

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

1. Penelitian yang dilakukan pada tahun 2017 oleh Evie Fitri Pratiwi Jaya dan Mellan berjudul "Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea, Kecamatan Konda, Kabupaten Konawe Selatan." Penelitian ini bertujuan untuk menilai seberapa baik pabrik pengolahan makanan mematuhi standar administrasi makanan dan seberapa baik mereka menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan higiene dalam penanganan makanan, kebersihan penjamah makanan, dan kebersihan fasilitas pengolahan. Temuan menunjukkan bahwa aturan kebersihan penjamah makanan telah diikuti, namun beberapa penjamah makanan masih tidak menggunakan celemek, mencuci tangan sebelum memegang peralatan yang tidak layak, dan menangani makanan tanpa mencuci tangan. Temuan ini juga menunjukkan bahwa meskipun prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan telah dipatuhi dan diterapkan, namun sanitasi lingkungan di lokasi pengolahan belum dilaksanakan sesuai dengan penerapannya.
2. Penelitian tahun 2019 tentang "Penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan" oleh Rina Fauziah, Suparmi. Pada tahun 2019, sebuah penelitian dilakukan dengan menggunakan enam prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan dan empat penjamah makanan untuk menilai keadaan kebersihan dan sanitasi di Pondok Pesantren Al-Jauharen di Kelurahan Tanjung Johor, Kecamatan Pelayangan, Kota Jambi. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat penerapan higiene sanitasi belum mencapai standar, karena masih terdapat tempat penyimpanan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyimpanan makanan jadi yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi dan pencemaran makanan. Tingkat pemahaman penjamah masih rendah, 15,38%

penjamah belum memahami arti penting pengelolaan makanan yang efektif, sehingga membahayakan kualitas makanan yang akan diolah dan diberikan kepada murid.

Tabel II.1
Perbedaan Peneliti dan Peneliti Sekarang

	Peneliti Terdahulu		Peneliti Sekarang
Nama Peneliti	Evie Fitri Pratiwi Jaya dan Mellan	Rina Fauziah, Suparmi	Alfi Setia Murni
Judul/Lokasi Penelitian	Higiene Dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan	penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan	Penerapan Prinsip Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo
Metode Penelitian	Deskriptif	Deskriptif	Deskriptif
Variabel	1. Pengolahan makanan 2. Higiene penjamah makanan 3. sanitasi tempat pengolahan	1. Pemilihan Bahan Makanan 2. Penyimpanan Makanan 3. Pengolahan Makanan 4. Pengangkutan Makanan	1. Pemilihan Bahan Makanan 2. Penyimpanan Makanan 3. Pengolahan Makanan 4. Pengangkutan Makanan

		5. Penyimpanan Makanan 6. Penyajian Makanan	5. Penyimpanan Makanan 6. Penyajian Makanan 7. Kualitas Makanan a. Fisik 1) Warna 2) Rasa 3) Aroma 4) Tekstur b. Kimia 1) Formalin c. Mikrobiologo 1) Angka Kuman
Hasil	Hasil penelitian menunjukkan bahwa higiene penjamah makanan dilaksanakan sesuai standar tetapi masih terdapat penjamah belum memakai celemek dan memiliki	Hasil penelitian ini bahwa kondisi penerapan <i>higiene</i> sanitasi belum memenuhi syarat karena masih terdapat tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, pengangkutan makanan	

kebiasaan cuci tangan sebelum	dan penyimpanan makanan jadi yang beresiko
menjamah makanan atau memegang	terhadap kontaminasi dan pencemaran
peralatan yang kurang	terhadap makanan. Tingkat Pengetahuan
sesuai, penerapan sanitasi lingkungan	penjamah masih
di tempat pengolahan masih belum	rendah persentase 15,38% tidak mengetahui p
sesuai penerapannya, dan pengolahan	entingnya cara pengelolaan makanan yang
makanan telah mengikuti dan	baik sehingga beresiko terhadap kualitas
menerapkan prinsip Higiene dan	makanan yang akan diolah dan disajikan
sanitasi dalam pengolahan makanan.	untuk santri

B. Tinjauan Teori

1. Pondok Pesantren

Pendidikan karakter telah diterapkan selama bertahun-tahun di lembaga-lembaga pendidikan, termasuk pesantren. Bahkan, banyak yang beranggapan bahwa pondok pesantren, salah satu subsistem pendidikan nasional asli Indonesia, memiliki keunggulan dan keistimewaan tersendiri dalam menanamkan pendidikan karakter kepada para santrinya. Pendapat ini tampaknya didasarkan pada gagasan bahwa pendidikan sekolah berasrama membuatnya lebih mudah untuk membentuk karakter murid-muridnya karena tempat tinggalnya yang berbentuk asrama, yang mengintegrasikan prinsip-prinsip etos sekolah ke dalam rutinitas sehari-hari para siswa.

Menurut etimologinya, kata "santri" diubah menjadi "tempat tinggal para santri" dengan menambahkan awalan "pe" dan akhiran "an", yang keduanya menunjukkan lokasi. Istilah "pesantren" juga dapat diartikan sebagai kombinasi dari kata "santri" (orang baik) dan "tra" (suka menolong), yang berarti sekolah untuk orang-orang baik (Zarkasy, 1998: 106).

Untuk menekankan kesederhanaan konstruksi, pesantren terkadang dikenal dengan sebutan tambahan "pondok," yang merupakan bahasa Indonesia dari bilik, gubuk, atau rumah kecil. Sumber lain untuk istilah pondok adalah kata Arab "Fundq," yang bisa berarti apa saja, mulai dari motel kecil hingga rumah yang seluruhnya terbuat dari bambu (Zarkasy, 1998: 105- 106).

Akademi Islam tradisional di mana para siswa dapat membenamkan diri dalam studi Islam dan menerapkan apa yang mereka pelajari, menurut Mastuhu (1994:55), yang menekankan nilai etika Kristen sebagai standar untuk hidup.

Departemen yang berbeda bertanggung jawab atas berbagai aspek dalam menjalankan pesantren. Struktur pesantren modern telah

mengalami evolusi yang signifikan. Sistem keuangan dan kerja sama, yayasan dan pesantren untuk pendidikan, unit-unit spesialis seperti unit inspeksi kualitas untuk layanan makanan dan unit ketertiban, semuanya termasuk dalam divisi pengembangan organisasi. Unit layanan makanan (Jabo) menyediakan kebutuhan makan para santri dalam jumlah besar. Pada tahun 1991, setelah temuan survei ditentukan, ditemukan bahwa sekolah asrama telah menggunakan layanan boga, yang memenuhi kebutuhan makanan siswa dalam jumlah besar. Hal ini mendorong berdirinya Jasa Boga. Koperasi jasa boga juga memperluas menunya untuk memenuhi kebutuhan makanan para siswa (Wahid, 2011).

Secara umum, kiai, santri, masjid, kitab kuning, dan asrama merupakan elemen-elemen yang membentuk pondok pesantren. Alhamuddin (2005) sampai pada kesimpulan bahwa sebuah pondok pesantren tidak dapat disebut sebagai pondok pesantren jika tidak memiliki salah satu dari ciri-ciri yang disebutkan di atas.

- a. Kiai Dhofier (1994: 55) Komponen terpenting dari sebuah pesantren adalah kiai, yang sering kali merupakan pendiri organisasi. Masuk akal jika perkembangan sebuah pesantren sepenuhnya bergantung pada kemampuan kiai.
- b. Masjid : Masjid adalah komponen penting dari pesantren; menurut Irham (2015), masjid adalah representasi fisik dari universalisme sistem pendidikan pesantren. Menurut Engku dan Zubaidah (2014: 118), masjid adalah komponen terpenting kedua dari pesantren. Selain berfungsi sebagai lokasi belajar mengajar, masjid juga berfungsi sebagai tempat ibadah yang dapat dilakukan secara berjamaah setiap saat.
- c. Santri : Santri merujuk pada siswa yang belajar di sekolah berasrama atau frasa untuk siswa yang menghadiri sekolah semacam itu untuk mempelajari agama (Setiawan, 2012)

a. Indikator Masukan

- 1) Keberadaan kader.
- 2) Sumber daya Poskestren.
- 3) Aksesibilitas bantuan keuangan.
- 4) Akses terhadap informasi tentang kebersihan pribadi yang mendasar.
- 5) Tersedianya media informasi kesehatan.
- 6) Adanya peraturan perundangan yang mendukung Poskestren.

b. Indikator Proses

- 1) Pelaksanaan SMD (Survei Mawas Diri).
- 2) Pelaksanaan pertemuan balai kota untuk sekolah-sekolah berasrama.
- 3) Melaksanakan pelayanan kesehatan dasar.
- 4) Pengembangan kapasitas pengelola dan kader.
- 5) Penerapan konseling yang diterima.
- 6) Menerapkan instruksi petugas ke dalam praktik.

c. Indikator Luaran

- 1) Jumlah kader yang mengikuti pelatihan.
- 2) Adanya dana asuransi.
- 3) Kebersihan pribadi yang lebih baik.
- 4) Lingkungan yang lebih sehat.
- 5) Pemahaman yang lebih baik tentang kesehatan.
- 6) Siswa sekolah berasrama menjadi lebih aktif dalam gerakan hidup bersih dan sehat.

d. Indikator Dampak

- 1) Peningkatan perilaku hidup bersih dan sehat
- 2) Angka kesakitan santri menurut

3. Higiene Sanitasi Makanan

a. Pengertian Higiene

Definisi inisiatif kebersihan pribadi dan sanitasi untuk kesehatan masyarakat. Sebagai ilustrasi, mencuci tangan agar tetap bersih, mencuci piring agar tetap bersih, dan membuang makanan yang sudah basi untuk menjaga nilai gizi makanan secara keseluruhan adalah contoh yang baik (Depkes 2000).

Kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit disebut sebagai "higiene" atau "kebersihan", menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) (2020).

Masalah sanitasi dan higiene diterapkan secara bersamaan dalam operasi pengolahan makanan karena keduanya tidak dapat dipisahkan. Mengolah makanan yang bersih sangat terbantu dengan praktik hidup dan bekerja dengan bersih (Richard Sihite, 2000).

b. Pengertian Sanitasi

Menurut (Entjang, 2000), sanitasi adalah pengendalian unsur-unsur yang dapat mempengaruhi kesehatan seseorang baik secara fisik, biologis, sosial, dan ekonomi. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 965/MENKES/SK/XI/1992, sanitasi didefinisikan sebagai semua tindakan yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya keadaan yang memenuhi syarat-syarat kesehatan.

c. Makanan

Termasuk dalam definisi "makanan" tidak hanya bahan tambahan makanan dan bahan baku makanan, tetapi juga setiap dan semua zat lain yang digunakan dalam persiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan dan minuman. Ini mencakup produk yang telah diolah maupun yang belum diolah yang diperoleh dari air dan sumber daya hayati. Makanan adalah segala sesuatu yang dirancang untuk

konsumsi manusia dan dibuat dari air dan sumber daya hayati. Definisi ini mencakup bentuk makanan yang telah diolah dan yang belum diolah. Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) mendefinisikan makanan seperti itu. Istilah "makanan" tidak hanya mencakup bahan tambahan makanan dan bahan baku makanan, tetapi juga komponen tambahan yang diperlukan untuk pembuatan, produksi, atau persiapan makanan dan minuman.

d. **Higiene Sanitasi Makanan**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098 tahun 2003, higiene dan sanitasi makanan mengacu pada upaya-upaya yang dilakukan untuk mengatur orang, tempat, dan peralatan yang dapat atau mungkin dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sanitasi makanan bertujuan untuk melindungi konsumen dari penyakit dengan melarang penjualan makanan yang berbahaya, menjamin keamanan dan kemurnian makanan, dan membatasi jumlah waktu yang dihabiskan makanan untuk membusuk. Menciptakan tenaga kerja yang sehat dan efektif adalah tujuan utama dari pengintegrasian fitur-fitur sanitasi kantin di perusahaan.

4. Prinsip Higiene dan sanitasi makanan

Faktor-faktor yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan yang membuat kualitas makanan tercemar, maka perlu dilakukan penilaian dari sederet faktor-faktor tersebut. Adapun ke enam prinsip Standar sanitasi dan higiene untuk makanan sesuai dengan Permenkes No. 1096/2011 yang mengatur tentang kondisi sanitasi jasa boga, seperti yang diuraikan di bawah ini:

1. **Pemilihan bahan makanan**

- a) Bahan makanan mentah (segar) yang perlu diolah sebelum disajikan

- 1) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah, dan sayuran harus berasal dari daerah yang dikontrol oleh pemerintah dan dalam kondisi sangat baik, segar, dan tidak mengalami perubahan bentuk, warna, atau rasa dalam bentuk apa pun.
 - 2) Kondisi biji-bijian dan tepung harus memuaskan; tidak boleh rusak, berubah warna, atau berjamur dengan cara apa pun.
 - 3) Makanan fermentasi, yaitu makanan yang telah diolah dengan bantuan mikroorganisme seperti ragi atau jamur, harus dalam kondisi sangat baik, memiliki aroma fermentasi, mempertahankan warna, rasa, aroma, dan karakteristik asli, serta bebas dari noda dan jamur.
- b) Penting untuk mematuhi peraturan tentang bahan tambahan makanan.
- c) makanan yang telah diproses di pabrik, serta makanan yang telah disiapkan untuk pemrosesan makanan lebih lanjut.
2. Penyimpanan makanan
- a) Bakteri, serangga, tikus, dan makhluk berbahaya lainnya tidak dapat masuk ke dalam penyimpanan makanan.
 - b) Penyimpanan Perhatikan prinsip fifo dan fefo.
 - c) Wadah penyimpanan khusus makanan harus digunakan.
 - d) Saat menyimpan bahan makanan, penting untuk mempertimbangkan suhunya.
 - e) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan antara 80 dan 90 persen.
 - f) Berdiri sendiri; tidak terhubung ke lantai, dinding, atau atap.
3. Pengolahan makanan
- Tempat masak dengan cara pengolahan yang baik adalah :

- a) Fasilitas yang memproses makanan harus mematuhi standar teknis kebersihan dan sanitasi untuk mencegah bahaya kontaminasi :

Bangunan

1) Lokasi

Lokasi jasaboga jauh dari fasilitas yang menimbulkan polusi seperti tempat sampah umum, toilet, pabrik cat, dan fasilitas lainnya.

(a) . Halaman

- 1) Dapat melihat nama perusahaan, serta nomor izin usaha dan sertifikat sanitasi dan kebersihan.
- 2) Tidak ditumbuhi banyak tanaman, tidak ada lalat, tidak ada tumpukan barang yang bisa menjadi sarang tikus, halamannya bagus, dan ada tempat sampah yang bersih dan tertutup.
- 3) Pembuangan air limbah (dari dapur dan kamar mandi) tidak menyebabkan terbentuknya sarang serangga atau masuknya tikus, dan terjaga kebersihannya.
- 4) Tidak ada genangan air, dan pembuangan air hujan tidak terhalang.

(b) Konstruksi

Bangunan yang digunakan untuk operasi katering harus dibangun dengan baik dan aman. Selain kuat, konstruksi harus selalu bersih secara fisik dan tidak ada material yang salah tempat atau tidak terpakai.

- (c) Lantai ini tahan terhadap air, rata sempurna, tidak rusak, anti selip, memiliki tingkat kemiringan yang tepat, dan mudah dibersihkan.

(d) Permukaan Dinding. Dinding bagian dalam halus, tidak berpori, dicat dengan warna cerah, dan mudah dibersihkan. Permukaan dinding yang sering basah dilapisi dengan bahan yang tahan air dan menjangkau hingga dua meter dari lantai. Selain itu, bahan ini memiliki permukaan yang halus, tidak berdebu, dan berwarna terang. Mudah dibersihkan dan tidak menumpuk debu atau kotoran karena sudut dinding yang mengerucut dengan lantai.

(2) Langit-langit

- (a) Bidang plafon harus dibuat dari bahan yang memiliki permukaan rata, berwarna terang, tidak menyerap air, dan menutupi seluruh bagian atap struktur.
- (b) Ketinggian plafon harus setidaknya 2,4 meter (7,5 kaki) di atas tanah.

(3) Pintu dan jendela

- (a) Pintu yang mengarah ke area pemrosesan makanan dibangun sedemikian rupa sehingga dapat terbuka ke luar dan kemudian menutup dengan sendirinya. Pintu-pintu ini juga memiliki berbagai fitur anti-serangga dan lalat, termasuk di antaranya adalah kasa, gorden, dan pintu ganda.
- (b) Untuk mencegah serangga dan lalat masuk ke area pemrosesan makanan, perangkat keras anti serangga dan lalat, seperti kasa, gorden, pintu ganda, dan lain-lain, telah dipasang di pintu dan jendela. Perangkat keras ini dapat dibuka dan dilepas sehingga dapat dibersihkan.

(4) Pencahayaan

- (a) Intensitas penerangan harus cukup agar ada harapan untuk memeriksa, membersihkan, atau melakukan tugas dengan baik.
- (b) Setiap ruangan yang digunakan untuk menyiapkan makanan dan area yang diperuntukkan untuk mencuci tangan harus memiliki intensitas pencahayaan minimal 20 foot candle/fc (200 lux) yang diukur pada posisi 90 cm di atas lantai.
- (c) Tidak akan ada pencahayaan bayangan apa pun, dan pencahayaan akan disebarkan sedemikian rupa sehingga tidak menyilaukan.
- (d) Lux meter, juga dikenal sebagai foot candle meter, mampu mengukur seberapa terang cahayanya.

I. Dengan menggunakan lux meter, ambil pembacaan pada 10 fc, baik dengan pengali yang ditetapkan ke 1x (100) atau dengan pengali yang ditetapkan ke 10x (10). Catatan: Skala 1 lux sama dengan 10, yang berarti 1 kaki lilin = 10 lux.

II. Angka-angka berikut ini dapat dianggap sebagai titik awal untuk perkiraan :

1 watt dapat menghasilkan 1 lilin cahaya, atau dapat menghasilkan $\frac{1}{3}$ foot candle pada jarak 1 meter, atau dapat menghasilkan $\frac{1}{3} \times 12 = \frac{1}{6}$ foot candle pada jarak 2 meter, atau dapat menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ foot candle pada jarak 3 meter. - Lampu dengan watt 40 menghasilkan $\frac{40}{6}$, yang setara dengan 6,8 foot candle apabila diukur pada jarak 2 meter, dan

40/9, yang setara dengan 4,5 foot candle apabila diukur pada jarak 3 meter.

(5) Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- (a) Struktur atau ruang tempat pengolahan makanan perlu memiliki ventilasi agar udara dapat bergerak.
- (b) Misalnya, 20% dari luas lantai berfungsi sebagai area ventilasi:
 - (1) Menghindari atau mempertahankan suhu interior yang nyaman.
 - (2) Mencegah air atau lemak mengembun atau mendingin dan menetes ke lantai, dinding, atau langit-langit.
 - (3) Membersihkan ruang dari asap, bau, dan polutan lainnya.

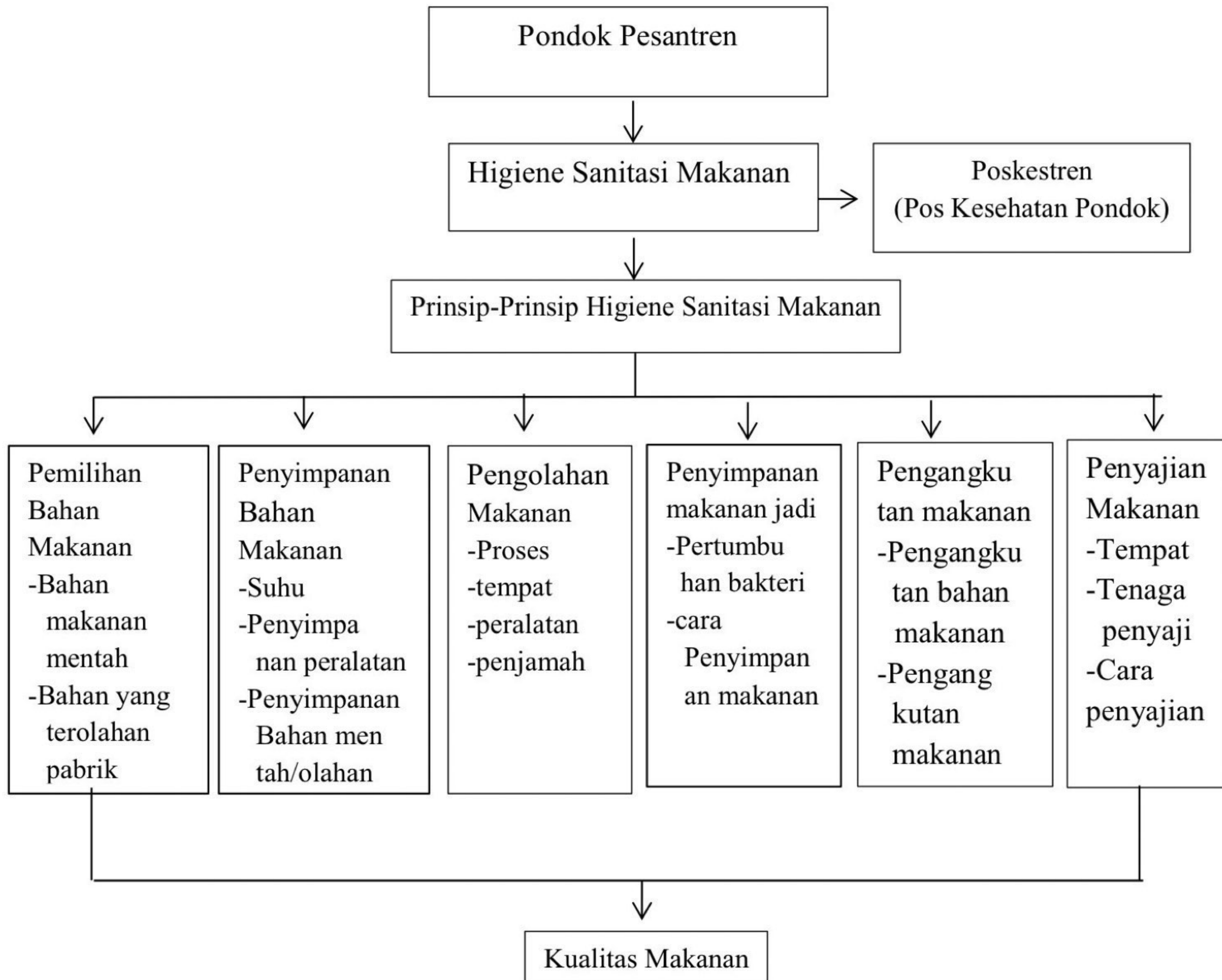
(6) Ruang pengolahan makanan

- (a) Ukuran ruangan yang digunakan untuk pemrosesan harus proporsional dengan jumlah orang yang akan bekerja di sana serta mesin yang akan ada di sana.
- (b) Untuk setiap pekerja, ruang lantai terbuka di dapur harus berukuran minimal dua meter persegi (m^2). Misalnya, area dapur berukuran 4 m x 5 m ($20 m^2$) jika dilengkapi. Karena ada 6 pekerja yang bekerja di dapur, masing-masing diberi ruang seluas $20/6 = 3,3 m^2$, yang berarti ruang tersebut memenuhi spesifikasi (2 m^2 untuk pekerja dan 1,3 m^2 untuk peralatan).

Area dapur dengan peralatan Masing-masing dari enam karyawan di dapur memiliki area seluas 3 m x 4 m, atau 12 m^2 . Karena luas area ini ditentukan oleh jumlah peralatan di dapur dan bukan oleh jumlah karyawan, maka area ini tidak memenuhi standar.

C. Kerangka Teori

Kerangka Teori Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren berdasarkan Tinjauan Pustaka dapat dirangkum sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Teori

