

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan

1. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan, serta berbagaiusaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan. Hygiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh. Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Wawoh, dkk, 2017).

Hygiene merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu seperti mencuci tangan dengan air bersih untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya, (Kemenkes RI, 2012:99).

2. Pengertian Sanitasi

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 mewadahi agar sampah tidak dibuang sembarangan (Depkes RI. 2012).

Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygienenya sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Hygiene sudah baik ingin membuang sampah akan tetapi sanitasinya tidak tersedia tempat sampah akibatnya sampah dibuang disembarangan saja (Depkes RI, 2012)

Sanitasi makanan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan yang dapat merusak makanan dan membahayakan kesehatan manusia (Oginawati 2008)

B. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap 4(empat) faktor hygiene sanitasi makanan, yaitu faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Untuk mengetahui apakah faktor tersebut dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian kegiatan dari faktor-faktor tersebut secara rinci. (Depkes RI 2012)

standar baku mutu Hygiene sanitasi makanan di rumah sakit harus berdasarkan pada Kemenkes RI nomor 7 tahun 2019 pada bab 3 tentang penyelenggaraan kesehatan lingkungan pada poin D tentang penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji yaitu:

1. Tempat Pengolahan Pangan

- a. Perlu disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur.
- b. Sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman. Untuk pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, maka pada gagang kain pel perlu diberikan kode warna hijau.
- c. Asap dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap.
- d. Pintu masuk bahan pangan mentah dan bahan pangan terpisah.

2. Peralatan masak

- a. Peralatan masak terbuat dari bahan dan desain alat yang mudah dibersihkan dan tidak boleh melepaskan zat beracun ke dalam bahan pangan (food grade).
- b. Peralatan masak tidak boleh patah dan kotor serta tidak boleh dicampur.
- c. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam pangan.
- d. Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.
- e. Peralatan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan.
- f. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor.

3. Penjamah Pangan

- a. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular.
- b. Secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun diperiksa kesehatannya oleh dokter yang berwenang.
- c. Harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan pangan dapur.
- d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja.

4. Kualitas Pangan

- a. Pemilihan Bahan Pangan
 - 1) Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.

- 2) Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan (screening) untuk menjamin mutu pangan.
- 3) Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.
- 4) Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan.

b. Penyimpanan Bahan Pangan dan Pangan Jadi

- 1) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia - 40 - berbahaya, serangga dan hewan lain.
- 2) Semua gudang bahan pangan hendaknya berada dibagian yang tinggi.
- 3) Bahan pangan tidak diletakkan dibawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- 4) Tidak ada drainase disekitar gudang pangan.
- 5) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langitlangit bangunan.
- 6) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.
- 7) Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.
- 8) Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.

- 9) Bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (cooling) 10°C s/d -15°C , bahan pangan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (chilling) 4°C s/d 10°C , bahan pangan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (freezing) dengan suhu 0°C s/d -4°C , dan bahan pangan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (frozen) dengan suhu $< 0^{\circ}\text{C}$.
 - 10) Perlu dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas/freezer) secara berkala.
 - 11) Pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.
 - 12) Pengambilan dengan cara First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada pangan yang busuk.
 - 13) Penyimpanan bahan pangan jadi dilakukan monitoring dan - 41 - pencatatan suhu/ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.
 - 14) Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh pangan jadi (food bank sampling) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam.
- c. Pengangkutan Pangan Pangan yang telah siap santap perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya yaitu:
- 1) Pangan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup, dan bersih dan dilengkapi dengan pengatur suhu agar suhu pangan dapat dipertahankan.

- 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/barang kotor.

d. Penyajian Pangan

- 1) Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.
- 2) Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- 3) Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat foodgrade dan tidak menggunakan kemasan berbahan polystyren.
- 4) Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin.
- 5) Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- 6) Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien.
- 7) Pangan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien, kecuali pangan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.

e. Pengawasan Higiene dan Sanitasi Pangan

Pengawasan higiene dan sanitasi pangan dilakukan secara:

1) Internal:

- a) Pengawasan dilakukan oleh petugas kesehatan lingkungan bersama petugas terkait penyehatan pangan di rumah sakit.

- b) Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pengambilan sampel pangan dan minuman meliputi bahan pangan yang mengandung protein tinggi, pangan siap saji, air bersih, alat pangan, dan alat masak.
- c) Untuk petugas penjamah pangan di dapur gizi harus dilakukan pemeriksaan kesehatan menyeluruh maksimal setiap 2 (dua) kali setahun dan pemeriksaan usap dubur maksimal setiap tahun.
- d) Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal dua kali dalam setahun.
- e) Bila terjadi keracunan pangan dan minuman di rumah sakit, maka petugas kesehatan lingkungan harus mengambil sampel pangan untuk diperiksa ke laboratorium terakreditasi.
- f) Rumah sakit bertanggung jawab pada pengawasan penyehatan pangan pada kantin dan rumah makan/restoran yang berada di dalam lingkungan rumah sakit.
- g) Bila rumah sakit bekerja sama dengan Pihak Ketiga, maka harus mengikuti aturan jasaboga yang berlaku.

2) Eksternal

Dengan melakukan uji petik yang dilakukan oleh petugas sanitasi dinas kesehatan pemerintah daerah provinsi dan dinas kesehatan pemerintah daerah kabupaten/kota untuk menilai kualitas pangan dan minuman. Untuk melakukan pengawasan penyehatan pangan baik internal maupun eksternal dapat menggunakan instrumen Inspeksi Kesehatan Lingkungan Jasaboga Golongan B.

C. Peran Makanan Sebagai Media Penularan Penyakit

Yang dimaksud penyakit bawaan makanan menurut Depkes RI (2012), adalah penyakit yang pada umumnya menunjukkan gangguan pada saluran pencernaan yang ditandai dengan gejala mual, perut mulas, diare, terkadang muntah yang disebabkan mengkonsumsi makanan yang banyak mengandung bakteri ganas dalam jumlah yang cukup banyak, racun bakteri atau bahan kimia berbahaya.

Menurut Anwar dari dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan makanan dapat berperan sebagai berikut :

1. Agent

Makanan dapat berperan sebagai agent penyakit, contohnya jamur, ikan dan tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat beracun.

2. Vehicle

Makanan dapat sebagai pembawa (*vehicle*) penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang pathogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat di atas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan.

3. Media

Kontaminan yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. (Djoko windu P. Irawan 2016)

D. Kerangka Teori

Hygiene Sanitasi Makanan Rumah Sakit

Berdasarkan permenkes nomor 7 tahun 2019 pada bab 3 tentang penyelenggaraan kesehatan lingkungan di poin D tentang penyelenggaraan penyehatan pangan siap saji

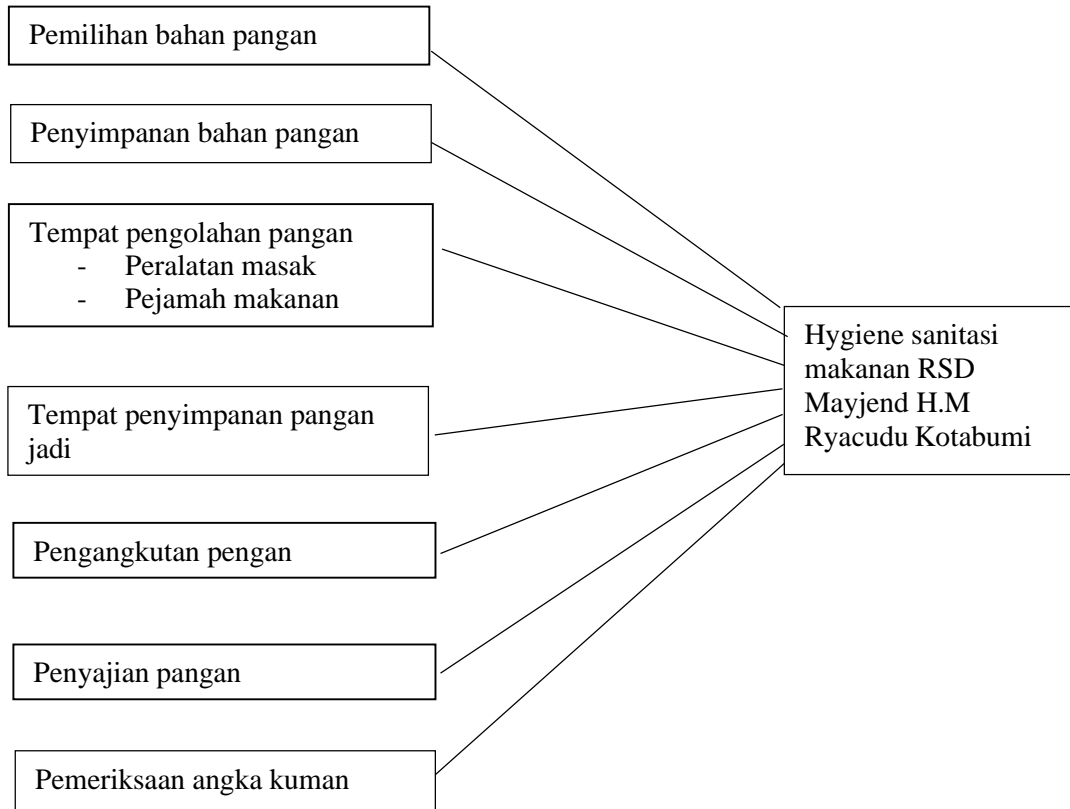


Sumber : Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Gambar 2.1 Kerangka Teori

E. Kerangka Konsep

Hygiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Mayjend HM Ryacudu Kotabumi



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Tabel 2.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
1.	Pemilihan Bahan Pangan	Cara atau metode yang digunakan untuk memilih bahan makanan yang akan diolah di RSD Mayjend HM Ryacudu kotabumi	Observasi /pengamatan dan Wawancara	Ceklist dan quisioner	MS: apabila dibeli pada tempat yang resmi dan berkualitas baik, bahan pangan kemasan harus mempunyai label dan merek dalam keadaan baik TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal
2	Penyimpanan Bahan Makanan	Cara atau metode penempatan untuk menyimpan bahan makanan yang akan diolah di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi	Observasi /pengamatan dan Wawancara	Ceklist dan quisioner	Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Permenkes No. 7 Tahun 2019 Sebagai berikut:	Ordinal
		Penyimpanan bahan makanan kering	Observasi /pengamatan dan Wawancara	Ceklist dan quisioner	MS: apabila tempat selalu bersih, tidak ada drainase sekitar gudang, suhu gudang kurang dari 25°C, jarak dengan lantai kurang lebih 30cm, jarak dengan dinding 15 cm, jarak dengan plafon 50 cm TM: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal

		Penyimpanan bahan makanan basah	Observasi /pengamatan dan Wawancara	Ceklist dan quisioner	MS: apabila disimpan pada suhu 10°C-15°C pada penyimpanan sejuk,suhu 4°C-10°C penyimpanan dingin,suhu 0°C-4°C penyimpanan dingin sekali,suhu< 0 °C penyimpanan beku. pengambilan bahan dengan sistem FIFO dan FEFO, bahan makanan yg berbau tajam harus tertutup TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal
3	Pengolahan Makanan	Cara atau metode pengubahan makanan mentah menjadi makanan siap santap di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi:	Observasi /pengamatan	Ceklist dan quisioner	MS: apabila sesuai dengan permenkes No 7 tahun 2019 sebagai berikut:	Ordinal
.		Tempat Pengolahan Makanan	Observasi /pengamatan	Ceklist dan quisioner	MS: apabila, sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pemberih yang aman, asap dikeluarkan melalui cerobong, pintu masuk bahan pangan mentah dan bahan pangan jadi terpisah TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal

		Peralatan Masak	Observasi /Pengamatan	Ceklist dan kuisisioner	MS: apabila tidak melepaskan zat beracun, tidak patah/gompel, peralatan dicuci dan didisinfektan setelah digunakan, disimpan dalam keadaan kering, tempat penyimpanan terhindar dari vektor TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal
		Penjamah Makanan	Observasi /Pengamatan	Ceklist dan kuisisioner	MS: apabila menggunakan pakaian kerja, menggunakan APD lengkap, petugas bebas dari penyakit menular, dilakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal dua kali dalam setahun TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal
4.	Penyimpanan makanan jadi	Cara atau metode penyimpanan makanan yang telah diolah di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.	Observasi /pengamatan	Ceklist dan kuisisioner	MS: apabila tempat penyimpanan terpisah setiap jenis, setiap wadah mempunyai tutup, penyimpanan tidak tercampur antara makanan siap santap dengan makanan mentah TMS: apabila tidak sesuai dengan MS	Ordinal

5.	Pengangkutan Makanan	Cara atau metode pengangkutan makanan jadi serta peralatan yang digunakan untuk mengangkut makanan jadi dari dapur ke kamar pasien di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.	Observasi/ pengamatan	Ceklist dan kuisisioner	MS: apabila menggunakan kereta dorong tertutup dan bersih, kereta dorong tidak sampai penuh agar masih tersedia ruang gerak, terdapat jalur khusus untuk mengangkut bahan/barang kotor TMS : apabila tidak sesuai dengan MS.	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Cara atau metode untuk menyajikan makanan yang telah masak kepada pasien di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.	Observasi /pengamatan	Ceklist dan kuisisioner	MS: apabila suhu penyajian makanan hangat tidak kurang dari 60°C, pewadahan menggunakan peralatan yang bersih, cara penyajian harus tertutup. TMS: apabila tidak sesuai dengan MS.	Ordinal
7.	Pemeriksaan Angka kuman	Cara atau metode yang digunakan untuk melakukan pemeriksaan angka kuman pada makanan di RSD Mayjend HM Ryacudu Kotabumi.	Pemeriksaan Laboratorium	Colony Counter	MS: apabila sesuai dengan BPOM RI NO HK.00.06.1.52.4011 TMS: apabila tidak sesuai dengan MS.	Nominal

