

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Jasaboga

Menurut Peraturan Menkes RI Nomor 1096 (2011), Jasaboga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha yang dilakukan oleh badan usaha maupun perseorangan. Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasaboga dikelompokkan menjadi:

a. Jasaboga golongan A

Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri dari golongan A1, golongan A2, dan golongan A3.

b. Jasaboga golongan B

Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus yang dalam kondisi tertentu, meliputi :

- 1) Asrama haji, asrama transito atau asrama lainnya,
- 2) Industri, pabrik, pengeboran lepas pantai,

- 3) Angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara, dan
 - 4) Fasilitas pelayanan kesehatan.
- c. Jababoga golongan C merupakan jababoga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat transportasi umum internasional dan pesawat udara.

2. Higiene Sanitasi Makanan

a. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan

1) Higiene

Higiene adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha untuk melindungi kesehatan individu (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Menurut Sabarguna, Agus, dan Sri (2011), higiene adalah suatu upaya kesehatan yang dilakukan dengan cara melindungi dan memelihara kebersihan individu. Misalnya membuang bagian bahan makanan yang rusak, mencuci tangan, dan mencuci piring.

2) Sanitasi

Menurut Sabarguna, Agus, dan Sri (2011), sanitasi adalah upaya kesehatan yang dilakukan dengan cara melindungi dan memelihara kebersihan lingkungan. Misalnya menyediakan tempat sampah dan menyediakan air bersih untuk mencuci bahan makanan dan alat masak .

Sanitasi harus dilaksanakan dengan baik dan merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan perpindahan penyakit melalui makanan. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan prinsip-prinsip yang akan membantu mempertahankan, atau memperbaiki atau mengembalikan kesehatan pada manusia (Jenie, 1996 dalam Purnawijayanti, 2001).

3) Higiene Sanitasi

Menurut Peraturan Menkes RI Nomor 1096 (2011), Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari tempat, orang, bahan makanan, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi.

b. Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Peraturan Menkes RI Nomor 1096 (2011) terdapat enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman, yaitu :

1) Pemilihan bahan makanan

- a) Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan. Bahan mentah harus dipilih yang masih segar, tidak bernoda, tidak berjamur dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa.

- b) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
 - c) Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi diolah untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut. Makanan olahan yang dikemas harus mempunyai label dan merk yang terdaftar, kemasan tidak rusak atau kembung, belum kadaluwarsa, dan kemasan yang digunakan hanya untuk satu kali penggunaan. Sedangkan untuk makanan tidak dikemas harus baru, segar, tidak basi, tidak busuk/rusak, tidak berjamur, dan tidak mengandung bahan berbahaya
- 2) Penyimpanan bahan makanan
- a) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan terjadi kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus atau hewan lainnya, maupun bahan-bahan yang berbahaya.
 - b) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)*, yaitu bahan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa.
 - c) Wadah yang digunakan untuk menyimpan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Untuk bahan makanan yang cepat rusak

disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan yang kering harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.

- d) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		≤ 3 hari	≤ 1 minggu	≥ 1 minggu
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	$> -10^{\circ}\text{C}$
2)	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	$> -5^{\circ}\text{C}$
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- e) Ketebalan bahan makanan tidak lebih dari 10 cm
- f) Kelembaban dalam ruangan penyimpanan antara 80% - 90%
- g) Makanan olahan pabrik disimpan dalam kemasan tertutup pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$
- h) Bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit. Jarak minimal masing-masing pada bahan makanan adalah 15 cm dari lantai, 5 cm dengan dinding, dan 60 cm dengan langit-langit.

3) Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak yang siap santap, dengan memperhatikan aturan cara pengolahan makanan yang baik yaitu :

- a) Dapur tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko terjadinya pencemaran terhadap makanan.
- b) Menu disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen; ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya; keragaman variasi dari setiap menu; proses dan lama waktu pengolahannya; serta keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait.
- c) Bahan makanan disortir untuk memisahkan bagian bahan yang rusak dengan tujuan untuk menjaga keawetan dan mutu makanan serta untuk mengurangi risiko terjadinya pencemaran pada makanan.
- d) Tahapan dalam memasak harus sesuai. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, higienis, dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir
- e) Peralatan masak dan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak

berbahaya bagi kesehatan. Wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan dan juga harus mempunyai tutup yang bias menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi). Keadaan peralatan makanan pun harus utuh, tidak cacat dan mudah untuk dibersihkan.

- f) Pesiapan pengolahan makanan dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai dengan urutan prioritas.
- g) Suhu dan waktu harus diatur dan diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pemasakan minimal 90°C untuk membunuh kuman pathogen dan waktu pemasakan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang.
- h) Prioritas dalam memasak
Didahulukan memasak makanan yang tahan lama, yaitu makanan yang digoreng dan makanan kering. Makanan yang rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
- i) Higiene penanganan makanan
Makanan diolah secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan. Makanan ditempatkan dalam

wadah tertutup dan hindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih.

- 4) Penyimpanan makanan jadi/masak
 - a) Makanan tidak rusak, busuk, atau basi yang ditandai dengan perubahan rasa, bau, warna dan aroma, berlendir, berjamur, atau adanya cemaran lain.
 - b) Memenuhi persyaratan bakteriologis, yaitu angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - c) Jumlah kandungan residu pestisida dan logam berat tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
 - d) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)*, yaitu makanan yang dikonsumsi terlebih dahulu adalah makanan yang disimpan terlebih dahulu dan makanan yang mendekati masa kadaluwarsa.
 - e) Wadah untuk makanan harus berbeda untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi untuk mengeluarkan uap air.
 - f) Makanan yang sudah jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

- g) Suhu makanan saat penyimpanan harus diperhatikan sebagai berikut :

Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

No.	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Akan segera disajikan	Belum segera disajikan	Disajikan dalam waktu lama
1.	Makanan kering			25°C s/d 30°C
2.	Makanan basah (berkuah)	>60°C	-10°C	
3.	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)	>65,5°C	-5° s/d -1°C	
4.	Makanan disajikan dingin	5°C s/d 10°C	<10°C	

5) Pengangkutan makanan

- a) Pengangkutan bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun. Pengangkutan dilakukan dengan menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus dalam keadaan dingin diangkut dengan menggunakan alat pendingin agar bahan makanan tidak rusak.
- b) Pengangkutan makanan jadi/ masak/ siap santap
- Makanan yang diangkut tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan diangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/ masak yang selalu higienis. Setiap jenis makanan jadi ditempatkan di wadah masing-masing yang tertutup. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, tidak

berkarat dan ukuran wadah memadai jumlah makanan yang akan ditempatkan dengan isi yang tidak boleh penuh untuk menghindari terjadinya uap yang akan mencair (kondensasi). Suhu untuk pengangkutan dalam waktu lama harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

6) Penyajian makanan

a) Makanan dinyatakan layak untuk dikonsumsi apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis. Sedangkan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

b) Tempat penyajian

Jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan harus diperhatikan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian.

c) Prinsip penyajian makanan

Setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang. Untuk makanan yang berkuah, kuah baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah cepat rusak atau basi. Untuk makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan, yaitu sebelum ditempatkan dalam keadaan alat saji panas (*food warmer/bean merry*)

makanan harus berada pada suhu $>60^{\circ}\text{C}$. Peralatan yang digunakan juga harus higienis, utuh dan tidak cacat atau rusak.

d) Sampel atau contoh

Setiap menu makanan yang disajikan harus ada 1 porsi sampel makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.

c. Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi

1) Bangunan

a) Lokasi

Lokasi jasaboga tidak dekat dengan sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan daerah sumber pencemaran yang lainnya.

(1) Halaman

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. Pembuangan air limbah diperlihara agar tidak menimbulkan sarang serangga dan menjadi sarang masuknya tikus. Untuk pembuangan air hujan lancar dan tidak terdapat genangan air.

(2) Konstruksi

Konstruksi bangunan harus aman, kokoh, serta bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang bekas yang ditempatkan sembarangan.

(3) Lantai

Lantai harus kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, kemiringan/kelandaian cukup, dan mudah untuk dibersihkan.

(4) Dinding

Permukaan dinding dalam tidak lembab, rata, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Dinding dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai untuk dinding yang selalu terkena percikan air. Permukaan dinding halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai harus berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyembunyikan debu dan kotoran.

b) Langit-langit

Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaan bahannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap air. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

c) Pintu dan jendela

Pintu pada ruang pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri. Pintu dan jendela ruang pengolahan juga dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai atau pintu rangkap yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

d) Pencahayaan

Untuk melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif diperlukan intensitas cahaya yang cukup. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan minimal mempunyai intensitas cahaya sebesar 200 lux pada titik 90 cm dari lantai. Semua pencahayaan didistribusikan sedemikian rupa agar tidak menimbulkan silau dan tidak menimbulkan bayangan.

e) Ventilasi/ penghawaan/ lubang angin

Ventilasi yang cukup dibutuhkan pada bangunan dan ruangan tempat pengolahan agar terjadi sirkulasi/ peredaran udara. Lingkungan tempat kerja harus dibuat dengan ventilasi yang baik (Winarno, 2004). Ventilasi dibutuhkan minimal 20% dari luas lantai untuk mencegah ruangan panas, menjaga kenyamanan dalam ruangan, serta membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

f) Ruang pengolahan makanan

Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja. Ruang pengolahan makanan juga tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet dan kamar mandi. Peralatan minimal yang harus ada

di ruang pengolahan makanan adalah meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya. Ruang pengolahan makanan harus dibersihkan sebelum dan sesudah pengolahan makanan (Sabarguna, 2011).

2) Fasilitas Sanitasi

a) Tempat cuci tangan

Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan dan bahan makanan. Tempat cuci tangan harus dilengkapi air mengalir dan sabun, alat pengering, bak penampungan air, dan saluran pembuangan tertutup. Tempat cuci piring harus ditempatkan di tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan minimal 1 : 10.

b) Air bersih

Untuk seluruh kegiatan jasaboga, air harus tersedia cukup dengan kualitas air bersih yang memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Air merupakan komoditi yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Maka dari itu seluruh air yang akan digunakan untuk tujuan minum dan memasak harus bebas dari bakteri pathogen yang membahayakan kesehatan manusia (Winarno, 2004).

c) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

1 -10 orang karyawan : 1 buah jamban

11-25 orang karyawan : 2 buah jamban

26-50 orang karyawan : 3 buah jamban

Dengan setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban.

Sedangkan untuk jumlah peturasan perbandingannya sebagai berikut :

1 – 30 orang karyawan : 1 buah peturasan

31 – 60 orang karyawan : 2 buah peturasan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 buah peturasan.

d) Kamar mandi

Fasilitas kamar mandi harus dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, yaitu minimal 1 buah kamar mandi untuk untuk 30 orang. Setiap ada penambahan karyawan sampai 20 orang, ada penambahan 1 buah kamar mandi.

e) Tempat sampah

Tempat sampah yang digunakan harus terpisah antara sampah basah (organik) dengan sampah kering (anorganik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan ditempatkan sedekat dengan sumber produksi sampah namun tidak boleh sampai terlalu dekat dengan makanan untuk menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3) Peralatan

Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Akan lebih baik jika tempat pencucian peralatan terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan. Seluruh peralatan yang akan digunakan dan bersentuhan dengan bahan pangan harus dijaga agar dalam keadaan yang sangat bersih. Peralatan masak harus dicuci menggunakan bahan pembersih. Setelah dibersihkan, peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak yang bersih

4) Ketenagaan

Tenaga atau karyawan harus memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a) Memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan.
- b) Berbadan sehat, dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- c) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).

- d) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e) Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- f) Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan alat sarung tangan plastic sekali pakai (*disposal*), penjepit makanan, sendok, dan garpu.
- g) Digunakan alat untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, yaitu celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air.
- h) Perilaku yang harus ditaati selama bekerja mengelola makanan :
 - (1) Tidak merokok
 - (2) Tidak makan atau mengunyah
 - (3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak ada hiasannya (polos)
 - (4) Tidak menggunakan peralatan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - (5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah keluar dari toilet, dan setelah bekerja
 - (6) Selalu menggunakan pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - (7) Pakaian kerja selalu bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga

- (8) Tidak banyak berbicara selama bekerja dan menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- (9) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan diolah maupun yang sudah diolah

5) Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus, bersih, higienis, sehat dan aman yaitu terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- a) Cemaran fisik diantaranya adalah kekrikil, rambut, potongan lidi, dan isi staples. Cemaran ini dapat diketahui dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.
- b) Cemaran kimia seperti pestisida, Seng, Tembaga, Timah Hitam, Arsenicum, dan Cadmium. Makanan dapat dikatakan bebas dari cemaran kimia dengan pemeriksaan laboratorium dengan hasil pemeriksaan negatif.
- c) Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E. coli*) dan bakteri lainnya dapat dilakukan uji pemeriksaan laboratorium dengan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E. coli* 0 (nol).

6) Pemeriksaan Higiene Sanitasi

Pemeriksaan higiene sanitasi digunakan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan maupun persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis.

a) Pemeriksaan fisik

- (1) Golongan A1, minimal nilai 65, maksimal 70, atau 65-70%
- (2) Golongan A2, minimal nilai 70, maksimal 74, atau 70-74%
- (3) Golongan A3, minimal nilai 74, maksimal 83, atau 74-83%
- (4) Golongan B, minimal nilai 83, maksimal 92, atau 83-92%
- (5) Golongan C, minimal nilai 92, maksimal 100, atau 92-100%

b) Pemeriksaan laboratorium

- (1) Cemaran kimia pada makanan adalah negatif
- (2) Angka kuman *E. coli* pada makanan 0/gr contoh makanan
- (3) Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- (4) Tidak ditemukan adanya *carrier* (pembawa kuman pathogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab)

d. Pedoman Penilaian Higiene Sanitasi Makanan

- 1) Penilaian dilakukan dengan mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana yang terdapat dalam kolom bobot. Jika dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1. Untuk kolom bobot yang tertulis 2, maka artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, dan 2, begitu seterusnya. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat) yang bertujuan untuk mempermudah penjumlahan dan memperkecil kesalahan.
- 2) Setiap uraian item pemeriksaan telah mempunyai bobot masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).

- 3) Dasar pemberian bobot nilai yaitu berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan.
 - 4) Untuk jasaboga fasilitas kesehatan yang merupakan jasaboga golongan B, batas penilaian adalah sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot 92.
 - 5) Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas holonga jasaboga, makan semua nilai dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga dan diisikan pada kotak jumlah yang tersedia. Untuk uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan tidak perlu dinilai.
 - 6) Hasil penjumlahan nilai uraian kemudian ditentukan terpenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan untuk jasaboga golongan B nilai hasil penjumlahan minimal mencapai 83 atau $83/92$ yaitu 90,2%.
3. Opor ayam

Opor ayam merupakan masakan yang sangat dikenal hampir di seluruh wilayah di Indonesia. Opor ayam adalah ayam rebus yang diberi santan dan ditambah berbagai bumbu seperti serai, kencur, dan bumbu lainnya.

Komposisi utama bahan untuk pengolahan opor ayam adalah :

a. Daging ayam

Daging ayam merupakan salah satu jenis dari pangan hewani daging unggas yang paling banyak dikonsumsi. Daging unggas merupakan sumber protein yang baik karena mengandung asam-asam

amino esensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik. Selain merupakan sumber protein yang tinggi, daging ayam juga mengandung vitamin B kompleks, dan sumber yang baik dan penting dari asam lemak dan asam amino esensial serta merupakan sumber mineral yang cukup lengkap. Selain itu serabut-serabut dagingnya empuk dan mudah dikunyah, dicerna dan memiliki potensi rasa yang khas yang umumnya disukai (Anjarsari, 2010).

Daging ayam merupakan bahan makanan yang mudah rusak. Hal ini disebabkan karena komposisi gizinya baik untuk manusia maupun mikroorganisme, dan juga karena pencemaran permukaan pada daging oleh mikroorganisme perusak (Buckle, 1985). Mikroorganisme patogen yang potensial dalam daging ayam antara lain adalah *Salmonella*, *Comilobacter*, *Listeria*, dan *Staphilococcus aureus*. Pencemaran oleh mikroorganisme dapat terjadi selama proses produksi, tergantung kondisi ayam ketika masih hidup. Untuk menekan terjadinya pencemaran oleh mikroorganisme dapat dilakukan beberapa cara yaitu peningkatan kesehatan lingkungan selama pemeliharaan, pengangkutan dan pemotongan, pembersihan tempat dan alat-alat yang berkaitan dengan daging ayam (Anjarsari, 2010).

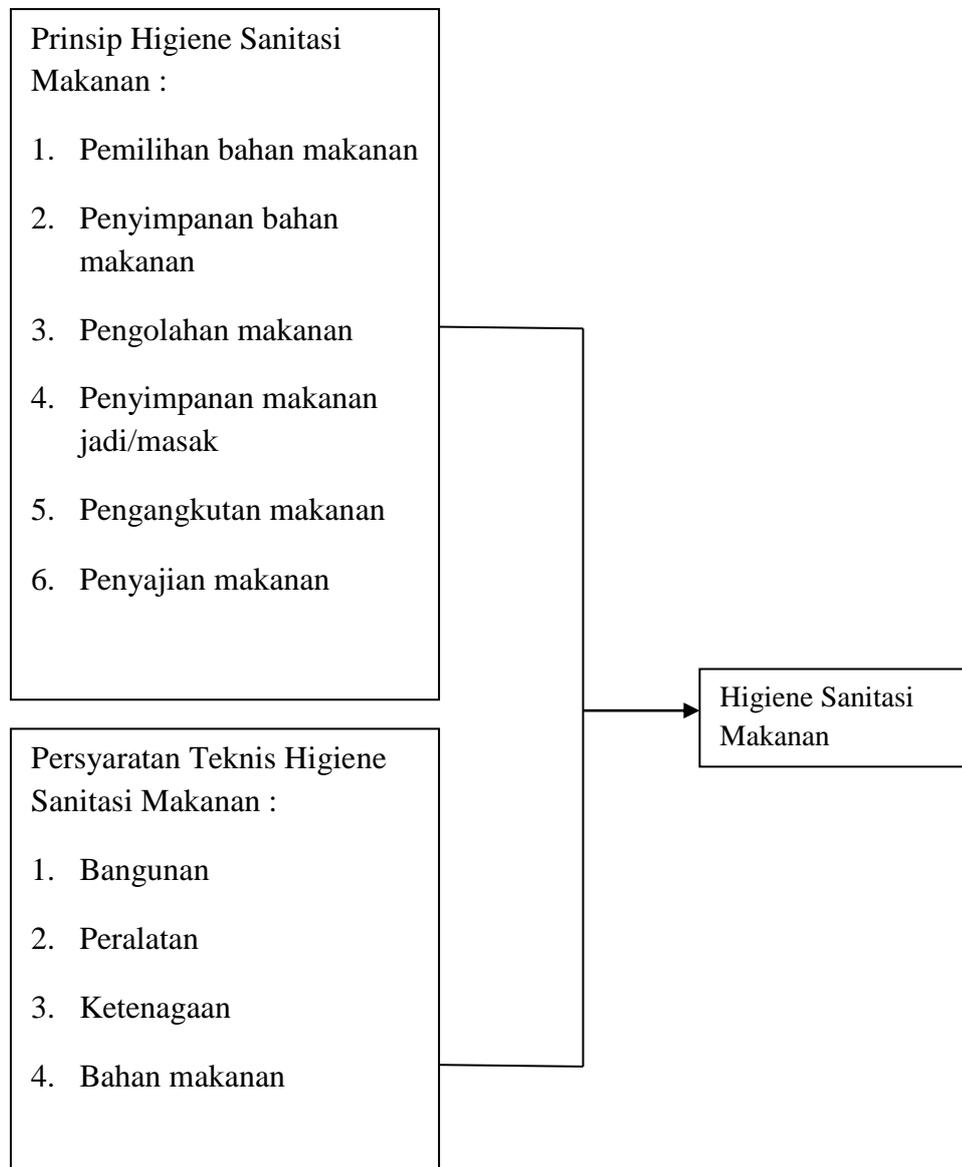
b. Santan kelapa

Santan kelapa merupakan emulsi minyak kelapa dalam air, yang berwarna putih, diperoleh dengan cara memeras daging kelapa segar yang telah diparut atau dihancurkan dengan atau tanpa penambahan air (Hagenmen, 1973 dalam Winarno, 2004).

Menurut Ketaren (1986), Bahan makanan yang berlemak salah satunya adalah santan, mudah mengalami kerusakan atau ketengikan. Kerusakan atau ketengikan pada dalam makanan berlemak dapat disebabkan oleh 4 faktor yaitu : 1) absorbs bau oleh lemak, 2) aksi oleh enzim dalam jaringan bahan mengandung lemak, 3) aksi mikroba, dan 4) oksidasi oleh oksigen udara atau kombinasi dari dua atau lebih dari penyebab kerusakan tersebut di atas. Nilai gizi dan *patability* lemak yang teroksidasi lebih rendah dibandingkan lemak segar, sehingga dapat mengganggu kesehatan dan pencernaan atau gangguan-gangguan lainnya.

B. Landasan Teori

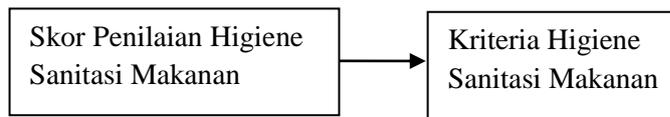
1. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

Sumber : -

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

Sumber : -

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana skor Kelaikan Fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan Opor Ayam yang disajikan di Rumah Sakit Umum Sleman?
2. Bagaimana kriteria Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi Makanan Opor Ayam yang disajikan di Rumah Sakit Umum Sleman?