

BAB II

LANDASAN TEORITIS

2.1 Pengolahan Roti Kacang

2.1.1 Definisi Roti Kacang

Roti merupakan makanan pokok yang telah ada selama berabad-abad dan menjadi bagian integral dari berbagai budaya di seluruh dunia (Arwini, 2021). Dasar utama roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam. Proses fermentasi yang melibatkan ragi membuat roti memiliki tekstur yang empuk dan rasanya yang khas. Jenis roti sangat bervariasi, mulai dari roti putih yang sederhana hingga roti gandum, roti gandum utuh, roti multigrain, roti sourdough, hingga berbagai roti tradisional khas suatu daerah.

Roti juga memainkan peran penting dalam aspek keanekaragaman kuliner. Beberapa budaya memiliki roti khas mereka sendiri, seperti baguette di Perancis, naan di India, tortilla di Meksiko, dan pide di Turki. Selain itu, teknologi modern telah menghasilkan berbagai inovasi dalam dunia roti, termasuk roti dengan bahan tambahan seperti biji-bijian, kacang-kacangan, buah-buahan kering, dan rempah-rempah untuk memberikan variasi rasa dan tekstur. Dengan begitu banyak variasi dan peran dalam berbagai budaya, roti tidak hanya menyediakan kebutuhan nutrisi, tetapi juga memiliki dampak sosial dan kultural yang mendalam, mencerminkan keanekaragaman dan kreativitas manusia dalam dunia kuliner.

Roti kacang adalah varian roti yang kaya dan lezat dengan kacang-kacangan sebagai salah satu bahan utamanya (Arwini, 2021). Isian kacang-

kacangan ini dapat mencakup berbagai jenis, mulai dari selai kacang hingga potongan kacang atau bahkan adonan kacang yang dimasukkan ke dalam roti sebelum dipanggang. Kacang yang paling umum digunakan adalah kacang-g tanah (*peanut*), memberikan cita rasa khas yang gurih dan kenyal. Roti kacang seringkali menjadi pilihan favorit bagi mereka yang menyukai perpaduan kelembutan roti dengan kekayaan rasa kacang.

2.1.2 Cara Pengolahan Roti Kacang

Pengolahan roti kacang melibatkan serangkaian langkah yang cermat untuk menciptakan roti yang lezat dengan sentuhan khas kacang-kacangan (Koswara, 2009). Pertama, proses dimulai dengan persiapan bahan, yang mencakup tepung terigu sebagai bahan dasar, ragi untuk fermentasi, air, garam, dan kacang-kacangan seperti kacang tanah yang memberikan rasa khas. Dalam tahap pencampuran, semua bahan tersebut diintegrasikan dengan hati-hati hingga membentuk adonan yang kohesif dan elastis.

Setelah itu, adonan mengalami proses fermentasi yang memungkinkan ragi untuk mengembangkan adonan, memberikan struktur dan kelembutan pada roti. Tahap fermentasi ini memberikan kesempatan bagi rasa kacang untuk meresap ke dalam adonan, menciptakan harmoni rasa yang unik. Setelah adonan mengalami dua kali lipat ukuran, langkah selanjutnya adalah membentuk adonan sesuai dengan keinginan, seperti bentuk bulat atau lonjong.

Proses pemanggangan adalah tahap kunci dalam pengolahan roti kacang. Roti ditempatkan dalam oven yang sudah dipanaskan hingga matang dan berwarna keemasan. Waktu pemanggangan yang optimal akan memastikan roti matang secara merata tanpa kekurangan di bagian dalamnya. Setelah matang, roti kacang

dipindahkan dari oven dan dibiarkan dingin sejenak sebelum dapat dipotong dan disajikan.

Selain langkah-langkah pokok, variasi dalam resep dan eksperimen dengan tambahan bahan, seperti selai kacang di atas roti atau lapisan tambahan, dapat memberikan dimensi rasa dan tekstur tambahan yang membuat roti kacang semakin menarik. Proses pengolahan roti kacang mencerminkan perpaduan seni dan sains, membutuhkan keahlian dalam mengendalikan setiap langkah agar menghasilkan produk akhir yang memuaskan dan lezat.

2.2 Hygiene dan Sanitasi

2.2.1 Definisi Hygiene dan Sanitasi

Menurut Brownell, *hygiene* adalah cara manusia dalam memelihara dan melindungi kesehatan. Menurut Prescott, *hygiene* menyangkut dua aspek yaitu menyangkut individu “*Personal Hygiene*” dan menyangkut lingkungan “*Environment*”. Menurut Depkes RI 2004, *hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu. Jadi, dalam hal ini, istilah *hygiene* ditujukan kepada orangnya (Widyastuti Nurmasari, 2019).

Sedangkan pengertian sanitasi menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Menurut WHO, sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang dapat berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan lingkungan hidup. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

Jadi, dalam hal ini, istilah sanitasi ditujukan kepada lingkungannya (Widyastuti Nurmasari, 2019).

Hygiene dan sanitasi adalah dua konsep kunci dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan, makanan, dan manusia. *Hygiene* merujuk pada serangkaian praktik yang bertujuan untuk mencegah penyakit dan mempertahankan kesehatan (Halijah et al., 2023). Ini mencakup kebiasaan pribadi, seperti mencuci tangan secara teratur, menjaga kebersihan tubuh, serta menjaga lingkungan pribadi dan publik agar bebas dari kuman dan bakteri penyebab penyakit. *Hygiene* juga melibatkan praktik-praktik kesehatan, seperti vaksinasi dan penggunaan produk-produk kesehatan yang aman.

Sementara itu, sanitasi fokus pada upaya menjaga kebersihan lingkungan agar bebas dari zat-zat berbahaya dan mikroorganisme patogen (Pinontoan & Sumampouw, 2019). Ini mencakup pengelolaan limbah, penyediaan fasilitas pembuangan air limbah yang efektif, serta kebijakan dan praktik-praktik yang mendukung penyediaan air bersih dan sanitasi yang aman. Sanitasi juga terkait erat dengan kebersihan tempat-tempat umum seperti toilet, dapur, dan area penyimpanan makanan. Penerapan sanitasi yang baik dapat mencegah penyebaran penyakit melalui air, makanan, atau kontak dengan benda yang terkontaminasi.

Keduanya, *hygiene* dan sanitasi, saling terkait dan bersifat komplementer. *Hygiene* personal yang baik dapat mencegah penyebaran penyakit di tingkat individu, sementara sanitasi yang baik membantu menjaga lingkungan umum agar tetap bersih dan aman bagi kesehatan bersama. Kombinasi antara praktik *hygiene* dan sanitasi yang efektif sangat penting dalam membentuk lingkungan yang sehat, mengurangi risiko penyakit, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat secara

keseluruhan. Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan *hygiene* serta sanitasi yang baik sangat penting dalam konteks kesehatan masyarakat dan keberlanjutan lingkungan.

2.2.2 Manfaat *Hygiene* dan Sanitasi

Upaya *hygiene* sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu:

- Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja

2.2.3 Faktor yang Mempengaruhi *Hygiene* dan Sanitasi

Faktor yang mempengaruhi *hygiene* dan sanitasi melibatkan sejumlah aspek yang dapat berdampak pada keberhasilan atau kegagalan praktik-praktik tersebut (Akbar et al., 2023). Beberapa faktor tersebut antara lain:

a) Pendidikan dan Pengetahuan

Tingkat pendidikan dan pengetahuan masyarakat memainkan peran kunci dalam pengadopsian praktik *hygiene* dan sanitasi yang baik. Pengetahuan yang memadai tentang cara-cara menjaga kebersihan diri, pengelolaan limbah, dan pentingnya air bersih dapat membantu masyarakat untuk mengimplementasikan praktik-praktik tersebut secara efektif.

b) Akses Terhadap Sumber Daya

Ketersediaan akses terhadap air bersih, sanitasi yang layak, dan fasilitas pendukung lainnya sangat mempengaruhi kemampuan individu dan komunitas untuk menjaga kebersihan. Daerah yang memiliki fasilitas sanitasi

dan air bersih yang terbatas atau tidak memadai cenderung mengalami risiko tinggi terhadap penyakit yang dapat dihindari.

c) **Infrastruktur**

Kualitas infrastruktur sanitasi dan air bersih di suatu wilayah sangat mempengaruhi keberhasilan praktik *hygiene* dan sanitasi. Fasilitas sanitasi yang buruk atau sistem pengelolaan air yang tidak memadai dapat menjadi penghambat utama dalam mencapai tingkat kebersihan yang optimal.

d) **Ekonomi**

Tingkat kemampuan ekonomi masyarakat juga memainkan peran penting. Di beberapa kasus, individu atau komunitas dengan keterbatasan ekonomi mungkin sulit untuk memperoleh akses terhadap fasilitas sanitasi yang memadai atau produk-produk pembersih.

e) **Budaya dan Norma Sosial**

Norma sosial dan budaya dapat mempengaruhi perilaku *hygiene* dan sanitasi. Beberapa praktik *hygiene* mungkin dianggap sebagai norma sosial, sementara yang lain mungkin diabaikan. Pemahaman tentang nilai-nilai dan norma budaya sangat penting dalam merancang program-program pendidikan dan kampanye untuk meningkatkan *hygiene* dan sanitasi.

f) **Ketersediaan Fasilitas Publik**

Ketersediaan dan kualitas fasilitas umum seperti toilet umum, tempat cuci tangan, dan tempat-tempat pembuangan sampah dapat memberikan dampak besar pada kemampuan masyarakat untuk menjaga kebersihan.

g) **Kesadaran dan Sikap**

Kesadaran akan pentingnya *hygiene* dan sanitasi serta sikap yang positif terhadap praktik-praktik ini dapat menjadi faktor kunci dalam mendorong perubahan perilaku dan kebiasaan masyarakat.

Memahami faktor-faktor ini penting dalam merancang strategi untuk meningkatkan praktik *hygiene* dan sanitasi di tingkat individu, komunitas, atau bahkan tingkat nasional. Pendekatan yang holistik dan berbasis pada konteks lokal cenderung lebih efektif dalam mengatasi tantangan-tantangan yang berkaitan dengan *hygiene* dan sanitasi

2.2.4 Aspek *Hygiene* dan Sanitasi

Berikut adalah beberapa aspek penting terkait *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Fathul Qorib & Aqshani, 2020):

1. Kebersihan Personal

Para pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan harus menjaga kebersihan pribadi mereka. Ini termasuk mencuci tangan secara teratur dengan sabun, menggunakan pakaian kerja yang bersih, dan menjaga kebersihan tubuh agar tidak mencemari produk makanan.

2. Peralatan dan Fasilitas

Peralatan dan fasilitas produksi makanan harus dipelihara dan dibersihkan secara rutin. Ini melibatkan pemantauan dan pemeliharaan mesin, alat-alat, serta area produksi agar bebas dari kontaminan dan kotoran.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi. Dilarang

menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1):

- a. Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
- b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
- c. Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran.

3. Bahan Baku dan Penyimpanan

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan makanan harus berasal dari sumber yang aman dan diawasi. Selain itu, penyimpanan bahan baku dan produk jadi harus memenuhi standar kebersihan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan penyebaran penyakit.

4. Prosedur Kebersihan

Proses produksi harus mematuhi prosedur kebersihan yang ketat. Ini mencakup langkah-langkah seperti membersihkan permukaan kerja, memantau suhu penyimpanan, dan menghindari kontaminasi silang antar bahan atau produk.

5. Pelatihan Karyawan

Para pekerja di pabrik atau fasilitas pengolahan makanan harus mendapatkan pelatihan tentang praktik *hygiene* dan sanitasi. Mereka perlu memahami pentingnya kebersihan pribadi, teknik-teknik pembersihan, serta langkah-langkah pencegahan kontaminasi.

6. Pengawasan dan Pemantauan

Pemilik atau pengelola pabrik makanan bertanggung jawab untuk mengawasi dan memantau proses produksi secara berkala. Pengawasan ini

dapat mencakup pemeriksaan rutin, pengujian kebersihan peralatan, dan audit sanitasi untuk memastikan bahwa standar diikuti dengan ketat.

7. Pencegahan Penyakit dan Kontaminasi

Langkah-langkah pencegahan khusus harus diambil untuk mencegah penyebaran penyakit dan kontaminasi. Ini mungkin melibatkan penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan, serta pembuangan limbah yang aman.

2.3 *Hygiene* dan Sanitasi Makanan

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI No 942/MENKES/SK/VII/2003). Menurut *World Health Organization* (WHO), *hygiene* makanan adalah kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan makanan dari produksi hingga konsumsi. Makanan dapat terkontaminasi pada titik mana pun selama pemetongan atau panen, pemrosesan, penyimpanan, distribusi, transportasi, dan persiapan. *Hygiene* makanan yang kurang memadai dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan dan kematian pada konsumen.

Hygiene sanitasi makanan jajanan merupakan upaya pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan yang perlu dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Sumarni et al., 2020).

Dalam konteks pengolahan makanan *hygiene* dan sanitasi menjadi aspek kritis yang berkaitan dengan kebersihan dan keamanan produk makanan yang

dihasilkan (Jameelah& Puteri, 2020). Kondisi ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit pada konsumen. Kegagalan dalam menjaga *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan risiko serius bagi kesehatan konsumen dan dapat merugikan reputasi perusahaan (Prastowo, 2017). Oleh karena itu, kepatuhan terhadap standar kebersihan dan sanitasi yang ketat adalah kunci untuk memastikan produksi makanan yang aman, berkualitas, dan memenuhi regulasi pangan yang berlaku.

2.3.1 Hygiene Penjamah Makanan

Setiap orang sebenarnya selalu membawa kuman, baik di mulut, hidung, saluran pernapasan, saluran pencernaan, maupun pada kulitnya. Kuman ini dengan mudah dipindahkan ke makanan. Bakteri patogen atau bakteri penyebab penyakit memang sering ditularkan dari para karyawan yang menangani bahan makanan, biasanya melalui tangan yang kurang bersih sewaktu persiapan maupun penyajian makanan.

Penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kepmenkes RI No 942/MENKES/SK/VII/2003).

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1. Umur

Umur mendapatkan perhatian karena akan mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemauan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi

perkembangan pekerja umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja dewasa awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi gangguan penyakit dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan kegiatan tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kesehatannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam kehidupan bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama.

2. Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Baik dalam melakukan hal kebersihan wanita lebih cenderung ke arah lebih bersih dari pada pria. Karena pria berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional dan perasaan.

3. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang disampaikan tenaga profesional kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya.

Pendidikan bagi masyarakat dan penjamah baik yang domestic maupun professional mengenai cara-cara menyiapkan makanan yang aman sangat penting untuk menjamin agar :

- a) Makanan tidak terkontaminasi oleh mereka sendiri.
- b) Kontaminan yang mungkin ada dalam bahan pangan dapat dihilangkan atau dikurangi sampai ke tingkat yang aman.
- c) Pertumbuhan mikroorganisme sampai mencapai tingkat yang menimbulkan penyakit, ataupun menghasilkan toksin dapat dicegah.
- d) Makanan terkontaminasi yang tidak bisa dianggap aman dapat dihindari.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain sebagai berikut:

- a) Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- b) Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya).
- c) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
- d) Memakai celemek, dan tutup kepala.
- e) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f) Penjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan.

- g) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- h) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

2.3.2 Sanitasi Bahan Makanan

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (PERBPOM, 2012).

Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluarsa, tidak cacat atau tidak rusak. Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah (Kepmenkes RI No 942/MENKES/SK/VII/2003).

Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan (PERBPOM, 2012). Layak untuk dikonsumsi adalah pangan yang diproduksi dalam kondisi normal dan tidak mengalami kerusakan, berbau busuk, menjijikkan, kotor,

tercemar atau terurai, sehingga dapat diterima oleh masyarakat pada umumnya (PERBPOM, 2012).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 menyatakan bahwa Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

- a) Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali dan atau mengubah bentuk pangan.
- b) Cara Produksi Pangan Yang Baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi.
- c) Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan.
- d) Persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
- e) Pengangkutan pangan adalah setiap kegiatan atau serangkaian kegiatan dalam rangka memindahkan pangan dari satu tempat ke tempat

lain dengan cara atau sarana angkutan apapun dalam rangka produksi, peredaran dan/atau perdagangan pangan.

f) Penyimpanan pangan adalah proses, cara dan / atau kegiatan menyimpan pangan baik di sarana produksi maupun distribusi.

2.3.3 Sanitasi Peralatan

Peralatan adalah barang yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan (KepmenkesNo 942/MENKES/SK/VII/2003). Sanitasi peralatan pengolahan roti kacang adalah proses membersihkan dan menjaga kebersihan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan roti kacang untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk. Langkah-langkah sanitasi yang biasanya dilakukan meliputi:

1. Pembersihan

Membersihkan peralatan secara menyeluruh dengan menggunakan deterjen atau pembersih khusus yang aman untuk peralatan makanan. Peralatan yang digunakan harus dicuci secara manual atau menggunakan mesin pencuci yang sesuai.

2. Pembersihan Mendalam

Setelah pembersihan awal, lakukan pembersihan mendalam untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran atau residu makanan yang mungkin masih menempel pada peralatan. Gunakan sikat atau alat pembersih khusus untuk area yang sulit dijangkau.

3. Sanitasi

Setelah pembersihan, peralatan harus disanitasi untuk membunuh bakteri, virus, dan mikroorganisme lainnya yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Ini bisa dilakukan dengan menggunakan larutan pemutih yang tepat atau bahan kimia sanitasi lainnya yang disetujui.

4. Rinsing

Setelah proses sanitasi, peralatan harus dibilas dengan air bersih untuk menghilangkan sisa-sisa bahan sanitasi yang mungkin masih menempel.

5. Pengeringan

Pastikan peralatan kering sepenuhnya sebelum digunakan kembali untuk menghindari pertumbuhan bakteri. Gunakan kain bersih atau alat pengering lainnya.

6. Penyimpanan

Simpan peralatan dalam kondisi bersih dan kering di tempat yang bersih dan terlindung dari kontaminasi.

Penting untuk memastikan bahwa proses sanitasi dilakukan secara teratur dan dengan benar untuk mencegah risiko kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Peralatan dalam industri pangan merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan bahan, untuk menghindari terjadinya kontaminasi maka peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi

Makanan Jajanan, Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Oleh karena itu, peralatan harus memenuhi persyaratan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan sebagai berikut:

- a) Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
- b) Lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih;
- c) Kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran;

Tata letak peralatan produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan sebaiknya didesain, dikonstruksi, dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan (PERBPOM, 2012).

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK. 03.1 23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang persyaratan bahan peralatan produksi adalah sebagai berikut:

- a) Peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama.

- b) Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air.
- c) Peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin / peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya.

2.3.4 Sanitasi Penyajian

Penyajian makanan merujuk pada proses menyusun, mengatur, dan memperindah makanan sebelum disajikan kepada konsumen. Ini melibatkan berbagai aspek estetis dan fungsional dalam menata makanan di atas piring atau wadah dengan tujuan menciptakan pengalaman visual yang menarik dan memikat, serta meningkatkan selera makan. Dalam konteks penyajian makanan, elemenelemen seperti pemilihan peralatan, tata letak, pengaturan warna, tekstur, dekorasi, dan garnish sangat penting untuk menciptakan tampilan yang menggugah selera. Dengan memperhatikan semua aspek ini, penyajian makanan menjadi langkah penting dalam menyelesaikan pengalaman makan yang memuaskan dan memuaskan bagi pelanggan.

Sanitasi penyajian adalah serangkaian praktik kebersihan dan keamanan pangan yang dilakukan saat mempersiapkan dan menyajikan makanan kepada konsumen. Tujuannya adalah untuk mencegah kontaminasi makanan, mengurangi risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan, serta menjaga kualitas dan kesegaran produk makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan

yang bersih, dan aman bagi kesehatan (Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003).

Adapun persyaratan sanitasi penyajian makanan jajanan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan adalah sebagai berikut:

1. Makanan Jajanan yang Dijajakan Harus dalam Keadaan Terbungkus dan Tertutup

Makanan yang dijajakan tidak boleh disajikan untuk dijual dimanapun kecuali dalam kondisi tertutup, atau dibungkus sehingga makanan terlindungi dari kemungkinan kontaminasi. Hal ini dilakukan untuk menjaga kebersihan, kesegaran, dan keamanan makanan. Dalam konteks jajanan atau makanan yang dijual di warung, pasar, atau jalanan, praktik ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi dari lingkungan luar, seperti debu, kotoran, serangga, atau kontaminan lainnya yang dapat mengancam kesehatan konsumen.

2. Pembungkus yang Digunakan dan/atau Tutup Makanan Jajanan Harus dalam Keadaan Bersih dan Tidak Mencemari Makanan

Kemasan yang digunakan harus steril atau telah dibersihkan dengan baik sebelum digunakan untuk menyimpan atau membungkus makanan. Hal ini sangat penting untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan yang dijual kepada konsumen.

3. Pembungkus Makanan yang Digunakan Tidak Ditiup

Menjaga kebersihan dan keamanan makanan dengan menghindari penggunaan teknik pembungkusan yang melibatkan penggunaan mulut untuk meniup atau meniup angin ke dalam pembungkus makanan. Hal ini dilakukan untuk mencegah kontaminasi makanan oleh kuman atau bakteri yang dapat terdapat di dalam mulut manusia.

4. Makanan Jajanan yang Diangkut Harus dalam Keadaan tertutup atau Terbungkus dan dalam Wadah yang Bersih

Makanan harus disimpan dalam kemasan atau wadah yang tertutup rapat untuk melindunginya dari kontaminasi eksternal, seperti debu, serangga, dan polusi. Pembungkus yang tertutup juga membantu mempertahankan kelembaban dan kualitas makanan. Ini juga membantu menghindari kontak langsung dengan tangan manusia saat makanan diangkut.

5. Makanan Jajanan yang Siap Disajikan dan Telah Lebih dari 6 Jam Masih dalam Keadaan Baik, Harus Diolah Kembali Sebelum Disajikan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan, makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

2.3.5 Sanitasi Sarana Penjaja

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, sarana penjaja adalah fasilitas yang digunakan untuk

penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah. Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran (Kepmenkes RI NO 942/MENKES/SK/VII/2003).

Sanitasi sarana penjaja makanan jajanan telah diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan.

Adapun persyaratan konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain :

1. Mudah Dibersihkan

Kemampuan permukaan, bahan, dan desain bangunan untuk dengan mudah dan efisien dibersihkan dari kotoran, sisa makanan, dan bakteri. Dengan demikian kemungkinan makanan untuk terkontaminasi dapat diperkecil.

2. Tersedia tempat untuk Air bersih, Penyimpanan Bahan Makanan, Penyimpanan Makanan Jadi/Siap Disajikan, Penyimpanan Peralatan, Tempat Cuci (Alat, Tangan, Bahan Makanan), dan Tempat Sampah.

3. Tersedia tempat untuk air bersih

Di dalam atau di sekitar tempat penjualan makanan harus ada akses yang memadai untuk air bersih yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan, termasuk sanitasi, persiapan makanan, dan keperluan minum. Tempat untuk air

bersih harus mudah diakses oleh karyawan yang bertugas untuk memastikan bahwa mereka dapat dengan cepat dan mudah mengambil air untuk keperluan sanitasi dan persiapan makanan. Air yang tersedia harus berasal dari sumber yang aman dan layak untuk dikonsumsi atau digunakan dalam persiapan makanan.

4) Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan

Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik diolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong (Kepmenkes RI NO 942/MENKES/SK/VII/2003). Tempat penyimpanan bahan makanan dapat dirancang dengan baik dan diberikan ruang yang cukup untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan yang berbeda.

Terdapat ruangan yang memiliki ventilasi yang baik dan suhu yang sesuai untuk menjaga kesegaran bahan makanan. Bahan makanan disimpan dengan cara yang sesuai untuk mencegah kontaminasi silang dan memastikan aksesibilitas yang mudah. Ini bisa mencakup penggunaan rak, lemari, atau wadah yang sesuai untuk setiap jenis bahan makanan. Bahan makanan disimpan secara terpisah berdasarkan jenisnya, seperti bahan makanan mentah dan matang, bahan makanan hewani dan nabati, serta bahan makanan yang memerlukan suhu tertentu untuk disimpan.

Ruangan penyimpanan bahan makanan selalu dibersihkan dan sanitasi secara rutin untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan penyakit. Permukaan rak, lantai, dan dinding dapat mudah dibersihkan dan tahan terhadap kelembaban. Sarana penjaja makanan dapat memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam proses persiapan dan penyajian aman, segar, dan berkualitas.

5) Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi/siap disajikan

Tujuan yang diharapkan dengan penyimpanan makanan adalah bahwa keamanan dan kelayakan makanan dijaga dengan cara menyimpan makanan sehingga terlindungi dari kontaminasi dan berada di lingkungan yang sesuai, serta menyimpan makanan yang berpotensi bahaya pada suhu yang dapat meminimalkan kemungkinan bakteri patogen untuk tumbuh. Persediaan makanan jadi atau siap saji dapat dimonitor secara teratur untuk memastikan bahwa tidak ada makanan yang rusak atau kadaluarsa. Hal ini membantu dalam pengelolaan persediaan dan mengurangi pemborosan.

6) Tersedia tempat untuk penyimpanan peralatan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, bahwa tempat penyimpanan peralatan makan merupakan salah satu sarana penjaja yang harus tersedia. Peralatan penyimpanan yang digunakan sesuai dengan jenis peralatan yang akan disimpan. Ini bisa mencakup lemari, rak, gantungan dinding, atau laci yang dirancang khusus untuk peralatan tertentu seperti pisau, wajan, spatula, dan lain sebagainya. Ruangan penyimpanan peralatan selalu dibersihkan dan sanitasi secara rutin untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan penyakit.

Peralatan penyimpanan dapat mudah dibersihkan dan dirawat untuk menjaga kebersihan. Sarana penjaja makanan dapat memastikan bahwa peralatan yang digunakan untuk persiapan dan penyajian makanan tersimpan dengan aman, terorganisir, dan siap digunakan saat dibutuhkan. Hal ini juga membantu meningkatkan efisiensi operasional dan menjaga standar kebersihan yang tinggi.

7) Tersedia tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)

Fasilitas cuci tangan harus tersedia dan dapat diakses oleh penjamah makanan. Mencuci dan mengeringkan tangan merupakan faktor penting dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Fasilitas untuk mencuci dan membersihkan peralatan harus tersedia. Tempat cuci dapat didesain dan ditempatkan dengan memperhatikan aksesibilitas dan kenyamanan penggunaannya. Tempat cuci alat harus berada di dekat area persiapan makanan, sementara tempat cuci tangan harus berada di area yang mudah dijangkau oleh karyawan. Tempat cuci harus dibersihkan dan disanitasi secara rutin untuk mencegah kontaminasi silang dan penyebaran penyakit. Air yang digunakan harus bersih dan bebas dari kontaminan, dan peralatan harus dijaga kebersihannya untuk memastikan efektivitas dalam membersihkan. Semua karyawan yang terlibat dalam operasi sarana penjaja makanan harus dilatih untuk menggunakan tempat cuci dengan benar dan memahami pentingnya kebersihan dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan. Semua karyawan yang terlibat dalam operasi sarana penjaja makanan harus dilatih untuk menggunakan tempat cuci dengan benar dan memahami pentingnya kebersihan dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan.

8) Tersedia tempat sampah

Tersedianya tempat sampah adalah salah satu aspek penting dalam konstruksi sarana penjaja makanan untuk menjaga kebersihan, keamanan, dan kenyamanan lingkungan. Tempat sampah harus memiliki wadah yang terpisah untuk sampah organik dan non-organik, serta mungkin juga untuk sampah yang dapat didaur ulang seperti kertas, plastik, atau kardus. Pemisahan ini membantu dalam pengelolaan sampah dan pengurangan limbah.

Tempat sampah harus memiliki kapasitas yang cukup untuk menampung jumlah sampah yang dihasilkan oleh sarana penjaja makanan, terutama pada jam-jam sibuk. Hal ini membantu mencegah penumpukan sampah di sekitar area penjualan. Tempat sampah harus dilengkapi dengan tutup atau penutup yang rapat untuk menghindari bau tidak sedap dan penyebaran hama atau serangga. Tutup juga membantu menjaga kebersihan dan estetika lingkungan sekitar. Tempat sampah harus dibersihkan dan dikosongkan secara teratur untuk mencegah penumpukan sampah yang dapat menyebabkan masalah sanitasi dan kesehatan. Pengelolaan sampah harus dilakukan sesuai dengan peraturan dan pedoman yang berlaku untuk mencegah pencemaran lingkungan. Sarana penjaja makanan dapat menjaga kebersihan dan keamanan lingkungan sekitar, meminimalkan resiko kontaminasi makanan, dan memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi konsumen yang mengunjungi tempat tersebut.

9) Makanan yang Dijajikan Terlindungi dari Debu dan Pencemaran

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, pada waktu menyajikan makanan juga harus terlindungi dari debu dan kotoran. Makanan harus disajikan atau dibungkus dengan penutup atau pengemas yang sesuai untuk melindunginya dari debu dan kontaminasi udara. Ini dapat berupa tutup wadah, kantong plastik, atau bungkus aluminium yang rapat.

Jika makanan dijajikan di luar ruangan atau di tempat yang terbuka, penggunaan penutup atau tenda yang sesuai dapat membantu melindungi makanan dari debu, serangga, dan pencemaran lingkungan lainnya. Area penyajian makanan

harus dibersihkan secara rutin untuk menghilangkan debu dan kotoran yang mungkin terakumulasi di sekitarnya.

2.4 Kajian Integrasi Keislaman

2.4.1 Konsep hygiene dan sanitasi dalam Al-Qur'an

Dalam Al-Qur'an, terdapat beberapa ayat yang mencerminkan nilai-nilai *hygiene* dan sanitasi, meskipun istilah "*hygiene*" dan "sanitasi" tidak secara spesifik disebutkan. Pemahaman mengenai kebersihan dan kesehatan muncul dalam konteks ajaran agama Islam dan prinsip-prinsip kehidupan yang sehat.

Berikut adalah beberapa konsep terkait dalam Al-Qur'an:

1. Pentingnya Kebersihan

Al-Qur'an menekankan pentingnya kebersihan fisik dan spiritual. Beberapa ayat menyoroti pentingnya menjaga tubuh dan pikiran agar tetap bersih. Contohnya, dalam surat Al-Baqarah (2:222), Al-Qur'an menyebutkan,

وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْمَحِيضِ قُلْ هُوَ أَذَى لَا فَاعْتَرِلُوا النِّسَاءَ فِي الْمَحِيضِ وَلَا تَقْرُبُوهُنَّ حَتَّى يَطْهَرْنَ فَإِذَا

تَطَهَّرْنَ فَأْتُوهُنَّ مِنْ حَيْثُ أَمَرَكُمُ اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

SUMATERA UTARA MEDAN

Terjemahan Kemenag 2019

222. Mereka bertanya kepadamu (Nabi Muhammad) tentang haid. Katakanlah, "Itu adalah suatu kotoran."⁶⁵ Maka, jauhilah para istri (dari melakukan hubungan intim) pada waktu haid dan jangan kamu dekati mereka (untuk melakukan hubungan intim) hingga mereka suci (habis masa haid). Apabila mereka benar-benar suci (setelah mandi wajib), campurilah mereka sesuai dengan (ketentuan)

yang diperintahkan Allah kepadamu. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertobat dan menyukai orang-orang yang menyucikan diri.

65) Haid adalah darah yang keluar bersama jaringan yang dipersiapkan untuk pembuahan di rahim perempuan. Keluarnya secara periodik, sesuai dengan periode pelepasan sel telur ke rahim. Kondisi seperti itu yang dianggap kotor dan menjadikan perempuan tidak suci secara syar'ī, termasuk tidak suci untuk digauli suaminya.

Berdasarkan surah Al-Baqarah (2:222) diatas menjelaskan bahwa islam sangat mendorong setiap manusia seorang muslim untuk selalu menjaga kebersihan, karena kebersihan adalah sebagian dari iman.

2. Air Sebagai Sumber Kehidupan

Air memiliki peran sentral dalam Islam dan disebutkan dalam banyak ayat Al-Qur'an. Air digunakan untuk bersuci sebelum ibadah dan sebagai simbol kesucian. Dalam surat Al-Furqan (25:48), Allah berfirman,

وَهُوَ الَّذِي أَرْسَلَ الرِّيحَ بُشْرًا بَيْنَ يَدَيْ رَحْمَتِهِ وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً طَهُورًا

Terjemahan Kemenag 2019

48. Dialah yang meniupkan angin (sebagai) pembawa kabar gembira sebelum kedatangan rahmat-Nya (hujan). Kami turunkan dari langit air yang sangat suci.

Berdasarkan surah Al-Furqan (25:48) diatas menjelaskan bahwa ayat ini menegaskan pentingnya Al-Qur'an sebagai sumber petunjuk dan rahmat bagi umat manuia, yang hanya akan dimengerti dan diambil manfaatnya oleh orang-orang yang beriman.

3. Hukum-hukum dan Peraturan terkait Kebersihan

Al-Qur'an juga menyebutkan beberapa hukum dan peraturan yang berkaitan dengan kebersihan. Misalnya, dalam hal makanan, ada ketentuan tentang makanan yang halal dan bersih (thayyib). Dalam surat Al-Baqarah (2:168), Allah SWT berfirman,

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

Terjemahan Kemenag 2019

168. Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.

Berdasarkan surah Al-Baqarah (2:168) diatas menjelaskan ayat ini menegaskan pentingnya memilih dan mengkonsumsi makanan yang halal dan baik sebagai bentuk ketaatan kepada Allah SWT, serta sebagai perlindungan dari godaan syaitan yang berusaha menggoda manusia untuk melakukan perbuatan yang buruk.

4. Pengelolaan Sampah

Meskipun tidak secara spesifik membahas sanitasi modern, Al-Qur'an memberikan petunjuk terkait pemahaman lingkungan dan pengelolaan sumber daya. Beberapa ayat menekankan tanggung jawab manusia untuk menjaga bumi dan menyikapi sumber daya secara bijaksana.

Sementara ayat-ayat di atas tidak secara langsung menyebutkan higiene dan sanitasi, prinsip-prinsip ini tercermin dalam nilai-nilai Islam yang mendorong umatnya untuk hidup bersih, menjaga kebersihan fisik dan spiritual, serta menjaga alam sekitar dengan penuh tanggung jawab. Implementasi nilai-nilai ini

diwujudkan dalam kehidupan sehari-hari umat Islam melalui praktik-praktik kebersihan, pemeliharaan kesehatan, dan tanggung jawab terhadap lingkungan.

2.4.2 Pandangan ulama terhadap hygiene dan sanitasi

Pandangan ulama terhadap *hygiene* dan sanitasi dapat ditemukan dalam penafsiran Al-Qur'an dan Hadits, di mana mereka memberikan pedoman dan nasehat terkait kebersihan fisik dan spiritual, serta tanggung jawab terhadap lingkungan. Berikut adalah beberapa pandangan umum ulama tentang *hygiene* dan sanitasi:

1. Kebersihan Fisik:

Ulama menekankan pentingnya menjaga kebersihan fisik sebagai bagian dari ibadah dan tata cara hidup Islam. Tindakan seperti mencuci tangan sebelum dan setelah makan, membersihkan tubuh sebelum beribadah, dan menjaga kebersihan pribadi termasuk dalam ajaran-ajaran Islam. Ini sesuai dengan prinsip bahwa tubuh adalah anugerah dari Allah yang perlu dijaga dengan baik.

2. Kebersihan dalam Konsumsi Makanan

Ulama menyoroti pentingnya mengonsumsi makanan yang halal dan *thayyib* (baik dan bersih). Prinsip-prinsip ini ditemukan dalam banyak ayat AlQur'an dan Hadis yang menekankan pentingnya menghindari makanan yang haram atau meragukan serta memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi adalah hasil yang bersih dan baik.

3. Pentingnya Air Bersih:

Air memiliki peran penting dalam kebersihan dan ritual ibadah. Ulama memberikan perhatian khusus terhadap sumber air yang digunakan untuk wudhu,

mandi, dan konsumsi. Menjaga kebersihan sumber air dan memastikan air yang digunakan adalah bersih merupakan bagian dari prinsip-prinsip kehidupan Islam.

4. Tanggung Jawab terhadap Lingkungan

Beberapa ulama menekankan tanggung jawab umat Islam terhadap lingkungan. Prinsip menjaga alam dan mencegah kerusakan lingkungan dapat ditemukan dalam beberapa fatwa dan panduan dari ulama.

Meskipun tidak ada fatwa atau hukum syariat yang secara langsung membahas sanitasi modern atau konsep higiene modern, prinsip-prinsip dasar kebersihan dan tanggung jawab terhadap kesehatan dan lingkungan dapat ditemukan dalam ajaran Islam. Umat Islam diharapkan untuk menggabungkan nilai-nilai ini dalam kehidupan sehari-hari mereka untuk menjaga kesehatan dan kebersihan diri serta lingkungan di sekitar mereka.

2.4.3 Definisi makanan halal dan toyiban

Makanan halal dan toyiban adalah konsep dalam Islam yang mengatur tentang jenis makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat Muslim.

Berikut adalah penjelasan secara jelas dan detail tentang kedua konsep ini:

a) Makanan Halal

Makanan halal adalah makanan yang diizinkan dalam Islam untuk dikonsumsi oleh umat Muslim. Makanan halal harus memenuhi beberapa kriteria, termasuk:

- 1) Tidak mengandung bahan-bahan haram seperti babi, alkohol, darah, dan bangkai.

- 2) Dipersiapkan dan diproses dengan cara yang sesuai dengan ajaran Islam, seperti pemotongan hewan yang dilakukan dengan cara yang benar (disebut dzabihah) oleh orang Muslim yang kompeten.
- 3) Tidak terkontaminasi dengan makanan haram atau najis (kotoran).
- 4) Konsep makanan halal mencakup tidak hanya jenis makanan, tetapi juga cara persiapan, pemrosesan, dan penyajian makanan.

b) Makanan Toyiban

Makanan toyiban mencakup lebih dari sekadar aspek hukum halal. Ini mencakup makanan yang baik, sehat, bersih, dan bermanfaat bagi tubuh dan jiwa. Selain memenuhi kriteria halal, makanan toyiban juga harus:

- 1) Sehat dan menyediakan nutrisi yang baik bagi tubuh.
- 2) Dipersiapkan dan disajikan dengan cara yang higienis.
- 3) Tidak melibatkan praktik-praktik yang meragukan dalam produksi atau penyajiannya.
- 4) Konsep makanan toyiban menekankan pentingnya menjaga kebersihan, kesehatan, dan keberkahan dalam proses memasak dan menyajikan makanan.

Dengan memperhatikan kedua konsep ini, umat Muslim diharapkan untuk memilih dan mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga baik, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh dan jiwa.

2.4.4 Indikator makanan halal dan toyiban

Indikator makanan halal dan toyiban mencakup beberapa aspek yang harus diperhatikan dalam menentukan apakah suatu makanan memenuhi standar

yang diinginkan. Berikut adalah penjelasan detail tentang indikator-indikator tersebut:

a) Indikator Makanan Halal:

1) Sumber Bahan Baku:

Makanan halal harus berasal dari sumber-sumber yang halal, misalnya daging dari hewan yang disembelih secara Islami, tanpa campuran daging babi atau alkohol.

2) Metode Pemrosesan:

Makanan harus diproses dengan cara yang sesuai dengan ajaran Islam. Misalnya, pemrosesan daging harus dilakukan sesuai dengan syariat Islam yang disebut dzabihah.

3) Labelisasi dan Sertifikasi:

Makanan halal seringkali memiliki label atau sertifikasi halal dari lembaga yang terpercaya, menunjukkan bahwa makanan tersebut telah memenuhi standar halal yang ditetapkan.

4) Tidak Terkontaminasi:

Makanan halal tidak boleh terkontaminasi dengan makanan haram atau najis selama proses penyimpanan, pengangkutan, atau penyajian.

5) Tidak Mengandung Bahan Haram:

Makanan halal tidak boleh mengandung bahan-bahan yang diharamkan dalam Islam, seperti babi, alkohol, darah, atau bangkai.

b) Indikator Makanan Toyiban:

1) Kualitas Nutrisi:

Makanan toyiban harus menyediakan nutrisi yang baik bagi tubuh, termasuk protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral yang diperlukan.

2)Kesehatan:

Makanan toyiban harus sehat untuk dikonsumsi, tidak mengandung zat-zat berbahaya atau kandungan gizi yang berlebihan seperti gula, garam, atau lemak trans.

3)Kebersihan:

Makanan toyiban harus dipersiapkan dan disajikan dengan cara yang higienis, menjaga kebersihan dari mulai bahan baku hingga penyajian akhir.

4)Cara Produksi:

Makanan toyiban harus diproduksi dengan cara yang tidak merugikan lingkungan atau melibatkan praktik-praktik yang meragukan, seperti penggunaan bahan kimia berbahaya atau pekerjaan anak.

5)Manfaat Spiritual:

Makanan toyiban juga harus memberikan manfaat spiritual, misalnya disiapkan dengan niat yang baik dan disajikan dalam suasana yang penuh kasih sayang dan kebaikan.

Dengan memperhatikan indikator-indikator ini, seseorang dapat memilih dan mengkonsumsi makanan yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga baik, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh dan jiwa mereka.

2.4.5 Konsep makanan halal dan toyyiban dalam Al-Qur'an

a) Makanan Halal

Makanan halal adalah makanan yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut hukum Islam. Hal ini didasarkan pada ketentuan-ketentuan yang terdapat

dalam Al-Quran dan Sunnah Nabi Muhammad SAW. Dalam Al-Quran, terdapat ayat Al-Quran yang menekankan pentingnya makanan halal, yaitu surah Al-Ma'idah (5:88), Allah SWT berfirman:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Terjemahan Kemenag 2019

88. Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rezeki yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman.

Berdasarkan surah diatas dapat dijelaskan bahwa sebagai umat manusia harus menekankan pentingnya menjaga kebersihan hati dan niat dalam segalaaktivitas, termasuk dalam pemilihan dan konsumsi makanan. Ayat ini mengingatkan bahwa kebaikan dan ketakwaan tidak hanya terkait dengan apa yang dimakan, tetapi juga dengan niat dan tujuan di balik tindakan tersebut.

Makanan halal adalah yang dipersiapkan, diproses, dan disajikan sesuai dengan ajaran Islam.

b)Makanan Toyiban

Makanan toyiban memiliki arti lebih dari sekadar halal. Selain harus halal, makanan juga harus bersih, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh. Konsep toyiban mencakup aspek kualitas dan kebaikan makanan secara menyeluruh. Dalam Surah Al-Baqarah (1:168), Allah memerintahkan manusia untuk makan dari apa yang baik dan halal, serta memberikan peringatan agar tidak mengikuti langkah-langkah setan yang berusaha menggoda manusia dengan makanan yang

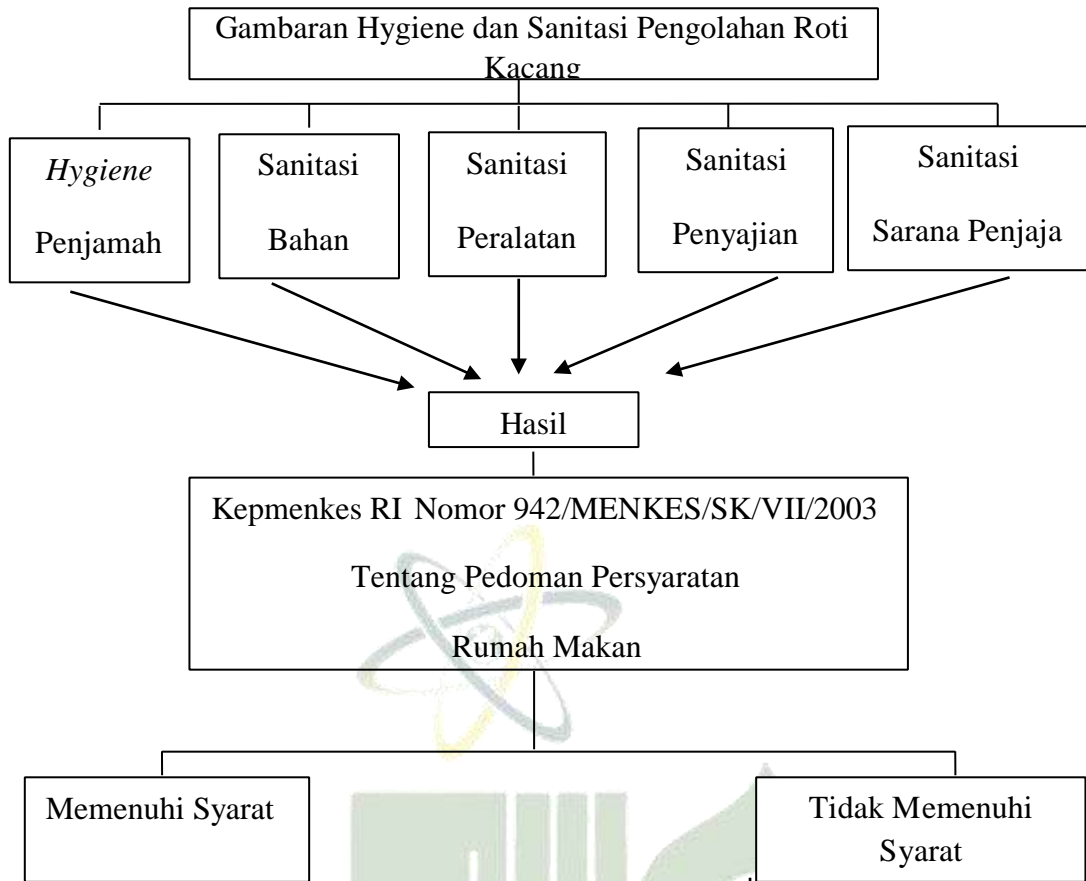
tidak baik.

Jadi, konsep makanan halal dan *toyyiban* dalam Al-Quran menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang tidak hanya halal secara syar'i, tetapi juga bersih, sehat, dan bermanfaat bagi tubuh, sesuai dengan ajaran Islam.

2.5 Kerangka Teori

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Roti Kacang di Tebing Tinggi dengan meninjau keadaan *hygiene* dan sanitasi Pabrik Roti Kacang. Berdasarkan Teori yang bersumber dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran adalah sebagai berikut:

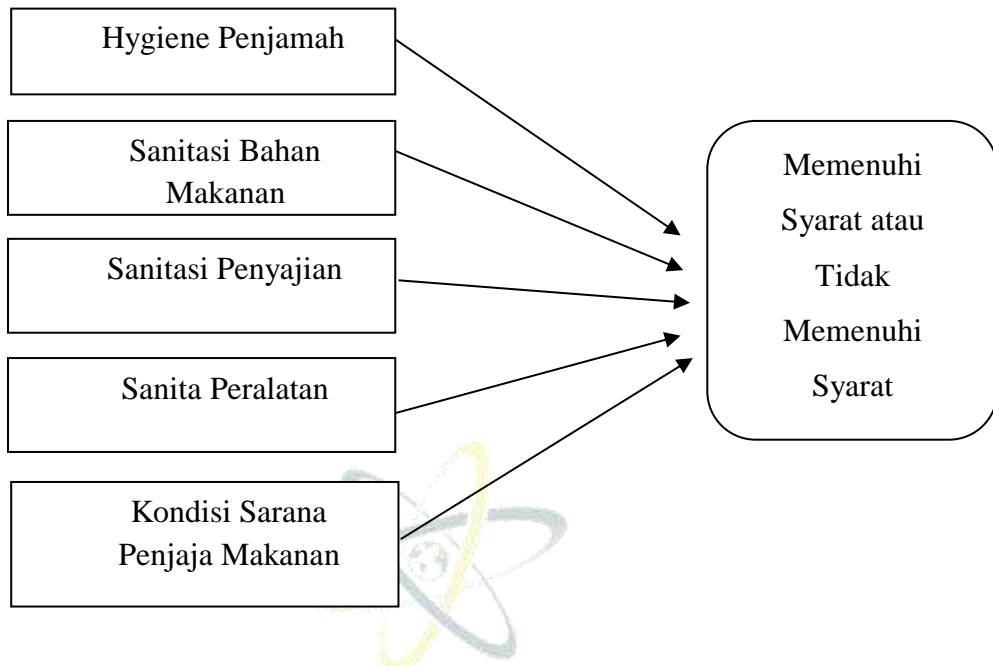




Gambar 2.1 Kerangka Teori

Kepmenkes RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran)

2.6 Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

Sumber: Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003