

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **2.1 Rumah Sakit**

##### **2.1.1 Pengertian**

Menurut WHO (world Health Organization), rumah sakit adalah suatu organisasi kesehatan yang menyediakan pelayanan paripurna, penyembuhan penyakit, dan pencegahan penyakit. Rumah sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan, tempat berkumpulnya orang sakit maupun sehat, tempat penularan penyakit, dan gangguan kesehatan (Hairil Akbar, 2021).

Rumah Sakit harus mampu memberikan pelayanan sekurang-kurangnya pelayanan medik umum, gawat darurat, pelayanan keperawatan, rawat jalan, rawat inap, operasi/bedah, pelayanan medik spesialis dasar, penunjang medik, farmasi, gizi, sterilisasi, rekam medik, pelayanan administrasi dan manajemen, penyuluhan kesehatan masyarakat, pemulasaran jenazah, laundry, dan ambulance, pemeliharaan sarana rumah sakit, serta pengolahan limbah (Kemenkes RI, 2010)

##### **2.1.2 Tujuan**

Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jmlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien/klien yang membutuhkan.

## **2.2 Hygiene Sanitasi Makanan**

### **2.2.1 Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan**

Higiene adalah upaya kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa baik untuk umum maupun untuk perseorangan dengan tujuan member dasar- dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan daya guna peri kehidupan manusia (Mundiatun,dkk 2015).

Hygiene merupakan suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut itu berada. Personal hygiene atau kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Dampak fisik banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpeliharanya kebersihan perorangan dengan baik. Dampak psikososial yang berhubungan dengan gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri dan gangguan interaksi sosial (Sarmila, 2018).

Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya, misalnya penyediaan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan (Amaliyah, 2017).

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah “Food include all substances,

whether in a natural state or in a manufactured or prepared form, which are part of human diet". Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Sumantri, 2015).

### **2.2.2 Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Makanan Rumah Sakit**

Higiene Sanitasi Makanan Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, dan tempat yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Higiene sanitasi makanan dan minuman yang baik ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Lingkungan yang terkontaminasi dan sanitasi yang buruk dapat menyebabkan infeksi (Avicena Sakula Marsanti, 2018).

Rumah sakit sebagai sarana pelayanan kesehatan yang dapat menjadi tempat penularan penyakit serta memungkinkan terjadinya pencemaran lingkungan dan gangguan kesehatan. Untuk menghindari risiko tersebut maka perlu penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit salah satunya yaitu penyelenggaraan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman sesuai dengan persyaratan kesehatan. Kualitas makanan harus terjamin higienenya agar terhindar dari penyakit atau gangguan kesehatan terutama bagi pasien yang sedang dirawat di rumah sakit yang rentan terhadap berbagai penyakit termasuk penyakit-penyakit yang ditularkan melalui makanan. (Barbara, 2018).

### 2.3 Persyaratan Higiene Sanitasi

Pada masalah higiene sanitasi sehubungan dengan penyelenggaraan makanan dan minuman, maka hal yang perlu untuk diamati adalah hal yang berhubungan masalah tersebut seperti tempat kerja, penyediaan air, sarana cuci, penyediaan air, sarana cuci, pembuangan sampah, sanitasi alat, dan kamar mandi/WC.

#### A. Tempat kerja

Tempat kerja adalah setiap tempat kerja, terbuka atau tertutup yang lazimnya dipergunakan atau dapat diduga akan dipergunakan untuk melakukan pekerjaan baik tetap maupun sementara. Menurut Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga golongan B bahwasannya untuk:

##### 1. Lokasi

Lokasi jasad boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

##### a. Halaman

- 1) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- 2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.

- 3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

b Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2. Langit-langit

- a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

### 3. Pintu dan jendela

- a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

### 4. Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 foot candle/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candle meter)
  - 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.

Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 foot candle = 10 lux.

2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :

- 1 watt menghasilkan 1 candle cahaya atau
- 1 watt menghasilkan 1 foot candle pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
- 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3}$  foot candle pada jarak 1 meter atau
- 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$  foot candle pada jarak 2 meter atau
- 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$  foot candle pada jarak 3 meter.
- lampu 40 watt menghasilkan  $\frac{40}{6}$  atau 6,8 foot candle pada jarak 2 meter atau  $\frac{40}{9} = 4,5$  foot candle pada jarak 3 meter.

5. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- a. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- b. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
  - 1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
  - 2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
  - 3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

## 6. Ruang pengolahan makanan

- a. Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- b. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2\text{m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.

Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja)  $4\text{ m} \times 5\text{ m} = 20\text{ m}^2$ . Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan  $20/6 = 3,3\text{ m}^2$ , berarti luas ini memenuhi syarat (luas  $2\text{m}^2$  untuk pekerja dan luas  $1,3\text{ m}^2$  perkiraan untuk keberadaan peralatan)

Luas ruangan dapur dengan peralatan  $3\text{ m} \times 4\text{ m} = 12\text{ m}^2$

Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan  $12/6 = 2\text{ m}^2$ , luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

## B. Bangunan

1. Lokasi jasaduga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah dan WC.

2. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan warna terang.
3. Pintu dan jendela ruangan tempat pengolahan makanan dilengkapi dengan peralatan anti serangga.
4. Intensitas pencahayaan 200 lux pada titik 90 cm dari lantai.
5. Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi.

### **C. Fasilitas Sanitasi**

1. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan, sabun, saluran pembuangan tertutup, dan alat pengering.
2. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan.
3. Harus mempunyai fasilitas kamar mandi.
4. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah dan sampah kering.

### **D. Peralatan**

1. Tersedia tempat pencucian peralatan.
2. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
3. Peralatan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindungi dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya.

### **E. Ketenagaan**

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan

- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular.
- d. Memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e. Pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung.

#### **F. Makanan**

- a. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
- b. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
- c. Cemaran bakteri seperti Eschericia coli (E.coli) dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol).

#### **2.4 Prinsip Dasar Pengolahan Makanan**

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, ada enam prinsip hiegiene sanitasi makanan dan minuman yaitu sebagai berikut :

### 2.4.1 Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Prinsip pemilihan bahan makanan adalah sebagai berikut:

1. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti : daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
2. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
3. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
4. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
5. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut
6. Makanan dikemas : mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsak, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

7. Makanan tidak dikemas: baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, dan tidak mengandung bahan berbahaya (Kemenkes RI, 2011).

#### **2.4.2 Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu kegiatan penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan wadah penyimpanan dalam keadaan baik dan bersih. Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan / digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam almari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu.
- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm.
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik, Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.

- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan :
  - a. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.
  - b. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.
  - c. Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm (Kemenkes RI, 2011).

### 2.4.3 Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah di tempat pengolahan makanan oleh penjamah makanan dengan menggunakan perlengkapan dalam pengolahan. Prinsip pengolahan makanan sebagai berikut:

#### a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi sebagai berikut :

- 1) Lantai dibuat kedap air, luasnya tidak kurang dari 15-25 m<sup>2</sup>, mudah dibersihkan, rata dan semua sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat dengan tinggi 7,62 cm dari lantai, terpeliharanya kebersihan sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan makanan.
- 2) Permukaan dinding harus rata, halus, kuat, mudah dibersihkan, tidak menyerap percikan air. Dinding yang selalu kena percikan air atau air harus dilapisi porselin setinggi 2 m dari lantai dan dinding berwarna terang.

- 3) Atap dibuat dengan bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit harus menutupi semua bangunan, dan mudah dibersihkan. Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,5 m dari lantai.
- 4) Pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan aktivitas memasak, intensitas penerangan >200 lux. Pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau.
- 5) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat membuat ruangan 20 nyaman. Ventilasi cukup untuk mengurangi udara panas, menghilangkan bau yang tidak enak, asap dan udara kotor. Luas ventilasi minimal 10% dari luas lantai.
- 6) Memiliki pengumpul asap (flood) atau cerobong asap dilengkapi dengan saringan minyak (grase filter) dan penyedot asap agar tidak mengganggu masyarakat sekitar.
- 7) Tersedianya tempat sampah yang tertutup, kedap air, mudah dibersihkan, dan mudah diangkut. Pengangkutan dilakukan setiap hari.
- 8) Tersedianya saluran pembuangan air limbah dari dapur yang tertutup dan tidak bocor serta tergenang.
- 9) Tersedianya bak cuci tangan/washtapel yang bersih dilengkapi dengan sabun pencuci tangan dan pengering/handuk bersih.

- 10) Diadakan pemberantasan vektor dan binatang pengganggu, dan lubang ventilasi dipasang kawat kasa serta kebersihan tetap dijaga agar terhindar dari serangga dan tikus.
- 11) Tersedianya alat pemadam kebakaran yang dilengkapi dengan petunjuk pemakaian dan dalam keadaan siap pakai bila terjadi kebakaran. Dan tersedianya alat-alat P3K yang lengkap
- 12) Tersedianya kamar mandi yang bersih dan cukup bagi petugas.

b. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan, penjamah makanan yang tidak sehat dapat menularkan penyakit dengan cara :

- 1) Adanya kontak antara penjamah makanan yang sakit dengan konsumen yang sakit
- 2) Kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit misalnya batuk atau luka ditangan
- 3) Pengolahan atau penanganan makanan oleh penjamah makanan yang sakit.

Untuk menghindari hal tersebut maka perlu diperhatikan higiene perorangan (personal hygiene) seagai berikut :

- a) Seorang penjamah makanan harus mempunyai surat sehat dari dokter yang berlaku dan diganti 1 kali dalam 6 bulan.
- b) Berpenampilan rapi, bersih (tidak berkuku panjang, bebas dari penyakit kulit, memakai alat pelindung diri (APD)

- c) Berperilaku yang sehat selama bekerja (sebelum dan sesudah bekerja, sesudah dari kamar kecil mencuci tangan pakai sabun)
- d) Tidak bercakap-cakap pada waktu bekerja (mencegah masuknya droplet ke dalam olahan makanan)
- e) Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

c. Perlengkapan dalam Pengolahan Makanan

Kebersihan peralatan makan dan masak harus selalu dijaga dengan baik, terpelihara, dan dicuci dengan baik. Syarat untuk peralatan meliputi :

- 1) Bahan yang digunakan anti karat, kedap air, tidak kasar, tidak bau, mudah dibersihkan dan tidak berubah warna
- 2) Peralatan masak harus terbuat dari (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan
- 3) Gunakan alat yang aman tidak retak, dan anti karat
- 4) Tempat pemotongan bahan makanan seperti talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak mengandung bahan berbahaya
- 5) Alat dicuci dengan menggunakan desinfektan
- 6) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin, harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana.

d. Cara Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan meliputi persiapan bahan, mencuci, meracik, dan memasak. Pengolahan makanan yang baik dapat terwujud dengan cara melaksanakan hal-hal sebagai berikut :

- 1) Nilai gizi/nutrisi yang memenuhi syarat
- 2) Teknik memasak yang baik
- 3) Menerapkan cara higiene dan sanitasi makanan pada waktu bekerja
- 4) Pengolahan makanan yang bersih (alat masak,dan bahan makanan yang dicuci bersih sebelum diolah)
- 5) Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka pada area tangan untuk bekerja sebagai penjamah makanan
- 6) Prioritas dalam memasak
  - a) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti gorenggorengan yang kering
  - b) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
  - c) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
  - d) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
  - e) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan mengakibatkan kontaminasi ulang
  - f) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok

g) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci (Kemenkes RI, 2011).

e. Penyimpanan Makanan Jadi/masak

Penyimpanan makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan fisik dan biologi. Prinsip penyimpanan makanan jadi/masak adalah sebagai berikut :

- a. Makanan yang disimpan harus tertutup terutama makanan kaleng yang telah dibuka
- b. Tempat atau wadah penyimpanan makanan harus bersih, terpisah dari jenis makanan jadi yang berbeda dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air
- c. Makanan yang di kemas menggunakan karton tidak boleh disimpan dekat dengan tempat basah atau lembab
- d. Makanan terlindungi dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan tikus
- e. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu
- f. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan diangkut dari tempat penyimpanan makanan dengan menggunakan alat pengangkut agar terhindar dari kerusakan dan pencemaran makanan.

Prinsip pengangkutan makanan adalah sebagai berikut :

a. Pengangkutan bahan makanan :

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting, dan diduduki
- 4) Bahan makanan yang selama dalam pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan Jadi/masak

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan disiapkan
- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi)
- 6) Pengangkutan untuk waktu yang lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada

suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C (Kemenkes RI, 2011)

g. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah suatu kegiatan dimana makanan disajikan di tempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran. Prinsip penyajian makanan adalah sebagai berikut :

- a. Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerwanan makanan.
- b. Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- c. Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.

## 2.5 Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan

### 1. Internal

Internal Pengawasan dilakukan oleh petugas sanitasi atau petugas penanggung jawab kesehatan lingkungan rumah sakit. Pemeriksaan parameter mikrobiologi dilakukan pengambilan sampel makanan dan

minuman. Pengawasan secara berkala dan pengambilan sampel dilakukan minimal 2 kali dalam setahun. Bila terjadi keracunan makanan dan minuman di rumah sakit maka petugas sanitasi harus mengambil sampel makanan dan minuman untuk diperiksa ke laboratorium.

## 2. Eksternal

Dengan melakukan uji petik yang dilakukan oleh petugas sanitasi dinas kesehatan provinsi dan kabupaten/kota secara insidental atau mendadak untuk menilai kualitas (Tarigan, 2019).

## 2.6 Kajian Integrasi Keislaman

### 2.6.1 Konsep Personal Higiene Menurut Al Quran dan Hadsit

Agama islam merupakan agama yang sangat menganjurkan pemeluknya untuk selalu menjaga kebersihan dan selalu hidup bersih dan sehat (PHBS). Dengan hidup yang bersih dan sehat maka manusia bisa melaksanakan tugasnya dengan baik. Kebersihan bukan hanya terdapat di dalam kesehatan saja tetapi di dalam Al-quran juga manusia hendaklah menjaga kebersihan personalnya, dimulai dari kebersihan diri sampai berpakaian.

Berikut dasar hukum tentang personal hygiene menurut Al-quran dan Hadist :

#### 1. Al-quran

Adapun ayat pertama turun yang memerintahkan untuk menjaga kebersihan terdapat pada surah Al-Mudaththir.

وَتِيَابِكَ فَطَهِّرْ

Artinya : “Dan pakaianmu bersikanlah”.(QS. Al-Mudaththir)

Ayat diatas menjelaskan sucikanlah dirimu dari segala dosa yang kau perbuat dan bersihkanlah dirimu. Jelas adanya bahwa di dalam Al-quran diterangkan bagaimana ummatnya dalam berpakaian, dengan berpakaian yang sopan dan terhindar dari kotoran dan najis. Saat melakukan ibadah ummatnya diperintahkan dalam keadaan bersih dan terhindar dari najis. Dan dalam kesehatan juga berpakaian yang bersih termasuk dalam perilaku hidup bersih sehat, dimana individu tersebut menjaga kebersihan badan dan pakaiannya. Contoh seseorang pegawai bagian dapur gizi rumah sakit dengan berpakaian kurang bersih dan tidak menjaga kebersihan dirinya dapat menimbulkan potensi menularkan bakteri ke makanan. Maka dari itu terdapat aturan di dalam Al-quran dan kesehatan untuk menjaga kebersihan badan dan pakaian.

Jelas bahwa sahnya kebersihan diri merupakan pokok yang wajib bagi setiap individu, bukan hanya di dalam kesehatan di jelaskan kebersihan diri itu penting tetapi dalam islam pun telah di jelaskan dengan ayat diatas.

## **2. Hadist**

Bukan hanya di dalam kesehatan saja yang memerintahkan untuk mencuci tangan perlu dilakukan, tetapi dalam syariat islam seperti di dalam hadist personal higiene perlu dijaga sebagai berikut :

### **a. Perintah mencuci tangan sebelum makan**

Sebagaimana sabda Rasulullah SAW Artinya : “Rasulullah shallallahu a’alaihi wassallam jika beliau ingin tidur dalam keadaan junub, beliau berwudhu dahulu. Dan ketika beliau ingin makan dan minum beliau mencuci kedua tangannya, baru

setelah itu beliau makan dan minum “(HR.Abu Daud no.222, An Nasa’i no.257, dishahikan Al Albani dalam Shahih An Nasa’i).

Dari hadist di atas, bahwa setiap seseorang dianjurkan mencuci tangan di mulai seseorang terbangun tidur sampai akan makan dan minum. Terdengar bahwa mencuci tangan merupakan hal sepele, namun halnya sangat fatal jika diabaikan. Profesor Pediatri dan mikrobiologi ini juga menyebut bahwa risiko terbesar masuknya mikrobiologi kedalam tubuh manusia melalui tangan yang tidak tercuci dengan bersih. Jelas bahwa bukan didalam Agama Islam yang mengharuskan mencuci tangan sebelum melakukan aktifitas namun halnya di dalam kesehatan juga telah di jelaskan dan dianjurkan bahwa mencuci tangan adalah keharusan bagi setiap individu yang bernyawa di bumi ini.

#### **b. Perintah Memotong Kuku**

قَلِّمِ أَظْفَارَكَ، فَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَفْعُدُ عَلَى مَا طَالَ مِنْهَا

Artinya : "Potonglah kuku-kukumu, karena setan duduk di atas sesuatu yang panjang dari kuku-kuku itu." (kitab Al-Firdaus, karya Abu Syuja' Ad-Dailamiy (3/205), dari Ali bin Abi Tholib r.a)

Dalam hadist diatas jelas islam melarang seseorang memiliki kuku panjang. Karena kuku yang panjang akan menyimpan berbagai bakteri. Di dalam kesehatan juga di jelaskan bahwa seseorang tidak diperbolehkan memiliki kuku panjang, apalagi seseorang pedagang yang berkaitan dengan makanan. Seseorang yang memiliki kuku panjang berpotensi menyebarkan bakteri ke makanan yang akan berakibat fatal.

### c. Perintah Membersihkan Gigi Dan Mulut

Sebagaimana sabda Rasulullah SAW Artinya : “Sekiranya arahhanku tidak memberatkan ummat mukmin, niscaya aku akan memerintahkan mereka untuk bersiwak/menggosok gigi setiap kali mereka akan mendirikan sholat”.(H.R.Bukhori dan Muslim) Perintah di atas menunjukkan bahwa nabi Muhammad SAW sangat memeperhatikan kebersihan mulut.

Hadist di atas menegaskan bahwa pentingnyamanusia menjaga kebersihan mulut (gigi) demi menghindarkan diri dari berbagai penyakit.

#### 2.6.2 Konsep Makanan Menurut Al-Quran Dan Hadsit

Makanan halal adalah makanan yang baik dan dapat di konsumsi menurut ajaran islam, yaitu Quran dan hadist dan membawa manfaat bagi tubuh. Agama islam ialah agama yang berdasarkan Al-quran dan Al-hadist sebagai pegangan kaum muslimin yang bukan hanya mengatur dalam segi ibadah saja namun juga mengatur makanan dan minuman manusia yang berkenaan dengan halal, haram, dan layaknya makanan tersebut dikonsumsi. Manusia adalah salah satu ciptaan Allah SWT yang memiliki ilmu dan akal. Manusia hidup membutuhkan bahan pangan. Kebutuhan manusia yang pertama ialah kebutuhan makan untuk kelangsungan hidupnya.

Berikut dasar hukum makanan menurut Al-Quran Dan Hadist :

##### 1. Al-quran

Manusia perlu memperhatikan makanan yang hendak dikonsumsi seperti firman Allah (Qs.Abasa:24) yang berbunyi :

## فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۚ

Arinya: “Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya”

(Qs.Abasa:24)

Allah menciptakan langit dan bumi dengan segala kekayaan dan Allah menciptakan apa yang dibutuhkan manusia di bumi. Didalam Al-quran Allah sangat memperhatikan makanan dan minuman tentang kehalalan dan keharaman makanan dan minuman yang akan di konsumsi oleh manusia. Dalam Al-Quran surat al-Baqarah ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.

Ayat diatas menjelaskan bahwa Allah SWT mengingatkan manusia untuk makan dari rezeki yang halal yang Allah turunkan untuk manusia di bumi dengan menjaga kebersihan, tidak terdapat najis didalamnya, dan bermanfaat bagi tubuh. Dan Allah mengingatkan untuk tidak mengikuti jalan syaitan yang dilarang oleh agama, sesungguhnya syaitan adalah musuh nyata manusia.

### 2. Hadist :

Sebagai langkah awal produk olahan baik makanan atau minuman yang belum jelas kehalalannya harus dihindari agar tidak terjermus ke dalam perkara yang haram karena setiap konsumen muslim hanya boleh mengkonsumsi produk halal. Rasulullah SAW bersabda :

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ النُّعْمَانِ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ، كَالرَّاعِي يَرْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يَرْتَعَ فِيهِ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمَى أَلَا وَإِنَّ حِمَى اللَّهِ مَحَارِمُهُ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ.

(رواه البخاري ومسلم)

“Dari Abu Abdillah An-Nu'man bin Basyir Radhiyallahu 'Anhuma, beliau mengatakan, “Saya mendengar Rasulullah Shallallahu 'Alaihi wa Sallam bersabda, ‘Sungguh yang halal itu jelas, yang haram pun jelas. Dan diantara keduanya ada perkara yang syubhat –perkara yang rancu– yang tidak diketahui oleh kebanyakan orang. Maka barangsiapa yang menghindari syubhat, maka berarti dia telah membebaskan agama dan kehormatannya. Dan barangsiapa yang terjatuh ke dalam perkara-perkara syubhat, maka dia jatuh dalam perkara yang diharamkan oleh Allah Subhanahu wa Ta'ala. Seperti seorang gembala menggembalakan di sekitar tanah larangan. Hampir saja dia masuk dalam tanah larangan itu. Dan sungguh setiap Raja itu memiliki tanah larangan. Dan tanah larangan Allah Subhanahu wa Ta'ala adalah perkara-perkara yang diharamkan-Nya. Dan sungguh dijasad ini ada sekerat daging yang jika dia baik maka seluruh anggota tubuh akan baik dan jika dia rusak maka seluruh anggota tubuh akan rusak dan itu adalah hati.’” (HR. Al-Bukhari dan Muslim)

Dalam Al-quran makanan dapat di uraikan menjadi tiga (3) kategori sebagai berikut (Heny Nuraini) :

a. Kelompok makanan nabati

Makanan nabati adalah makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan di dalam Al-qur'an makanan nabati tidak ada satupun ayat ayat yang melarang makanan nabati untuk di konsumsi. Surat Abasa (Qs.(80) 24-24) merupakan surat yang menyatakan sekian banyak jenis tumbuhan yang di sediakan Allah SWT untuk kepentingan manusia dan hewan. Seandainya ada tumbuh-tumbuhan yang kemudian terlarang, hal tersebut termasuk dalam larangan umum memakan sesuatu yang buruk karena dapat membahayakan kesehatan.

b. Kelompok makanan hewani

Al-qur'an membagi kelompok makanan hewani menjadi dua, yaitu kelompok di hewan yang hidup di air dan di darat. Allah SWT menghalalkan hewan yang hidup di air laut dan di air tawar sebagaimana surat An-nahl (16):14 yang berbunyi “ Dan dia (Allah) yang menundukkan laut untuk kamu agar kamu dapat memakan darinya daging yang segar (ikan dan sebagainya).”

c. Kelompok Makanan Olahan

Dalam Al-quran juga telah disebutkan bahwa adanya kelompok makanan olahan. Makanan olahan ini lah ialah makanan yang melewati proses pengolahan, baik dari kelompok nabati maupun hewani siap untuk di konsumsi oleh manusia.

Ayat pertama yang mengatur tentang makanan olahan pada surat An-nahl (16):67 yang berbunyi:

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

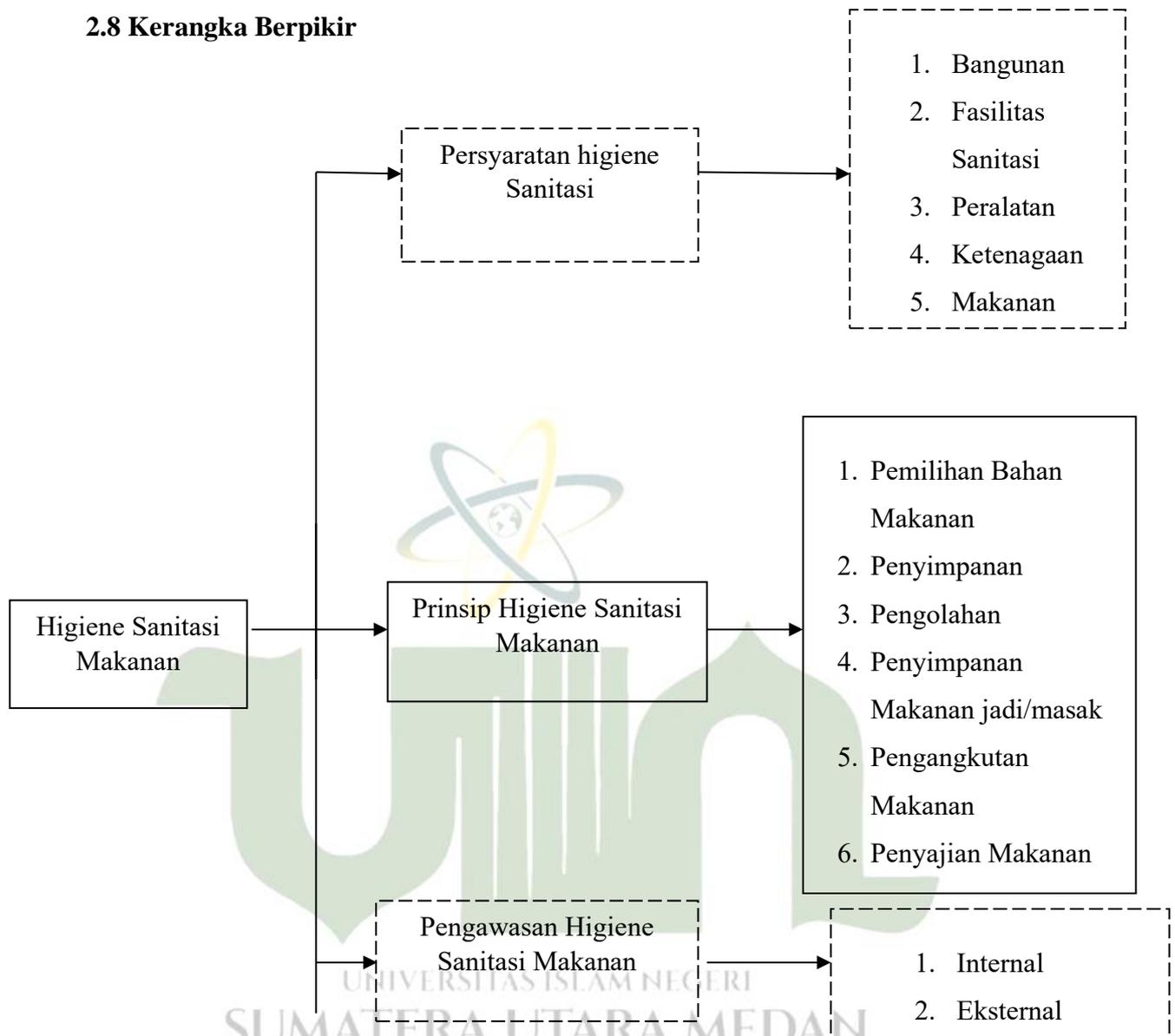
Artinya : Dan dari buah kurma dan anggur, kamu membuat minuman yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sungguh, pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang mengerti.

### 2.6.3 Pandangan Ulama Terhadap Makanan Halal

Indonesia merupakan negara yang mayoritas beragama Islam, maka dari itu setiap ulama berbeda atas pendapatnya. Contohnya halal menurut para ulama sebagai berikut (Muctar Ali) :

1. Abu Muhammad al-Husayn ibn Mas'ud al-Baghawi (436-510H) dari mazhab Syafi'i berpendapat bahwa halal berarti sesuatu hal yang diperbolehkan oleh syariat Islam jarena baik
2. Muhammad ibn 'Ali al-Syawkani (1759-1834H) berpendapat dinyatakan sebagai halal karena telah terurai simpul talinya atau ikatan larangan yang mencegah.

## 2.8 Kerangka Berpikir



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: (Kemenkes RI, 2011)

Keterangan :

 Tidak diteliti

 Diteliti