

## **BAB II**

### **URAIAN TEORITIS**

#### **2.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene dan sanitasi adalah dua istilah dari bahasa Inggris yaitu "hygiene" yang berarti : usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia, dan "sanitation" yang berarti : usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.

##### **2.1.1 Pengertian Hygiene Menurut Para Ahli, yaitu :**

1. Brownell (R. Sihite. 2000:3) menyatakan hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
2. Gosh berpendapat bahwa hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu /mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.
3. Prescott menyatakan bahwa hygiene terbagi ke dalam dua aspek yang menyangkut individu (Personel Hygiene) dan yang menyangkut lingkungan (Environment).
4. Di dalam undang-undang Nomor 2 Tahun 1996, Hygiene di nyatakan sebagai kesehatan masyarakat yang meliputi semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan mempertinggi derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta mempertinggi kesehatan dalam perikemanusiaan.

### **2.1.2 Pengertian Hygiene**

Hygiene merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan jasmani maupun rohani baik perorangan maupun kelompok masyarakat. Hygiene bertujuan untuk memberikan dasar kehidupan yang sehat bagi seluruh aspek kehidupan dalam rangka mempertinggi kesejahteraan masyarakat.

### **2.1.3 Pengertian Sanitasi Menurut Para Ahli, yaitu :**

1. Hopkins mengatakan bahwa sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan.
2. Sanitasi makanan (Sihite 2009:91) merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi,
3. selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap di konsumsi.
4. Dr. Azrul Azwar, MPH (2000:4) mengatakan sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
5. menurut WHO, sanitasi adalah pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang dapat menimbulkan akibat buruk terhadap kehidupan manusia, baik fisik maupun mental.

#### **2.1.4 Pengertian Sanitasi**

Sanitasi merupakan keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia di pandang dari sudut kesehatan.

Ruang lingkup sanitasi yang terkait dengan kesehatan meliputi antara lain :

- Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
- Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
- Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
- Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja.

#### **2.2 Peranan Sanitasi Bagi Sebuah Industri Hotel**

Bagi sebuah industri perhotelan, sanitasi perhotelan mempunyai dua peranan pokok, yaitu :

##### **1. Peranan Fisik**

Menjamin kebersihan lingkungan umum hotel, adapun yang dimaksud dengan kebersihan tidak hanya terbatas pada kebersihan saja, akan tetapi kebersihan fisik hotel secara keseluruhan, yaitu meliputi kebersihan airnya, kebersihan makan dan minumannya, kamarnya, toilet dan dapurnya, serta kebersihan peralatan dan bersih dan bebas dari insekta dan tikus yang dapat mengganggu kesehatan.

##### **2. Peranan Psikologis**

Menjamin kepuasan terhadap para tamunya serta karyawannya dalam hal sebagai berikut :

- a. Istirahat
- b. Kesenangan dan kegembiraan
- c. Keamanan
- d. Perlindungan
- e. Kebebasan/ Privasi

### **2.3 Aspek-aspek Hygiene dan sanitasi Hotel**

Di dalam penerapan hygiene dan sanitasi, terdapat tiga aspek penting, yaitu :

#### **1. Aspek Kesehatan**

- a. Mencegah berkembangnya penyakit menular
- b. Mencegah timbulnya penyakit akibat kerja
- c. Mencegah terjadinya kecelakaan
- d. Menjaga kebersihan area kitchen

#### **2. Aspek Estetika**

- a. Mencegah timbulnya tempat-tempat yang kotor
- b. Mencegah pemandangan yang kurang sedap di sekitar hotel dan di area kitchen
- c. Mencegah timbulnya bau-bau yang tidak sedap
- d. Meningkatkan rasa kenyamanan dalam bekerja

#### **3. Aspek Bisnis Operasional**

- a. menarik minat tamu untuk berkunjung ke hotel, minimal hanya makan dan minum di hotel.
- b. Merupakan sarana promosi yang ampuh.

- c. Meningkatkan kesejahteraan karyawan.
- d. Sikap manajemen hotel yang subjektif.
- e. Meningkatkan mutu dan citra hotel
- f. Memberikan Pelayanan yang memuaskan kepada tamu.

## **2.4 Ruang lingkup Hygiene dan Sanitasi di Area Kitchen**

Hygiene dan sanitasi dalam ruang lingkup kitchen merupakan suatu dasar dari kualitas produk yang dihasilkan. Dalam hal ini sangat di perhatikan kebersihan dan kerapian dapur suatu hotel.

Kebersihan adalah salah satu faktor yang sangat penting bagi kesehatan personel maupun lingkungan. Di dalam area kitchen kebersihan merupakan hal yang utama dalam menjalankan operasionalnya. Kebersihan harus diperhatikan dengan baik dan benar guna mendukung kesehatan produk yang dihasilkan. Oleh sebab itu kitchen department harus bertanggung jawab dan terhadap kesehatan dan kebersihan area kitchen.

Ruang lingkup hygiene dan sanitasi merupakan hal-hal yang berkaitan dengan kebersihan area kitchen dan kesehatan produk yang dihasilkan, sehingga mengoptimalkan kinerja seluruh staff kitchen dalam melaksanakan tugasnya masing-masing.

Adapun ruang lingkup hygiene dan sanitasi area kitchen adalah sebagai berikut :

1. Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur didalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan standar operasional prosedur(SOP).
2. Kebersihan dari peralatan dapur yang digunakan dalam pengolahan makanan serta penempatan peralatan dapur setelah sehabis digunakan di letakkan ditempatnya.

3. Kebersihan dan kesehatan makanan dari produk makanan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan adanya bakteri yang masuk kedalam makanan yang akan dijual kepada tamu.
4. Kebersihan dan kerapian store room, baik bahan kering maupun bahan kaleng yang harus diperhatikan jangka pemakaian kadaluarsa bahan makanan tersebut.
5. Kebersihan area kitchen yang meliputi : lantai, dinding, ventilasi, langit-langit, pembuangan sampah, saluran air limbah.

## **2.5 Tujuan Hygiene dan Sanitasi Dapur**

Tujuan utama hygiene dan sanitasi dapur adalah untuk mencegah timbulnya bakteri dan bibit penyakit yang berasal dari peralatan dapur maupun area dapur itu sendiri.

Adapun tujuan Hygiene dan Sanitasi dapur adalah sebagai berikut :

1. Menerapkan hygiene dan sanitasi pada karyawan, peralatan dapur, serta area dapur agar setiap produk yang dihasilkan bersih, sehat, dan berkualitas.
2. Mencegah timbulnya masalah gangguan kesehatan pada karyawan dengan adanya aktivitas dapur, seperti menyiapkan bahan makanan yang akan di olah, hingga makanan siap untuk disajikan.
3. Menciptakan suasana aman, nyaman bagi personel yang terlibat dalam pengolahan makanan.
4. Mengupayakan area dapur, peralatan dapur senantiasa terpelihara kebersihannya.
5. Menciptakan suasana kerja yang asri dan sehat.

## **2.6 Dapur Yang Memenuhi Syarat Kesehatan Adalah Sebagai Berikut :**

1. Selalu dalam keadaan bersih.
2. Mempunyai cukup persediaan air bersih untuk mencuci bahan makanan
3. Mempunyai tempat sampah.
4. Alat-alat dapur selalu dalam keadaan bersih
5. Mempunyai ventilasi yang cukup guna memasukkan udara segar serta mengeluarkan asap dan bau yang kurang sedap.
6. Mempunyai tempat penyimpanan yang baik, artinya tidak sampai tercemar oleh bibit penyakit dan serangan serangga dan tikus.
7. Tidak mmeletakkan zat-zat yang berbahaya (insektida) berdekatan dengan bumbu dapur atau bahan makanan.

## **2.7 Kareteristik Bangunan Dapur**

Dapur mempunyai kareteristik dalam bangunannya, yaitu :

### **2.7.1 Lantai**

- a. Fisik lantai harus keras, kedap air, permukaan keramik kasar dan mudah dibersihkan.
- b. Luas dapur 30%-40% dari luas ruang makan.
- c. Luas lantai minimum antara 15-25 m<sup>2</sup>.
- d. Pada sudut pertemuan antara lantai dengan dinding harus dibuat melengkung bulat dengan tinggi 7.62 cm.
- e. Lantai harus selalu dalam keadaan bersih dan terpelihara dengan baik.

### **2.7.2 Dinding**

- a. Permukaan dinding harus rata
- b. Warna dinding harus cerah agar dapat merefleksikan cahaya secara maksimum.
- c. Tinggi dinding minimal 2.60 cm.
- d. Dasar dinding harus dilapisi porcelin agar tidak mengalami kelembapan .

### **2.7.3 Atap dan Langit-langit**

- a. Atap dapur harus rapat air dan tidak bocor.
- b. Langit-langit harus menutupi permukaan bawah bagian dalam atap, anti debu dan mudah dibersihkan.
- c. Untuk permukaan langit-langit pada ruang penyimpanan barang, harus bewarna terang.

### **2.7.4 Penerangan/ pencahayaan**

- a. Pada tempat kerja seperti memasak, mempersiapkan makanan harus mempunyai penerangan yang terang.
- b. Penerangan tidak menyilaukan penglihatan, agar mudah dalam bekerja.

### **2.7.5 Ventilasi**

- a. Ventilasi harus sering dibersihkan.
- b. Ventilasi harus berfungsi secara efektif pertukaran udara diruangan
- c. Ventilasi harus dapat mencegah udara yang melampaui panas, mencegah kondensasi dan menghilangkan udara kotor.
- d. Ventilasi senantiasa aktif dalam operasionalnya.

### **2.7.6 Pembuangan Asap (Kichen Hood)**

- a. Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap (hood) dilengkapi dengan cerobong.
- b. Pengeluaran asap dari cerobong harus lancar dan tidak mengganggu masyarakat.
- c. Pipa yang digunakan harus memiliki daya tahan lama dan tidak mudah berkarat.

### **2.7.7 Saluran air limbah**

- a. Saluran air limbah berbentuk selokan ditutup dengan pagar besi.
- b. Saluran air tidak tersumbat oleh sampah dapur.
- c. Pembuangan air limbah dialirkan ke parit besar.

### **2.7.8 Meja persiapan makanan**

- a. Meja terbuat dari satainless stell
- b. Tinggi meja antara 1,5 m dari dasar lantai
- c. tidak mengandung pori-pori
- d. peralatan memotong disimpan dan disusun di laci meja.

### **2.7.9 Ruang penyimpanan bahan makanan**

- a. Untuk bahan makanan yang bersifat kering dan tahan lama disimpan pada rak, lemari store room.
- b. Untuk bahan makanan yang perishable atau mudah membusuk disimpan di chiller atau freezer dengan temperatur :
  - Daging, Ayam, Ikan antara 0-3 °C.
  - Susu, santan, yogurt antara 5-7 °C
  - Buah dan Sayuran antara 7-10 °C

### **2.7.10 Pencegahan makanan dari bakteri dan binatang**

- b. Makanan yang disimpan harus benar-benar terjaga dari bakteri penyakit dan gangguan binatang seperti : kecoa, semut, dan tikus.
- c. Jendela dan pintu store room dilapisi dengan kawat serta di tutup rapat.
- d. Melakukan kegiatan ”bersih-bersih” pada waktu low event atau minimal dua minggu sekali.

### **2.8 Macam-Macam Keracunan Makanan**

Keracunan makanan dapat dibagi menjadi beberapa macam diantaranya sebagai berikut :

1. Keracunan secara alamiah, misalnya : macam-macam jamur beracun yang terdapat pada bahan makanan.
2. Keracunan karena kepekaan seseorang terhadap jenis makanan, misalnya : alergi terhadap jenis bahan makanan, seperti : kerang, udang, atau ikan.
3. Keracunan yang disebabkan oleh jasad-renik (mikro-organism), seperti : bakteri, toxin, dan virus yang ada dimakanan dan cairan.
4. Keracunan secara kimiawi  
  
Pada umumnya disebabkan oleh peralatan yang mudah bereaksi dengan zat asam yang terdapat pada setiap makanan, seperti : seng, kaleng.
5. Binatang parasit yang kemungkinan terdapat dalam daging, misalnya : cacing pita.

## **2.9 Pencegahan Keracunan Makanan**

Keracunan makanan dapat dicegah dengan cara sebagai berikut :

1. Menjaga standar kesehatan diri yang tinggi.
2. Memperhatikan ketahanan tubuh.
3. Menjaga dengan baik kebersihan lingkungan kerja.
4. Menyimpan makanan dan bahan makanan secara sempurna pada temperatur yang benar.
5. Menjaga peralatan dalam kondisi yang baik dan bersih.
6. Memasak kembali makanan dengan sempurna.
7. Dinginkan makanan dengan cepat sebelum disimpan ke dalam refrigerator.
8. Melindungi makanan dari kotoran dan serangga.
9. Menjaga cara-cara pencucian yang telah ditentukan.
10. Memberikan pengetahuan kepada karyawan akan pencegahan keracunan makanan.
11. Mempunyai karyawan yang dapat menerapkan prosedur-prosedur bagaimana pencegahan keracunan makanan serta bagaimana kerja yang aman.

## **2.10 Bagian Tugas Dapur Beserta Fungsinya**

Dalam menjalankan operasional dapur sehari-hari. Terdapat bagian atau seksi yang bertugas terhadap pekerjaan dan tanggung jawabnya masing-masing. Agar kinerja di bagian kitchen dapat berjalan dengan efektif, yaitu :

### **1. Bakery**

Bagian ini bertugas membuat segala jenis kue dan roti. Tugas nya yaitu :

- a. Membuat roti untuk breakfast
- b. Membuat roti pada event tertentu

## **2. Butcher**

Bertugas dalam hal memotong dan membersihkan ikan, daging, ayam, dan seafood.

Tugas butcher antara lain :

- a. Membuat preparation untuk menu yang akan di buat ataupun pada event yang ada.
- b. Mengerjakan filleting , trimming, cutted, dan meat selection.

## **3. Entremittier**

Bertugas membuat garnish, pelengkap hidangan utama. Biasanya makanan ini dikeluarkan sebagai appetizer dengan catatan appetizer yang panas. Tugasnya antara lain :

- a. Membuat segala macam jenis soup
- b. Membuat segala macam jenis vegetables beserta olahannya.
- c. Membuat olahan yang berasal dari umbi-umbian, seperti : potatoes, tapioca;
- d. Membuat olahan rice pasta, nasi, spaghetti, macaroni dan sejenisnya.
- e. Membuat segala macam rebusan steamiring, blunchierr.

## **4. Gardermanger**

Bertugas membuat segala makanan yang sifatnya dingin yang berupa makanan pembuka( appetizer). Tugasnya yaitu :

- a. Membuat apptizer yang dingin, seperti : cocktail, salad, dan lain-lain.
- b. Membuat sauce yang dingin, seperti : mayonnaise, French dressing, cocktail sauce, thousand island dan masih banyak lainnya.

## **5. Saucier**

Bertugas membuat segala macam sauce, seperti : demiglace, hollandaise termasuk pasta.

## **6. Pantry**

Bertugas dalam hal, antara lain:

- a. Menghandle breakfast
- b. Membuat olahan dari buah segar : fruit basket, fresh fruit, cocktail, fruit platter.
- c. Membuat pengolahan cold cut, seperti : slice ham, slice bacon.
- d. Membuat olahan roti, seperti : French toast, pancake waffle.

## **7. Pastry**

Bertugas dalam membuat macam kue, antara lain :

- a. Membuat cake dengan dasar spong
- b. Membuat segala jenis ice cream
- c. Membuat jenis tartelette serta mempersiapkan garnish buah maupun coklat.
- d. Membuat segala jenis kue

## **8. Employee Dining Room**

Bertugas untuk memasak makanan untuk karyawan hotel dengan menu yang telah diatur oleh Excutive chef dan menunya berbeda setiap harinya.

## **9. Poissionnier**

Bertugas mebuat segala macam hidangan dari ikan yang dibakar, dipanggang dan di steam.

## **10. Patisserie**

Bertugas menyiapkan segala macam pastry, seperti kue kering, hidangan penutup yang manis, seperti : es krim, puding, dan cake.

### **2.11 Prosedur Penyimpanan Makanan dan Minuman**

Dalam menjaga kualitas suatu barang tergantung bagaimana cara merawat dan cara menyimpan barang tersebut agar tetap bagus dan terawat dengan baik. Dalam hal ini ada cara bagaimana untuk menyimpan makanan dan minuman agar tetap baik dan tahan lama, yaitu :

1. **Cold Storage/Freezer**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan, seperti daging, ikan, daging ayam dalam keadaan dingin dengan temperatur suhu sekitar  $10 - 20^{\circ}\text{C}$ .
2. **Refrigerator**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan, seperti buah-buahan dan sayuran dengan temperatur suhu  $5 - 8^{\circ}\text{C}$ .
3. **Store Room**, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan yang kering dan terkemas dalam plastik dan kaleng.

Dalam penyimpanan bahan makanan kita harus memperhatikan beberapa hal sebagai berikut :

- a. Barang yang disimpan harus sesuai dengan jenis kelompoknya.
- b. Menjaga tempat penyimpanan agar tidak berlebihan.
- c. Menjaga kebersihan agar sesuai dengan temperatur suhu penyimpanan barang.
- d. Menjaga kondisi barang yang akan digunakan.
- e. Menjalankan sistem **FIFO** dalam kegiatan mengolah barang yang akan dipakai..
- f. Makanan kaleng yang tidak habis terpakai sebaiknya dipindahkan ke dalam plastik atau stainless steel dan kemudian disimpan.

Untuk bahan makanan yang tahan lama (groceries) yaitu dry store dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Harus benar-benar kering
- b. Harus memiliki ventilasi
- c. Penerangan

- d. Memiliki rak penyimpanan barang
- e. Tinggi rak paling bawah minimal 10 cm dari permukaan lantai.