#### **BAB II**

## TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Makanan

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas seharihari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (World Health Organization) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Prabu, 2008).

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

- 1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
- 2. Bebas dari pencemaran disetiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- 3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- 4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*)

### **2.2** Mutu dan Keamanan Makanan

Makanan bermutu atau berkualitas adalah makanan yang dipilih, dipersiapkan, dan disajikan dengan cara sedemikian sehingga tetap terjaga dan meningkat serta flavornya, maupun nilai gizi dan menarik, dapat diterima serta aman dikonsumsi secara mikrobiologi dan kimiawi. PP Nomor 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan, menyatakan bahwa mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Kelayakan pangan adalah kondisi pangan yang tidak mengalami kerusakan, kebusukan, menjijikan, kotor, tercemar atau terurai. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Krisnamurni, 2007).

Keamanan pangan menurut Undang-Undang No. 7 tentang pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Definisi lainnya keamanan pangan diartikan sebagai terbebasnya makanan dari zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja kedalam bahan makanan atau makanan jadi (Moehyi, 2000).

Seperti dikemukakan Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan (2008), dalam pedoman Cara Produksi Makanan Yang Baik menggunakan istilah" Keamanan Pangan "dan "Kelayakan Pangan". Yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah suatu kondisi yang menjamin bahwa pangan yang akan dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat mengakibatkan timbulnya penyakit, keracunan atau kecelakaan yang akan merugikan konsumen. Kelayakan pangan adalah suatu kondisi yang akan menjamin bahwa pangan yang telah diproduksi sesuai tahapan yang normal tidak mengalami kerusakan, bau busuk, kotor, menjijikan, tercemar atau terurai sehingga pangan tersebut layak untuk dikonsumsi.

Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne diseases*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organimse pathogen. Penyakit penyakit yang ditimbulkan oleh pangan dapat digolongkan ke dalam dua kelompok utama yaitu infeksi dan intoksikasi. Istilah infeksi digunakan bila setelah mengkonsumsi pangan atau minuman yang mengandung bakteri pathogen, timbul gejala gejala penyakit. Intoksikasi adalah keracunan yang disebabkan karena mengkonsumsi pangan yang mengandung senyawa racun (Baliwati dkk, 2004).

Menurut Tamaroh (2003), bahwa timbulnya gangguan keamanan pangan akibat keracunan pangan antara lain :

- 1) penggunaan bahan pangan mentah yang tercemar mikroba pathogen
- 2) makanan menunggu dalam waktu yang lama dalam suhu ruang sebelum makanan dikonsumsi
- 3) pendinginan yang tidak tuntas
- 4) higiene perorangan yang jelek dari penjamah makanan.

# 2.3 Higiene Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyebab penyakit (Depkes RI, 1994).

Sanitasi makanan merupakan salah satu upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Prabu, 2008).

Salah satu kegiatan dari sanitasi makanan adalah penyehatan makanan dan minuman. Kegiatan penyehatan makanan di rumah sakit menekankan pada

tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan konsumen, menurunnya kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan.

Setiap usaha jasa boga dituntut untuk memperhatikan kualitas dari pelayanan, produksi dan pengolahan makanan dan minuman. Menurut Kinton (1999), usaha jasa boga memiliki tiga ruang lingkup yaitu *environment higiene*, *food higiene* dan *personal higiene*.

Menurut Tarwoto dan Wartonah (2006), *personal higiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *higiene* yang berarti sehat. Terkait dengan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman lebih dikenal sebagai penjamah makanan.

## 2.4 Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan dalam penelitian higiene dan sanitasi di kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya. Adapun beberapa penelitian yang dijadikan acuan antara lain:

### 2.1 Tabel Penelitian Terdahulu

No	Pennyusun	Tujuan	Metode	Hasil
1	Esty Julianti, 2017	Menganalisis penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di kantin UII	Wawancara dan observasi langsung	Dalam penerapan prinsip HACCP di salah satu kantin kampus UII belum berjalan secara efektif
		Menganalisis faktor penyebab bahaya pada pengolahan makanan siap saji di kantin UII		masih ada makanan yang terindentifikasi adanya bakteri yang melebihi baku mutu sehingga menyebabkan perubahaban warna, rasa, dan bau pada makanan.
2	Henny J, 2011	menganalisis angka kuman dan Escherichia coli peralatan makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado	penelitian deskriptif	angka kuman dan Escherichia coli peralatan makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado tidak memenuhi syarat.

No	Pennyusun	Tujuan	Metode	Hasil
3	Ekawaty P, 2014	Menganalisis Fasilitas Sanitasi di Rumah Makan Jombang Tikala Manado	penelitian deskriptif berdasarkan pendekatan cross sectional.	fasilitas sanitasi secara umum sudah dalam kondisi baik, rata-rata diatas 60 %.
4	Hayati Moh Dahlan, 2013	menyelidiki variasi perilaku untuk mengetahui pengaruh antara perilaku penangan makanan terhadap keamanan makanan.	sampling lapangan menggunakan kuesioner	pedoman penanganan makanan kantin dan pedoman tentang praktik baik di dapur dapat berdampak pada keamanan
5	Siow Oi Nee, 2011	mengetahui tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik mengenai keamanan dan kebersihan penangan makanan kantin fakultas pembelajaran di kampus Universitas Kebangsaan Malaysia	sampling lapangan menggunakan kuesioner	data menunjukkan praktik rata-rata dalam penanganan makanan dengan 68,0% mencuci tangan; 66,5% kebersihan personil; 66,2% manajemen bahan baku; 59,3% pengendalian keamanan makanan dan 52,3% dalam penggunaan sarung tangan.

Penelitian terdahulu diatas mengkaji tentang pentingnya penerapan higiene sanitasi rumah makan atau penyedia jasa boga. Menurut Esty (2017) penyebab bahaya yang teridentifikasi bahaya lebih dominan pada pengolahan makanan siap saji adalah cemaran biologi yang diperkirakan adanya bakteri atau patogen yang melebihi baku mutu tetapi tidak menyebabkan perubahan pada warna, rasa dan bau pada makanan jadi. Maka menurut Hayati (2013) dalam penanganan makanan kantin dan pedoman tentang praktik yang baik di dapur dapat berdampak pada keamanan makanan yang diolah.