

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Rumah Makan

a. Pengertian Rumah Makan

Menurut SK Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KM 73/PW 105/ MPPT-85 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. No1098/MENKES/SK/VII/2003 menjelaskan bahwa Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

2. Susu

a. Pengertian Susu

Susu didefinisikan sebagai sekresi normal kelenjar mamari atau ambing mamalia, atau cairan yang diperoleh dari pemerahan ambing sapi sehat tanpa dikurangi atau ditambah sesuatu. Dari aspek kimia, susu yaitu emulsi lemak di dalam larutan air dan gula dan garam-garam mineral dengan protein dalam keadaan koloid. Sumber susu untuk manusia terutama berasal dari sapi dan kambing, hewan lain antara lain kerbau, domba, dan unta. Pada umumnya susu dari berbagai spesies hewan

mengandung konstituen yang sama, tetapi komposisi dan sifatnya bervariasi. Sebagian besar susu berasal dari susu sapi. Air susu sebagai salah satu minuman yang tinggi nilai gizinya, mempunyai manfaat untuk kesehatan manusia. Kualitas air susu ditentukan oleh perlakuan-perlakuan pada waktu pemerahan, penanganan setelah pemerahan, cara penyimpanan air susu sejak keluar dari ambing sampai ke tempat pengolahan dan juga penanganan sampai ke tempat konsumen.

b. Komposisi Susu

Komposisi susu bervariasi dan tergantung pada banyak faktor. Faktor – faktor yang mempengaruhi komposisi susu terutama spesies, variasi genetic dalam spesies, kesehatan, lingkungan, manajemen, stadium laktasi, pakan, dan umur. Normalnya rata – rata susu mengandung lemak 3,8%, protein 3,2%, laktosa 4,7%, abu 0,855, air 87,25% serta bahan kering 12,75%. Lemak susu sering disebut lemak susu atau lemak mentega. Protein, gula, abu, dan garam disebut padatan susu tanpa lemak atau *milk solid non fat* (msnf) atau *solid non fat* (snf) atau padatan serum susu. Kisaran normal susu sapi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Rata – rata dan Kisaran Normal Susu Sapi

Komposisi	Jumlah Rata-rata (%)	Jumlah Kisaran Normal (%)
Air	87,25	84,00 – 89,50
Lemak	3,80	2,60 – 6,00
Protein	3,50	2,80 – 4,00
Laktosa	4,80	4,50 – 5,20
Mineral	0,65	0,60 – 0,80

Dalam lemak susu, ditemukan 50 macam asam lemak yang berbeda, dimana 60 – 70% bersifat asam lemak jenuh, 25 – 30% lemak tidak jenuh dan sekitar 4% merupakan asam lemak *polyunsaturated* atau lemak tidak tersabunkan.

c. Ciri-ciri Susu Segar

1) Berat jenis susu

Berat jenis pada susu bervariasi antara 1,0260 – 1,0320 pada suhu 20°C, keragaman ini disebabkan oleh perbedaan kandungan lemak dan padatan lain. Berat jenis pada susu berangsur meningkat dari saat pemerahan dan mencapai maksimum pada 12 jam sesudah pemerahan. Meningkatnya berat jenis ini disebabkan karena gas CO₂ dan N₂ yang terdapat di dalam susu.

2) pH

pH susu segar berada di antara 6,6 – 6,7, akan tetapi apabila terdapat cukup banyak asam akibat aktivitas bakteri. Apabila pH susu meningkat menjadi lebih besar dari 6,6 – 6,8 dapat diartikan sebagai

adanya *mastitis* pada sapi, karena penyakit ini dapat menyebabkan perubahan keseimbangan mineral dalam susu.

3) Sifat Krim

Globula-globula lemak pada susu timbul ke permukaan bagian atas membentuk suatu lapisan krim yang jelas. Tebal krim sering dipakai sebagai petunjuk bagi *richness* atau mutu susu. Waktu yang diperlukan bagi naiknya krim dan tebalnya lapisan krim tergantung pada 3 faktor, yaitu banyaknya lemak, besar kecilnya globula lemak, dan lama pemanasan susu. Susu mentah segar yang telah didinginkan sampai 4°C mempunyai lapisan krim yang tebal dan maksimum. Susu yang telah dipasteurisasi selama 15 detik pada suhu 71,7°C mempunyai lapisan krim yang sedikit lebih tipis dan tidak jelas. Susu yang dipanaskan pada suhu 75°C akan kehilangan sifat-sifat krimnya, demikian pula homogenisasi akan merusak sifat-sifat krim tersebut.

4) Warna

Susu mempunyai warna putih kebiruan sampai kuning kecoklatan. Warna putih pada susu serta penampakannya adalah akibat dari penyebaran butiran lemak, kalsium kaseinat, kalsium fosfat, serta bahan utama yang memberi warna kuning kecoklatan yaitu karoten dan riboflavin. Jenis sapi dan pakan juga dapat mempengaruhi warna susu.

5) Citarasa

Citarasa susu hampir tidak dapat diterangkan, akan tetapi yang jelas menyenangkan dan agak manis. Rasa manis berasal dari laktosa, sedangkan rasa asin berasal dari klorida, sitrat dan garam-garam mineral lainnya.

6) Penggumpalan

Penggumpalan atau pengentalan merupakan salah satu sifat susu yang khas. Penggumpalan tersebut dapat disebabkan oleh adanya enzim atau karena adanya asam laktat yang diproduksi bakteri dari laktosa (Muchtadi, 2009).

3. Higiene dan Sanitasi Makanan

a. Pengertian Higiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Shadily (1989:289) Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Menurut Rauf (2013:1) sanitasi berasal dari bahasa Latin, artinya sehat. Dalam konteks industri pangan, sanitasi adalah penciptaan dan pemeliharaan kondisi-kondisi hygienes dan sehat. Sedangkan sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terdapat hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup.

Higiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan peralatannya yang dapat atau

mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kep.Men.Kes RI No.715/Menkes/SK.2003).

b. Kriteria penilaian Higiene dan Sanitasi Makanan

- 1) Lokasi dan bangunan
- 2) Fasilitas sanitasi
- 3) Dapur, rumah makan dan gudang bahan makanan
- 4) Bahan makanan dan makanan jadi
- 5) Pengolahan makanan
- 6) Tempat penyimpanan BM & makanan jadi
- 7) Penyajian makanan
- 8) Peralatan
- 9) Tenaga kerja

c. Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Terdapat enam prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman menurut (Depkes RI, 2004) yaitu

1) Pemilihan bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida.

2) Penyimpanan bahan makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik, karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya.

3) Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

4) Penyimpanan makanan jadi

Penyimpanan makanan bertujuan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangan bakteri, mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan, serta mencegah timbulnya sarang hama.

5) Pengangkutan makanan

Makanan yang berasal dari tempat pengolahan memerlukan pengangkutan untuk disimpan, kemungkinan pengotoran makanan

terjadi sepanjang pengangkutan. Baik atau buruknya pengangkutan dipengaruhi oleh beberapa faktor :

- Tempat/ alat pengangkut
- Tenaga pengangkut
- Teknik pengangkutan

6) Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknik penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas, atau *box* plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang menimbulkan racun.

4. Pedoman penilaian Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan

- a. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
- b. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
- c. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.
- d. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
- e. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.

f. Skore untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana berikut :

- Tingkat mutu C dengan skore : 700 – 800.
- Tingkat mutu B dengan skore : 801 – 900.
- Tingkat mutu A dengan skore : 901 – 1000.

5. Tenaga Penjamah Makanan

a. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil (Depkes RI, 2006).

Menurut KEMENKES RI (2011) Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan.

b. Syarat – syarat hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular, misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- 2) Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- 3) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- 4) Memakai celemek dan tutup kepala.

- 5) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- 6) Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.

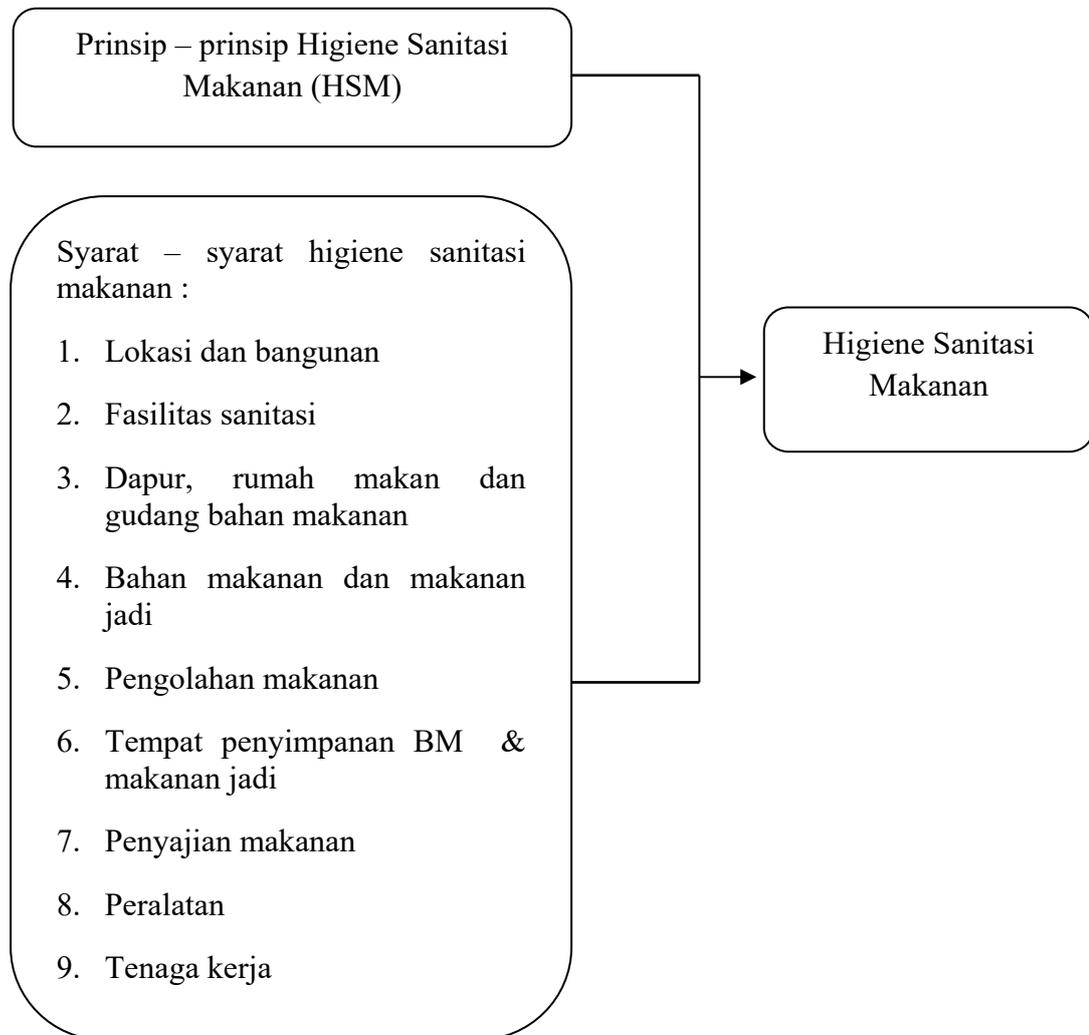
Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 syarat penjamah makanan, antara lain :

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
- 3) Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
- 4) Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku:
 - Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - Tidak memakai perhiasan (cincin).
 - Tidak bercakap-cakap.
 - Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - Tidak memanjangkan kuku.

- Selalu memakai pakaian yang bersih.

B. Landasan Teori

1. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

C. Pernyataan Penelitian

Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun-alun Utara Yogyakarta tidak baik.