

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sanitasi Makanan

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia untuk kelangsungan hidup, selain kebutuhan sandang dan perumahan. Untuk menjadi sehat manusia membutuhkan makanan dalam jumlah seimbang dan berkualitas dari segi sanitasi.

Istilah hygiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama yaitu mengusahakan cara hidup sehat sehingga terhindar dari penyakit, tetapi dalam penerapannya mempunyai arti yang sedikit berbeda :

Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia.

Pengertian sanitasi dipandang dari berbagai segi terkait dengan kesehatan yaitu :

- a. Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang baik dan bersih.
- b. Melindungi setiap orang dari faktor – faktor lingkungan yang merugikan fisik maupun mental.
- c. Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.

2. Manfaat Makanan

Makanan bila ditekankan fungsinya maka paling tidak harus memenuhi 2 dari 3 fungsi berikut ini⁷. Memberikan panas dan tenaga kepada tubuh, membangun jaringan – jaringan tubuh baru dan memelihara / memperbaiki yang tua serta mengatur proses – proses alamiah, kimiawi atau faali dalam tubuh.

Kebutuhan akan makanan bagi manusia setiap harinya hendaklah memenuhi syarat – syarat kesehatan, baik dari segi gizi, kemurnian maupun dari segi kebersihannya. Adapun yang dimaksud dengan kemurnian disini adalah tidak mengandung tambahan yang membahayakan.

Untuk mendapatkan makanan yang sehat dan terjamin, salah satu usaha yang dilakukan adalah dengan memperhatikan hygiene dan sanitasinya, sehingga makanan tersebut bebas dari kuman penyakit maupun zat kimia yang berbahaya bagi kesehatan.

3. Penyakit melalui makanan.

Penularan penyakit melalui makanan dapat berasal dari luar ataupun dari makanan itu sendiri. Ditinjau dari segi sanitasi makanan, penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat digolongkan beberapa macam yaitu :⁸

a. Golongan Parasit

Golongan parasit yang mencemari makanan adalah amuba dan berbagai jenis cacing. Amuba dapat menimbulkan penyakit disentri dan cacing dapat menyebabkan cacingan.

b. Golongan Mikroorganisme

Berbagai jenis bakteri yang dapat menimbulkan penyakit melalui makanan diantaranya adalah :

1. Shigella

Golongan bakteri ini akan menyebabkan penyakit disentri basiller. Shigella ini merupakan penyebab yang paling umum dari penyakit mencret pada manusia.

2. Salmonella

Salmonella adalah kuman yang berbahaya karena dapat menimbulkan penyakit typhus perut, para typhus A dan bentuk lainnya.

3. Streptococcus
Streptococcus dari jenis betahemolitic akan mengakibatkan sakit ditenggorokkan, demam rematik dan scarlet.
 4. Berbagai macam virus yang dapat menimbulkan penyakit seperti hepatitis.
- c. Golongan racun dalam makanan dapat dibedakan menjadi 2 macam yaitu yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup dan yang berada dalam makanan itu sendiri.

B. Mikroba

1. Bakteri

Bakteri hidup dimana – mana sebagian besar adalah saprofit (Organisme yang hidup dari bahan organik) yang terdapat di tanah dan di air. Bakteri berperan penting menguraikan molekul organik kompleks dari hewan dan tumbuhan yang telah mati menjadi molekul – molekul organik sederhana. Molekul ini mengalami daur ulang selama metabolisme oleh organisme hidup.

Sekitar 50 persen bakteri bersifat patogenik (mampu menimbulkan penyakit). Virulensi atau kemampuan menimbulkan infeksi adalah suatu fenomena kompleks yang berkaitan dengan fisiologi patogen dan penjamunya. Sebagian bakteri selalu bersifat virulen. Namun sebagian bakteri terutama bakteri yang menyebabkan infeksi di rumah sakit, memiliki patogenitas yang rendah. Bakteri ini menyebabkan infeksi hanya pada orang yang keadaan imunnya menurun akibat penyakit, obat atau prosedur invasif yang mereka jalani (misalnya pembedahan, intubasi atau pemasangan selang intravena). Bakteri ini tidak menyerang jaringan sehat⁹.

2. Kapang

Kapang adalah kelompok mikroba yang tergolong dalam fungsi yang mempunyai filamentus dan pertumbuhannya pada makanan mudah dilihat karena penampakkannya yang berserabut seperti kapas.

Pertumbuhannya mula – mula akan berwarna putih, tetapi jika spora telah timbul akan terbentuk berbagai warna tergantung dari jenis kapang.

Pada umumnya kapang dapat menggunakan berbagai komponen makanan, dari yang sederhana sampai kompleks.

Kebanyakan kapang memproduksi enzim hidrolitik misalnya amilase, pektinase, proteinase dan lipase, oleh karena itu dapat tumbuh pada makanan yang mengandung pati, pektin, protein atau lipid¹⁰.

3. Khamir

Khamir adalah kelompok mikroba yang tergolong dalam fungsi, berbentuk sel tunggal mempunyai kelebihan yang sangat efektif dalam memecah komponen kimia dibandingkan dengan kapang karena mempunyai perbandingan luas permukaan dengan volume yang lebih besar. Pertumbuhan khamir kebanyakan paling baik pada kondisi dengan persediaan air yang cukup. Batas aktivitas air terendah untuk pertumbuhan khamir berkisar antara 0.88 – 0.94, kisaran suhu untuk pertumbuhan kebanyakan khamir pada umumnya hampir sama dengan kapang yaitu dengan suhu optimum 25 – 30 °C dan suhu maksimum 35 - 47°C¹¹.

C. Sanitasi Lingkungan

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Lingkungan

Adapun yang dimaksud hygiene dan sanitasi lingkungan adalah pengawasan lingkungan fisik, biologis, sosial dan ekonomi yang mempengaruhi kesehatan manusia, dimana lingkungan yang berguna ditingkatkan dan diperbanyak sedangkan yang merugikan diperbaiki atau dihilangkan¹².

Berdasarkan pengertian tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa sanitasi lingkungan adalah pencegahan penyakit dengan jalan pengawasan tidak hanya terhadap lingkungan fisik manusia saja tetapi juga pengawasan terhadap lingkungan biologis, sosial dan ekonomi yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Sanitasi lingkungan sangat berperan juga terhadap sanitasi makanan yang meliputi kegiatan usaha yang ditujukan kepada semua tindakan semua tingkatan, sejak makanan dibeli, disimpan, diolah dan disajikan untuk melindungi agar konsumen tidak dirugikan kesehatannya.

Usaha – usaha sanitasi tersebut antara lain meliputi : keamanan makanan dan minuman yang disediakan, hygiene perorangan dan praktek – praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan, keamanan terhadap penyediaan, pengolahan pembuangan air limbah dan kotoran, perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan, penyajian dan penyimpanannya serta pencucian, kebersihan dan penyimpanan alat – alat atau perlengkapan².

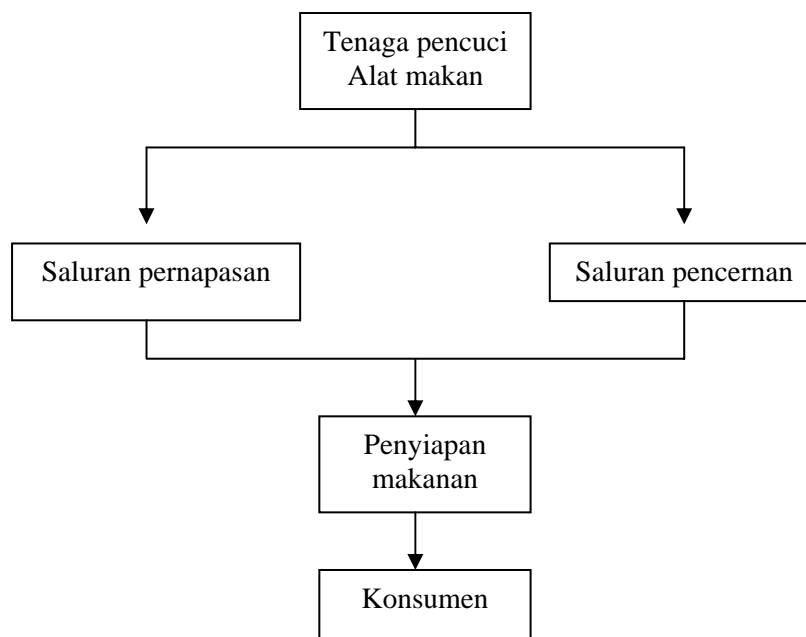
2. Pengaruh sanitasi makanan terhadap kesehatan

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk kelangsungan hidupnya. Disisi lain makanan dapat membahayakan kesehatan manusia karena makanan berperan dalam penularan penyakit.

Penularan penyakit melalui makanan dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Penularan makanan melalui tenaga pencuci pada alat makan merupakan penularan secara langsung.

Hal ini dapat dilihat pada skema dibawah ini :

Skema :Jaring kontaminasi mikroorganism



Pencuci alat makan yang menderita sakit atau karier menularkan penyakit yang dideritanya melalui saluran pernapasan misalnya batuk atau bersin, biasanya mikroorganisme penyakit mencemari makanan terjadi kontak antara makanan dengan alat makan yang mengandung mikroorganisme penyakit. Kontaminasi mikroorganisme pada makanan dapat terjadi dengan cara – cara diatas, selain saluran nafas juga pada saluran cerna.

3. Kesehatan dan kebersihan tenaga pencuci.

Perlindungan kontak langsung makanan dengan tenaga pencuci atau pengetrapan perilaku sehat pada karyawan selama bekerja dilakukan dengan menggunakan *celemek* saat mengolah makanan, menggunakan tutup rambut dan tutup mulut, selalu mencuci tangan sebelum mulai bekerja, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar serta memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan dan minuman.

4. Persediaan air yang berkualitas

Air yang digunakan untuk memasak maupun untuk mencuci harus berasal dari sumber – sumber yang memenuhi standar air yaitu memenuhi syarat : fisik, khemis dan syarat bakteriologis.

D. Hygiene Makanan

Adapun yang dimaksud dengan hygiene makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri.

Beberapa penyakit yang ditimbulkan karena makanan atau minuman yaitu : Cholera (*Vibrio cholerae*), Dysentri Amuba (*Entamoeba histolytica*), Dysentri Basiler, Typhus Abdominalis (*Salmonella*).

Untuk menjamin makanan dari segi kualitas perlu adanya sanitasi usaha sarana alat makan untuk mencegah makanan terkontaminasi berbagai mikroorganisme yang patogen dari zat – zat racun yang dapat membahayakan

kesehatan masyarakat. Peranan makanan erat sekali dengan kesehatan manusia.

Hal ini dapat digambarkan sebagai berikut :

1. Setiap manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk kelangsungan hidupnya.
2. Manusia yang terpenuhi segala kebutuhan makanan akan mengalami pertumbuhan fisik yang baik, sehat dan kuat serta tahan terhadap serangan – serangan penyakit karena daya tahan tubuhnya.
3. Sarana alat makan dapat merupakan media berkembangbiak bakteri – bakteri yang patogen maupun yang tidak patogen.

Salah satu tujuan pokok dari sanitasi makanan adalah mencegah terjadinya penularan penyakit melalui media perantara alat makan, terutama yang banyak membantu penularan adalah keadaan lingkungannya. Pelaksanaan usaha sanitasi lebih ditekankan kepada tempat – tempat usaha produksi atau distribusi makanan dan minuman yang melayani kepentingan umum seperti restoran, hotel, rumah sakit dan lain – lain.

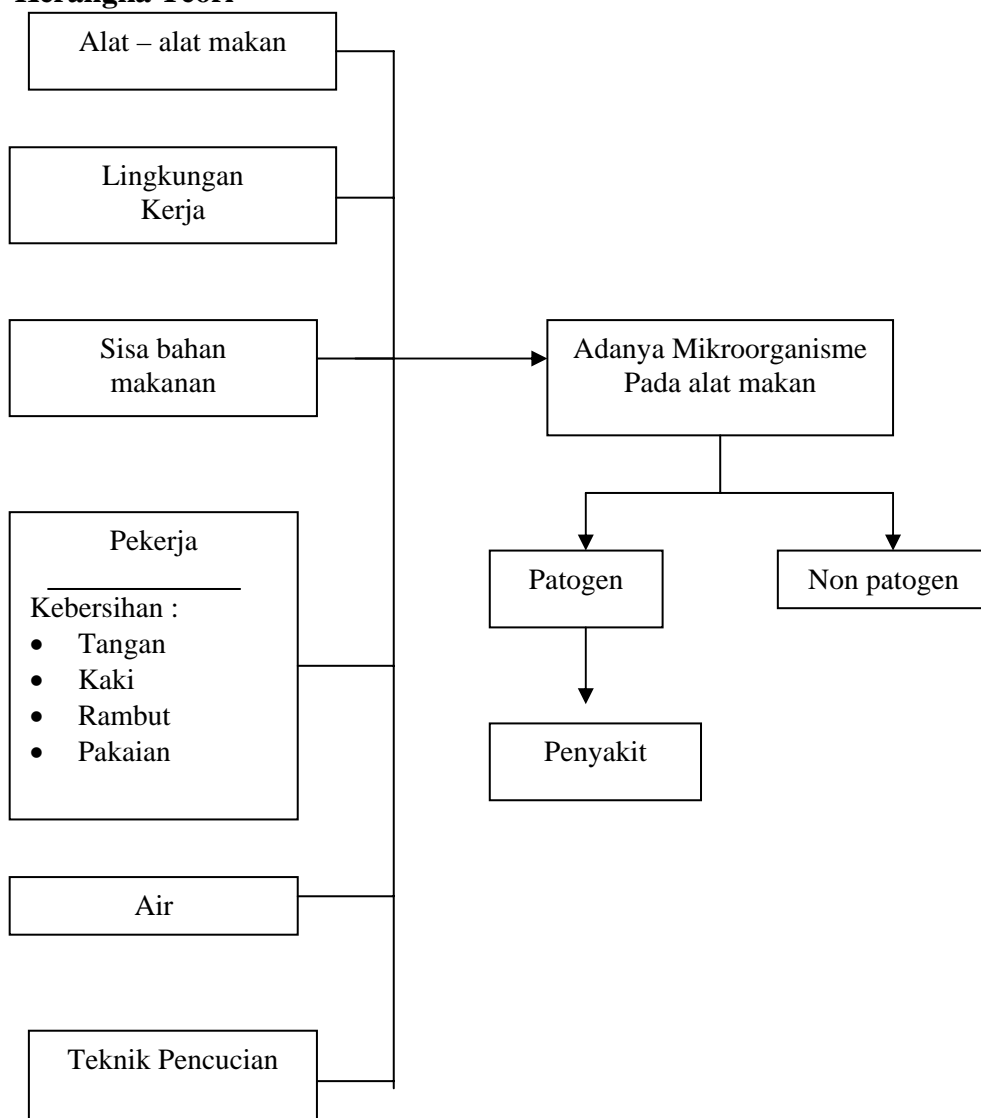
E. Pelaksanaan Sanitasi Alat Makan

1. Sanitasi perorangan atau pekerja
 - a. Bebas dari berbagai macam penyakit menular (TBC, Typhus, Kholera, Hepatitis)
 - b. Harus selalu menjaga memelihara kebersihan badan dan pakaian.
 - c. Harus cuci tangan sebelum bekerja.
 - d. Dilarang mengobrol / berbicara, merokok, sewaktu bekerja.
 - e. Bila batuk / bersin harus ditutupi dengan sapu tangan yang bersih.
2. Sanitasi alat makan
 - a. Permukaan alat harus utuh tidak cacat dan mudah dibersihkan.
 - b. Pada waktu pencucian air harus sering diganti dengan air bersih yang mengalir dan menggunakan sabun..
 - c. Alat yang sudah dibersihkan ditempatkan di tempat yang bersih dan tertutup.

3. Sanitasi Lingkungan kerja

- a. Menyediakan air rumah tangga yang baik, cukup kualitas maupun kuantitas.
- b. Mengatur pembuangan kotoran, sampah dan air limbah.
- c. Pembasmian binatang – binatang penyebar penyakit seperti : lalat, nyamuk, kutu serta binatang reservoir penyakit.

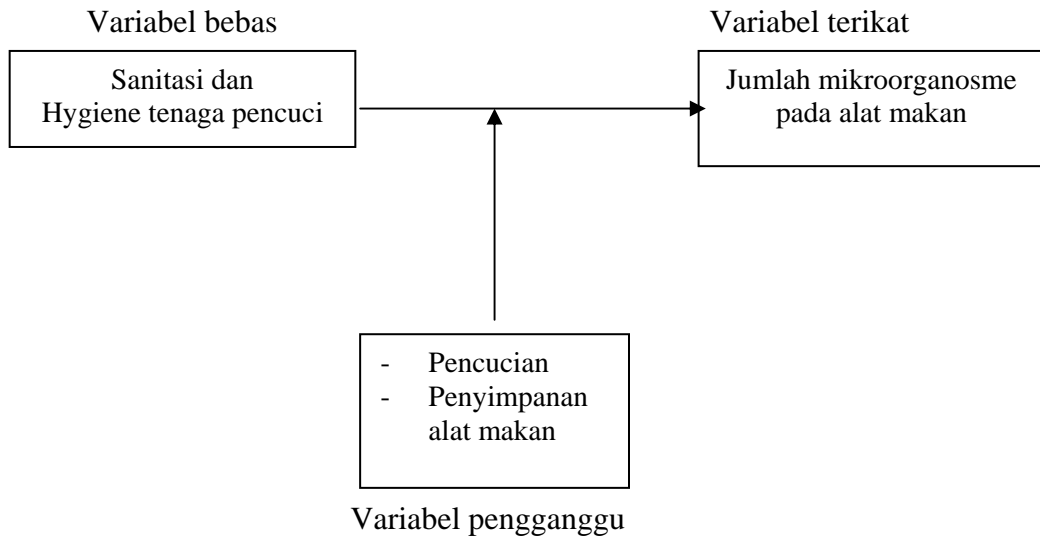
F. Kerangka Teori



Sumber : 1. Indan Entjang, 1990

2. Richard Sihite, 2002

G. Kerangka Konsep



- Variabel pengganggu dalam penelitian ini tidak diteliti.

H. Hipotesis

Hipotesa yang diuji dalam penelitian, yaitu :

Ada hubungan antara sanitasi dan hygiene tenaga pencuci dengan jumlah mikroorganisme pada alat makan di Rumah Sakit Bhayangkara Semarang.