

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian Makanan**

Makanan sangat dibutuhkan semua manusia sehingga makanan adalah salah satu kebutuhan pokok bagi manusia untuk kelangsungan hidupnya. Makan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang lemak dan lainnya. Makanan harus murni dan utuh. Artinya harus bebas dari zat berbahaya dan higienis. bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahan keracunan makanan (Irawan 2016, h.1).

#### **B. Pengertian Rumah Makan Golongan A1 Dan A2**

Rumah makan atau Restoran kelas A1 merupakan rumah makan yang menyatu dengan bangunan tempat tinggal. Rumah makan golongan A1 jugah merupakan rumah makan yang pengolahan makanan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Kapasitas pemrosesan hingga 100 porsi per hari. yang otomatis akan ada banyak kondisi atau item yang akan dinilai. Sedangkan rumah makan golongan A2 adalah rumah makan dengan bangunan sementara seperti warung tenda. Kapasitas pengolahannya antara 100 – 500 per hari (Marlinae, dkk. 2021, h.23).

## **C. Pengertian Sanitasi dan Higiene Makanan**

### 1. Pengertian sanitasi makanan

Makanan adalah suatu benda padat atau cair yang memberikan energi bila ditelan. Pengendalian kebersihan mencakup tindakan pengawasan yang menargetkan faktor lingkungan yang membentuk rantai penularan penyakit. Dari pengertian diatas dapat diartikan bahwa sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat (Yulianto, dkk. 2020, h.10).

### 2. Pengertian Higiene

Hygiene merupakan suatu pendekatan terhadap kesehatan dengan menjaga dan melindungi kebersihan diri. Hygiene erat berhubungan dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan (Yulianto, dkk. 2020, h.11).

### 3. Pengertian Sanitasi

Menurut Hopkins, sanitasi merupakan suatu cara untuk memantau faktor-faktor lingkungan yang mempengaruhi lingkungan. Sanitasi juga

adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Widyastuti and Almira 2019, h.12).

Kebersihan pangan merupakan upaya preventif yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk menjaga makanan dan minuman bebas dari bahaya yang dapat membahayakan kesehatan. makanan di produksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Marsanti & Widiarini, 2018 ).

Tujuan dalam sanitasi makanan adalah menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah penularan penyakit, mencegah beredarnya makanan yang terkontaminasi. Tujuan sanitasi makanan dan minuman yakni :

1. Tersedianya pangan berkualitas tinggi yang aman bagi kesehatan konsumen.
2. Menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan makanan.
3. Menerapkan praktik kerja yang sehat dan benar pada saat menangani makanan di fasilitas.

#### **D. Penyakit Bawaan Makanan**

Penyakit Bawaan Makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya ataupun adanya kuman penyebab

penyakit. Makanan yang tercemar dapat menyebabkan keracunan makanan yang berujung pada kesakitan bahkan kematian (Widyastuti and Almira 2019, h.39).

Beberapa penyakit bawaan makanan yaitu :

a. Hepatitis A

Penyakit ini disebabkan oleh virus Hepatitis A. Virus tersebut biasa berkembang di daerah-daerah yang memiliki sanitasi yang buruk. Penularan hepatitis A terjadi melalui manusia, dimana virus ini terdapat dalam tinja penderita yang mengontaminasi makanan dan air yang tidak dimasak dengan baik dan benar. Selain itu, kontak langsung dengan penderita juga dapat menyebabkan penularan penyakit ini apabila higiene perorangan tidak dijaga dengan baik.

b. Kolera

Sumber dari penyakit ini adalah manusia dan lingkungan. Kolera dapat menular melalui air dan makanan yang tercemar oleh tinja penderita atau. Gejala penyakit ini timbul secara mendadak dengan gejala diare yan berat dan tinja yang cair, muntah dan dehidrasi, bahkan menyebabkan kolaps/kegagalan fungsi tubuh yang serius. Pencegahan penyakit ini melalui higiene sanitasi makanan dengan pemeliharaan sanitasi pengolahan dan penghidangan, serta pemeliharaan higiene perorangan penjamah makanan.

## **E. Aspek Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan**

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan yaitu terdapat aspek-aspek higiene sanitasi pada rumah makan yang terdapat dalam formulir Inspeksi Kesehatan lingkungan (IKL) :

1. Aspek area luar tempat pengelolaan pangan
  - a. Lokasi bebas banjir.
  - b. Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu/kotoran.
  - c. Situs ini bebas dari vektor dan sumber hewani yang patogen.
  - d. Tenda tidak bocor (tahan air), awet dan mudah dibersihkan .
2. Aspek area pelayanan konsumen
  - a. Area tempat makanan konsumen bersih.
  - b. Dinding ruang makan bersih.
  - c. Ventilasi udara baik (bisa menggunakan ventilasi udara alami atau buatan).
  - d. Memiliki tempat sampah yang tertutup rapat dan tidak ada tumpukan sampah.
  - e. Tempat/area makan atau meja makan konsumen harus bersih dan mudah dibersihkan, utuh dan rata serta kedap air.
  - f. Peralatan yang digunakan untuk penyajian (piring, sendok, panci, dan lainnya) bersih, utuh, aman bagi kesehatan dan tara pangan (*food grade*).

- g. Makanan yang tidak dikemas harus disajikan dengan tudung atau dalam etalase tertutup.
  - h. Pangan segar yang langsung dikonsumsi seperti buah potong dan salad disimpan dalam suhu aman yaitu 5°C (lemari pendingin di wadah bersuhu dingin).
  - i. Pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu 60°C (wadah dengan pemanas).
  - j. Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang dikonsumsi maksimal 4 jam setelah dimasak, jika masih akan dikonsumsi maka harus dilakukan pemanasan ulang.
  - k. Tidak ada vektor binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di daerah ini.
  - l. Personal yang menyentuh uang saat melayani pembayaran, tidak menyentuh pangan secara langsung sebelum melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*.
3. Aspek area dapur / penyiapan pangan
- a. Tersedia akses ke sumber air yang aman.
  - b. Tersedia akses jamban atau toilet yang mudah diakses.
  - c. Pembersihan peralatan dan makanan dilakukan dengan menggunakan air mengalir.

- d. Tersedia tempat cuci tangan dengan air mengalir, sabun cuci tangan dan tersedia tempat sampah yang tertutup.
- e. Tersedia tempat penyimpanan yang bersih terlindung dari bahan kimia serta vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Tempat dan penyimpanan bukan merupakan jalur askes ke kamar mandi atau jamban.
- g. Tidak ada hewan atau hewan peliharaan yang menjadi vektor atau pembawa penyakit di kawasan ini.
- h. Bahan kimia (insektisida dan lainnya) tidak bersebelahan dengan bahan pangan.
- i. Lantai harus rata dan mudah dibersihkan.
- j. Memiliki ventilasi udara dengan bahan kuat dan tahan lama, jika terbuka harus memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan bersihkan. Jika menggunakan *exhaust* atau *air conditioner* maka kondisi terawat berfungsi dan bersih.
- k. Bahan pangan memiliki mutu yang baik, utuh dan tidak rusak.
- l. Bahan baku pangan dalam kemasan harus memiliki label, terdaftar atau ada ijin edar, tidak kadaluwarsa dan mempunyai kemasan tidak yang tidak mudah rusak.
- m. Pangan yang disimpan di kulkas dengan kondisi bersih, tersusun rapi sesuai jenis pangan (matang diatas dan mentah di bagian bawah) dan idak terlalu padat.

n. Bahan pangan

1. Disimpan terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan.
2. Disimpan pada suhu yang tepat sesuai jenisnya.
3. Tidak terdapat bahan pangan yang kadaluwarsa.
4. Tertutup dan mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit.

o. Pencahayaan cukup terang.

p. Cuci bahan-bahan yang Anda gunakan sebelum dimasak dan bilas dengan air mengalir.

q. Melakukan *thawing* atau pelunakan pangan dengan benar.

r. Makanan dimasak dengan suhu yang tepat dan dimasak dengan sempurna.

s. Personil yang bekerja pada area ini

- 1) Sehat dan bebas penyakit menular.
- 2) Menggunakan APD (celemek, masker, penutup rambut).
- 3) Kuku pendek, bersih dan tanpa cat kuku.
- 4) Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengelolah pangan.
- 5) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain ketika mengelolah pangan.

t. Pada saat mengelolah pangan:

- 1) Tidak merokok.
- 2) Tidak bersin atau batuk diatas pangan langsung.

- 3) Tidak meludah sembarangan.
  - 4) Tidak mengunyah makanan /permen.
  - 5) Tidak mengaruk-garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor kemudian langsung menyentuh pangan.
  - 6) Gunakan sarung tangan atau peralatan untuk menangani makanan yang dimasak.
  - 7) Jika terluka ditutup dengan perban/atau sejenisnya.
  - 8) Melakukan pemeriksaan kesehatan minimal setahun sekali.
  - 9) Penjamah makanan sudah mendapat penyuluhan keamanan pangan siap saji.
- u. Peralatan pengolahan pangan:
- 1) Bahan kuat.
  - 2) Tidak berkar.
  - 3) Tara pangan.
  - 4) Bersih sebelum digunakan.
  - 5) Setelah digunakan kondisi bersih dan kering.
  - 6) Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah.
  - 7) Peralatan masak/ makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- v. Peralatan pengering seperti kain lap/kain selalu dijaga kebersihannya dan diganti secara berkala untuk menghindari kontaminasi silang.

- w. Alat pembersih tidak menimbulkan kontaminasi silang (sapu tekstil dan kemoceng tidak diperbolehkan).
- x. Air untuk minum memenuhi standar kualitas air minum/air yang sudah diolah/ sudah dimasak.
- y. Tempat yang digunakan untuk menyajikan pangan
  - 1) Piring bersih dan tara pangan.
  - 2) Gelas bersih dan tara pangan.
  - 3) Sendok bersih dan tara pangan.
  - 4) Sedotan bersih dan tara pangan.
- z. Pengemasan dilakukan secara higiene.