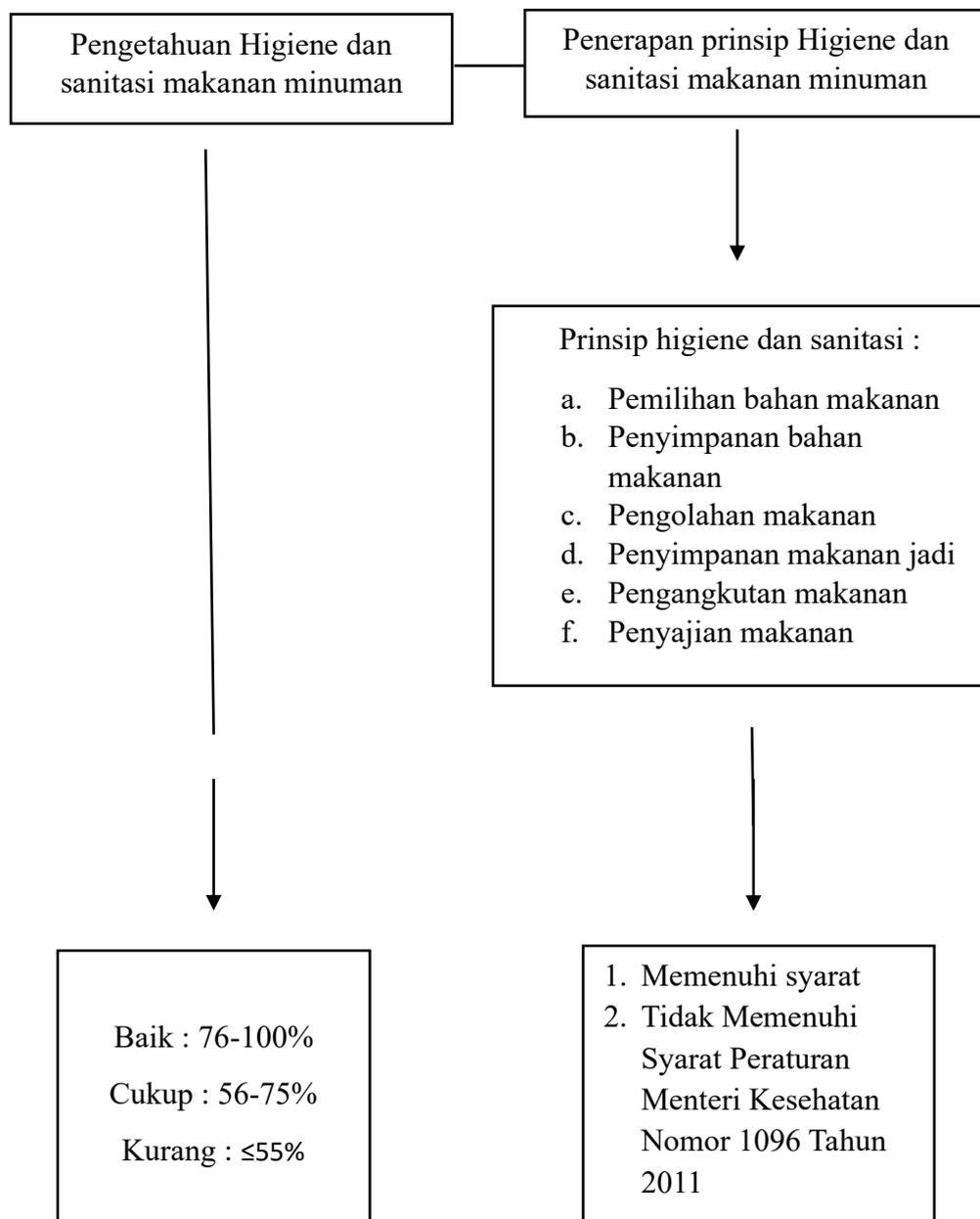
Kerangka teori dalam penelitian ini disajikan pada Gambar 2.1



Gambar 2.1
Kerangka Teori Penelitian

K. Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini disajikan pada Gambar 2.2



Gambar 2.2
Kerangka Konsep Penelitian