

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Pustaka**

##### **1. Pengertian Rumah Makan**

Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Rumah Makan adalah jasa usaha pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen/semi permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya (Depkes RI. 2003).

##### **2. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan**

Menurut Depkes RI. (2004), higiene adalah upaya dengan cara pemeliharaan dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Sedangkan sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan siap dikonsumsi oleh masyarakat.

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan peralatannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI. 2003a).

### 3. Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

#### a. Lokasi Penjualan

Lokasi penjualan harus terhindar dan jauh dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh bahan pencemar seperti banjir, udara (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga, tikus) dan sebagainya. Bangunan harus dibuat dengan cara yang terlindungi dari sumber pencemar seperti tempat pembuangan sampah umum, WC umum, pengolahan limbah dan sumber pencemar lainnya yang diduga dapat mencemari hasil produksi makanan.

#### b. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

##### 1) Konstruksi

Konstruksi bangunan harus kuat, aman dan terpelihara, sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain kuat, konstruksi juga harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

##### 2) Lantai

Lantai dibuat sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering, tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring kearah tertentu dengan kelandaian yang cukup (2%) sehingga tidak terjadi genangan air, serta mudah untuk dibersihkan. Untuk itu bahannya harus kuat, rata, kedap air, dan dipasang dengan rapi.

### 3) Dinding

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah atau retak. Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang. Keadaan dinding harus dipelihara agar tetap utuh, bersih dan tidak terdapat debu, lawa-lawa atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada makanan.

### 4) Atap

Atap dan langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Langit-langit harus terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih, tidak retak, tidak berlubang dan tidak menjadi sarang serangga atau tikus.

5) Langit-langit

Tinggi langit-langit adalah 2,4 meter di atas lantai, makin tinggi langit-langit, makin baik persyaratannya, karena jumlah oksigen ruangan semakin banyak.

6) Pencahayaan

Intensitas pencahayaan di ruangan harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

7) Ruang Pengolahan Makanan

Luas ruangan dapur pengolahan harus cukup untuk orang bekerja dengan mudah dan efisien, mencegah kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi, serta dibatasi dengan ruangan antara.

8) Tempat sampah

Tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kuat dan kedap air dan tidak mudah berkarat. Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah dan sampah harus diangkut setiap 24 jam.

9) Fasilitas Pencucian Bahan Makanan

Pencucian peralatan makanan harus menggunakan bahan pembersih atau deterjen. Bak pencucian peralatan sedikitnya terdiri dari tiga bak pencuci yaitu untuk merendam (*hushing*), menyabun (*washing*), dan membilas (*rinsing*). Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh serangga, tikus atau hewan lainnya.

#### 10) Air minum dan Air bersih

Air merupakan komoditas yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan dan sebagai minuman. Air juga digunakan untuk mencuci bahan pangan sebelum dimasak, dan bahkan sering digunakan sebagai medium untuk memasak. Di samping itu air juga diperlukan untuk membersihkan alat sebelum dan sesudah persiapan dan pengolahan. Karena itu air yang digunakan harus bersih dan bebas dari bakteri patogen yang membahayakan manusia. Air bersih secara fisik adalah jernih, tidak berbau, tidak berwarna, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit, untuk air biasa harus direbus terlebih dahulu sebelum digunakan.

#### 11) Pembuangan Air Limbah

Sistem pembuangan air limbah harus baik. Saluran pembuangan tersebut harus terbuat dari bahan kedap air dan tidak menjadi sumber pencemaran dengan cara, misalnya menggunakan saluran tertutup,

roil, dan *septic tank*. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan penyaring lemak.

## 12) Toilet

Letak toilet tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan. Namun, tidak berjauhan dari tempat pekerja. Di dalam toilet harus terdapat jamban, bak air, cermin, tempat sampah, asbak atau tempat abu rokok, dan sabun. Lantai toilet dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, cukup landai dan cukup luas. Jika pekerjanya banyak maka toilet pria dan wanita harus disendirikan, toilet pekerja dan pengunjung juga harus dibedakan. Namun bila jumlah pekerja sedikit maka toilet wanita dan pria tidak perlu dipisah, cukup satu toilet saja.

## 4. Higiene Penjamah Makanan

### a. Penjamah makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) 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 perannya. Penjamah makanan mempunyai peluang untuk menular penyakit, banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*,

*Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

- b. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam kebersihan perorangan, yaitu ;
- 1) Mencuci tangan, hendaknya tangan selalu dicuci dengan sabun, sebelum bekerja, sesudah menangani makanan mentah, kotor atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makan atau merokok.
  - 2) Pakaian, hendaknya memakai pakaian khusus untuk bekerja. Pakaian kerja yang digunakan harus bersih dan rapi.
  - 3) Kuku dan perhiasan, kuku hendaknya dipotong pendek dan dianjurkan tidak menggunakan perhiasan saat bekerja.
  - 4) Topi atau tutup rambut, semua penjamah makanan hendaknya menggunakan topi atau tutup rambut untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan dan mencegah kebiasaan mengusap atau menggaruk rambut.
  - 5) Merokok, penjamah makanan tidak diijinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai antara bibir dan tangan, kemudian asapnya menyebar ke dalam makanan yang ada di sampingnya.
  - 6) Lain-lain, kebiasaan seperti batuk-batuk, menggaruk-garuk merupakan tindakan yang tidak higienis. Kebiasaan ini akan mengkontaminasi tangan dan pada gilirannya mengkontaminasi makanan.

c. Syarat-syarat seorang penjamah makanan

- 1) Harus mempunyai tempramen yang baik
- 2) Harus mengetahui higiene perorangan dari kebersihan panca indera.
- 3) Harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan.
- 4) Memiliki pengetahuan tentang higiene perorangan dan sanitasi makanan.

5. Makanan

a. Pengertian makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia, karena di dalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya. Kebutuhan manusia akan diperoleh dari berbagai sumber nabati maupun hewani, yang diproduksinya umumnya bersifat musiman. Secara ilmiah makanan didefinisikan sebagai sekumpulan bahan yang diperlukan untuk mempertahankan kehidupan dan fungsi normal dari makhluk hidup baik jasad renik, tumbuh-tumbuhan, hewan maupun manusia. Pada dasarnya makanan merupakan campuran berbagai senyawa kimia, yang dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air.

b. Bahan Makanan Hewani



Salah satu bahan makanan hewani yang banyak dikonsumsi yaitu daging unggas. Daging unggas merupakan sumber protein yang baik, karena mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik. Selain serat-serat dagingnya pendek dan lunak sehingga mudah dicerna.

Daging unggas menghasilkan jumlah kalori yang rendah apabila dibandingkan dengan nilai kalori dari daging sapi, oleh karena itu daging unggas dapat dipakai sebagai bahan makanan yang baik untuk mengatasi berat badan, penyembuhan dari orang sakit dan untuk orang tua yang tidak aktif bekerja lagi. Hidangan daging ayam digunakan sebagai sumber protein dalam diet, yang dimaksud untuk mengurangi jumlah kalori yang diterima dalam tubuh. Daging unggas adalah ayam, itik dan burung, hampir semua unggas dapat digunakan sebagai sumber daging. Jenis ayam penghasil daging digolongkan, yaitu ayam kampung, ayam pedaging atau ayam broiler dan ayam cull. Ayam kampung memberikan gambaran yang sangat nyata berbeda, hidup makanannya berupa bahan-bahan yang tercecer dan tempat berteduhnya juga tidak diperhatikan karena itu hasilnya pun rendah dan angka kematiannya tinggi. Berbeda dengan ayam broiler, hidup dan makannya sangat diperhatikan termasuk vaksinasi rutin terhadap penyakit-penyakit, sehingga produksinya sangat tinggi.

Ayam kampung tidak mempunyai ciri khas tubuhnya, bentuk jengger dan warnanya sangat beraneka ragam, meskipun secara genetik semuanya

berasal dari ayam hutan. Jenis ayam ini sebagian masih terdapat dalam keadaan liar. Ayam hutan hijau merupakan nenek moyang dari semua keturunan atau jenis unggas dan mungkin masih merupakan penyedia gen yang berguna, misalnya sifat-sifat yang menguntungkan seperti ketahanan terhadap penyakit. Ayam kampung dikenal pula dengan nama ayam buras (bukan ras) yang berat badannya rata-rata yang berumur 2 tahun adalah 2,5 kg untuk ayam betina dan 3 - 3,25 kg untuk ayam jantan.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ayam per 100 g

Kandungan Zat Gizi			
Energi (kkal)	Lemak (gram)	Protein (gram)	Karbohidrat (gram)
298	18,2	25	0

Sumber : Mahmud, Hermana, Zulfianto

Beberapa kriteria yang dapat digunakan untuk menentukan kualitas daging ayam :

1) Keempukan atau kelunakan

Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia ayam maka susunan jaringan ikat semakin banyak, sehingga daging yang dihasilkan semakin liat

2) Kandungan Lemak

Lemak berfungsi untuk membungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. Semakin banyak kandungan lemaknya, daging akan semakin empuk.

### 3) Warna

Warna daging ayam bervariasi, tergantung dari jenis daging secara genetik dan usia ayam.

### 4) Kelembapan

Daging ayam yang mempunyai permukaan kering dapat menahan atau mengurangi terjadinya kontaminasi dari luar, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang agak lama.

## c. Produk Olahan Daging Ayam

Produk olahan daging ayam yang banyak digemari dikalangan masyarakat yaitu ayam ingkung, karena olahan ayam ingkung dibuat dengan dilumuri bumbu rempah-rempah pada bagian daging ayam sehingga bumbu yang digunakan akan meresap ke dalam daging ayam. Selain itu, pada pembuatan ingkung ayam, ayam diberi tambahan santan agar ingkung ayam lebih gurih. Pembuatan ingkung ayam membutuhkan proses perebusan yang sangat lama.

## d. Santan

Santan kelapa merupakan bagian terpenting dari menu masyarakat, dan relative dikonsumsi dalam jumlah besar. Penggunaan utama santan kepala adalah sebagai komponen penyedap dalam berbagai masakan.

Santan diproduksi melalui pemerasan dengan tangan dari kelapa yang telah diparut, yang kemudian disaring melalui saringan logam atau kain. Santan yang tidak segera digunakan akan cepat menjadi tengik pecah atau busuk hanya dalam waktu beberapa jam saja.

Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Santan per 100 g

Nama Bahan	Kandungan Zat Gizi				
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Air (ml)
Santan murni	324	4,2	34,3	5,6	54,9
Santan dengan air	122	2	10	7,6	80

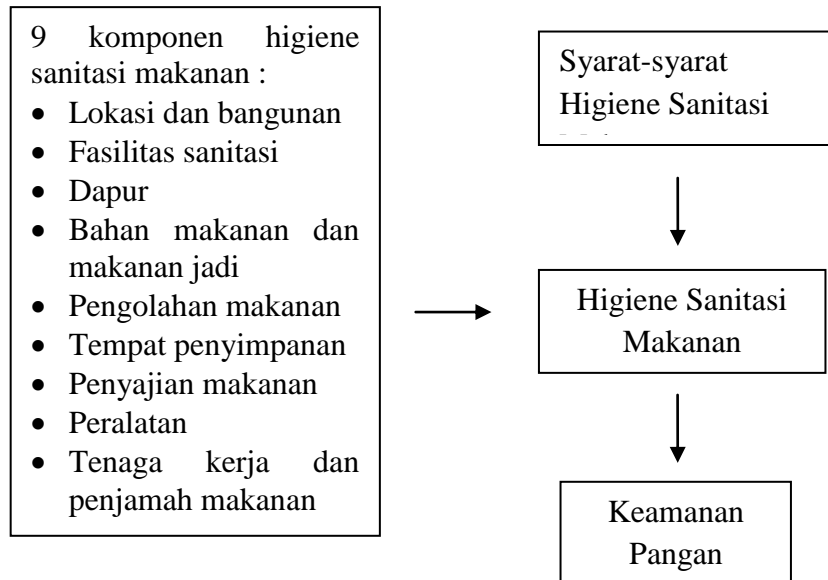
Sumber : Mahmud, Hermana, Zulfianto

Pencegahan kerusakan santan:

Kerusakan santan dapat berbentuk pecahnya emulsi santan, timbulnya aroma tangik, dan perubahan warna menjadi lebih gelap atau agak coklat. Protein santan terkoagulasi pada 80°C dan pemanasan pada suhu 121°C dalam waktu lama menyebabkan perubahan warna dan pecahnya emulsi. Tetapi hal tersebut dapat dicegah dengan penambahan pengemulsi. Ketengikan dapat terjadi karena proses enzimatik oleh lipase atau oksidasi terhadap lemak atau minyak yang terdapat dalam santan agar santan tidak pecah dapat diberikan pengemulsi yang ditambahkan. Jumlah mikroba pada santan sangat bervariasi tergantung bagaimana cara memproduksi santan. Tingginya jumlah mikroba dapat berasal dari tangan

yang kotor, kelapanya sendiri, penyaring, serta air yang ditambahkan dan suhu air yang digunakan.

## B. Kerangka Teori

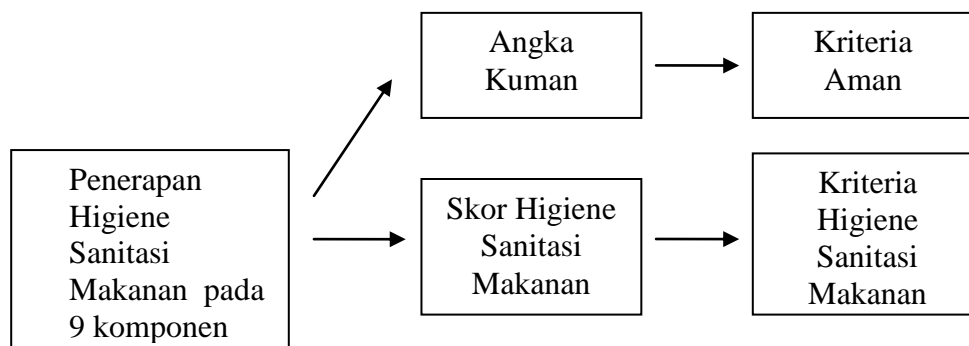


Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

Sumber : modifikasi dari Depkes RI. (2003), Depkes RI. (2006), Arisman (2009),

Efendi & Supli (2012)

## C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

#### **D. Pernyataan Penelitian**

1. Mengetahui gambaran higiene sanitasi makanan pada rumah makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Panjangan, Kabupaten Bantul, berdasarkan form higiene sanitasi makanan pada rumah makan.
2. Mengetahui keamanan pangan berdasarkan angka kuman pada makanan dan alat makan pada rumah makan Ingkung Quali di Desa Guwosari, Kecamatan Panjangan, Kabupaten Bantul, berdasarkan uji angka kuman.