

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

1. Penelitian Novryanti Isa dengan judul "*Studi hygiene sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012*". Hasil penelitian, prinsip pemilihan bahan makanan 83% rumah makan baik, prinsip penyimpanan bahan makanan 50% rumah makan baik, prinsip pengolahan makan 72% rumah makan tidak baik, prinsip penyimpanan makanan 50% rumah makan baik, prinsip pengangkutan makanan 90% rumah makan baik, prinsip penyajian makanan 61% rumah makan baik.
2. Penelitian Erin Rahmi Ramadani, Fifi Nirmala G, Agnes Mersatika dengan judul "*Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016*". Hasil penelitian, Pengetahuan penjamah makanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke sudah Baik. Hygiene penjamah makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Belum Memenuhi Syarat. Sanitasi peralatan makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Belum Memenuhi Syarat. Sanitasi sarana penjajah makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Belum Memenuhi Syarat.
3. Penelitian Lany Mulyani Malango dengan judul "*Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo Tahun 2012*". Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa untuk variabel hygiene sanitasi makanan seluruh rumah makan telah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Untuk variabel hygiene penjamah makanan terdapat 1 rumah makan (9,1%) yang tidak sesuai dengan ketentuan kepmenkes yang berlaku. Sedangkan untuk variabel sanitasi peralatan yang ditinjau dari peralatan makan semua rumah makan

sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku, sementara jika ditinjau dari fasilitas sanitasi rumah makan masih terdapat 2 rumah makan (18,2%) yang tidak sesuai dengan Ketentuan Kepmenkes 1098 tahun 2003. Dari hasil penelitian ini diharapkan instansi terkait dan pihak rumah makan untuk dapat bekerjasama dalam menyelenggarakan makanan yang baik bagi konsumen.

4. Penelitian Karina Septea Asie Sawong, Dini Ririn Andrias, Lailatul Muniro dengan judul "*Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 dan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2016*". Data primer didapatkan melalui wawancara tentang karakteristik katering pada 10 pemilik katering (golongan A2 sebanyak 3 katering dan golongan A3 sebanyak 7 katering) dan observasi tentang bangunan, peralatan, ketenagaan, fasilitas sanitasi, makanan serta prinsip higiene sanitasi katering sampel. Sampel dipilih berdasarkan teknik *purposive*. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan seluruh katering masih belum memenuhi kelaikan fisik dalam penerapan higiene sanitasi jasa boga (katering golongan A2 nilai 70–74; golongan A3 nilai 74-83). Penerapan higiene sanitasi jasa boga dalam prinsip tiap variabel pada beberapa katering sudah memenuhi persyaratan. Penilaian kualitas mikrobiologi terhadap menu sayuran masak pada 3 (tiga) katering menunjukkan angka kuman *E.coli* 0/g. Kesimpulan penelitian secara umum dalam prinsip penerapan higiene sanitasi serta kualitas mikrobiologi sudah dipenuhi oleh katering golongan A2 dan golongan A3 di Kota Palangka Raya. Namun, secara kelaikan fisik, masih harus diperbaiki.
5. Penelitian Alyza Avindya Zulfi dengan judul "*Penerapan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Ala Gandu Magetan Tahun 2017*". Hasil penelitian, data primer yaitu kuesioner, observasi, dan pengukuran (kelembaban, suhu, pencahayaan), pengambilan sampel (makanan). Berdasarkan penelitian yang sudah

dilakukan diketahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan Ala Gandu Magetan, untuk penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan di Rumah Makan Ala Gandu Magetan termasuk kategori Cukup dengan persentase 73,3%.

6. Penelitian Khalida Firdausyah dengan judul “*Studi Tentang Penerapan prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Jasaboga PT PERISKA MULTI USAHA (PMU) Madiun Tahun 2018*”. Hasil penelitian yang sudah dilakukan diketahui penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan di Jasaboga PT. PERISKA MULTI USAHA (PMU) Madiun, untuk penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan termasuk kategori Baik dengan persentase 82,5%.

Perbedaan dengan sebelumnya yaitu variabel yang diteliti jika peneliti sebelumnya variabel penelitiannya antara lain pengetahuan, kondisi hygiene sanitasi penjamah, kondisi peralatan, sanitasi penyajian makanan, jumlah sampel, kualitas makanan, angka kuman makanan, angka kuman alat makan, dan lokasi yang berbeda pula.

Persama dengan penelitian sebelumnya yaitu jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan populasi dalam penelitian ini memakai purposive sampling.

B. Telaah Pustaka yang Sesuai

1. Pengertian Rumah Makan

a. Rumah Makan

Rumah Makan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.

Specialities restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan

professional dengan menyediakan makanan dan minuman. Adapun ciri-ciri specialities restaurant antara lain:

- a. Menyediakan sistem pemesanan tempat
- b. Menyediakan menu tertentu dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
- c. Sistem penyajian disesuaikan dengan rumah makan tersebut.
- d. Buka setiap hari.
- e. Memiliki ijin sementara dan ijin tetap rumah makan

2. Hygiene dan Sanitasi

Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau memasak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 / MENKES / SK / VII / 2003)

3. Kontaminasi Makanan dan Minuman oleh Lingkungan

Beberapa faktor yang mempengaruhi makanan dan minuman baik secara langsung maupun tidak langsung yaitu:

a. Air

Air sangat erat hubungannya mulai dari sumber pengelolaan makanan dan minuman

b. Udara

Mikroorganisme patogen yang berbentuk partikel bercampur debu dapat mengkontaminasi makanan, demikian juga percikan ludah akibat bersin. Kontaminasi yang terjadi biasanya bergantung pada musim, lokasi, dan pergerakan udara.

c. Manusia

Manusia merupakan sumber patogen *S.aureus*, *salmonela*, *C.perfringed* dan *enterokokus* (Chandra B, 2005)

4. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, pengolahan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan mulai pemilihan makan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makanan:

a. Pemilihan Bahan Makanan

1) Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:

a) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran, harus keadaan baik, segar, dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi dan diawasi.

- b) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda, dan tidak berjamur.
 - c) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- 2) Makanan terolah (pabrikan) yaitu makanan yang sudah dapat langsung dimakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut, yaitu:
- (1) Makanan dikemas
 - (a) Mempunyai label dan merk
 - (b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar dengan ditandai adanya kode nomor:
 - ML : untuk makanan luar negeri (impor)
 - MD : untuk makanan dalam negeri
 - (c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - (d) Belum kadaluwarsa
 - (e) Kemasan digunakan hanya unyuk satu kali penggunaan
 - (2) Makanan tidak dikemas
 - (a) Baru dan segar
 - (b) Tidak basi, buruk, rusak atau berjamur
 - (c) Tidak mengandung bahan berbahaya
- 3) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel II.1 Suhu penyimpanan bahan makanan

No.	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1.	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	>-10° C
2.	Telur, susu, dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	>-5° C
3.	Buah, sayur, dan	10°C	10°C	10°C

	minuman			
4.	Biji dan tepung	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

- 5) Bahan padat dan ketebalan tidak lebih dari 10 cm
- 6) Kelembaban penyimpanan dalam ruangan: 80% - 80%
- 7) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik.
Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
- 8) Tidak menempel pada lantai, dingin atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - b) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan baku mentah menjadi masakan jadi, masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik dan benar yaitu:

- 1) Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya.
- 2) Menu disusun dengan memperhatikan:
 - a) Pemesanan dari konsumen.
 - b) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya.
 - c) Keragaman variasi dari setiap menu.
 - d) Proses dan lama waktu pengolahannya.
 - e) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait.

- 3) Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- 4) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- 5) Peralatan
 - a) Peralatan yang kontak dengan makanan.
 - (1) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - (2) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
 - (a) Timah Hitam (Pb).
 - (b) Arsenikum (As).
 - (c) Tembaga (Cu).
 - (d) Seng (Zn).
 - (e) Cadmium (Cd).
 - (f) Antimon (Stibium).
 - (g) dan lain-lain
 - (3) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - (4) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).

- b) Wadah penyimpanan makanan.
 - (1) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
 - (2) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
 - c) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
 - d) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
 - e) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- 6) Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- 7) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 900⁰C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
- 8) Prioritas dalam memasak:
- a) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
 - b) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
 - c) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.
 - d) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.

- e) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
 - f) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
 - g) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.
- 9) Higiene penanganan makanan:
- a) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
 - b) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

d. Penyimpanan makanan jadi atau masak

- 1) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku:
 - a) Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - b) Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- 3) Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- 4) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan

yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

- 5) Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- 6) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- 7) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel II.2 Penyimpanan Makanan jadi atau masak

No.	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1.	Makanan kering	25 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° s/d 10°C	< 10°C

e. Pengangkutan makanan

- 1) Pengangkutan bahan makanan.
 - a) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun(B3).
 - b) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
 - c) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
 - d) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya
- 2) Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
 - a) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
 - b) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
 - c) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
 - d) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
 - e) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
 - f) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 4°C.

f. Penyajian makanan

1) Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

a) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan layak santap.

b) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.

c) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

2) Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ketempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

3) Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

a) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau

pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.

- b) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
 - c) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
 - d) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
 - e) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
 - f) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
 - g) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
- 4) Prinsip penyajian
- a) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
 - b) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat

menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

- c) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- d) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 600^{\circ}\text{C}$.
- e) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- f) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- g) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- h) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

5. Kualitas Makanan

Food Quality (kualitas makanan) kualitas suatu produk makanan sangatlah penting bagi setiap pendiri perusahaan makanan, food quality adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Agar dapat dilakukan evaluasi serta untuk mengetahui layak sehat (layak dan tidaknya), suatu makanan dapat dikonsumsi diperlukan alat ukur dan indikator yang valid. Diantara parameter yang digunakan adalah parameter kimia

dan bakteriologis. Pemeriksaan terhadap mikroorganisme pada makanan perlu dilakukan untuk mengevaluasi apakah makanan tersebut layak dikonsumsi atau tidak. Menurut Peraturan Kepala Badan Pangan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan pada makanan adalah 10.000 koloni/gram.

6. Angka Kuman

a. Pengertian

Kuman adalah istilah umum Indonesia yang menggambarkan hewan mikrobiologis yang juga disebut dengan nama bakteri. Kuman (bakteri) adalah makhluk hidup yang memiliki ukuran 1-2 mikron (1 mikron = seperjuta meter). Karena ukurannya yang sangat kecil, maka kuman tidak bisa dilihat dengan mata telanjang. Kuman terdapat dimana-mana: di udara, air, tanah, tanaman dan hewan bahkan pada makanan yang kita makan. Sebagian besar kuman yang ada di alam, tidak berbahaya bagi manusia dan beberapa diantaranya bahkan bermanfaat bagi manusia (Susilowati, 2008).

b. Tinjauan Angka Kuman

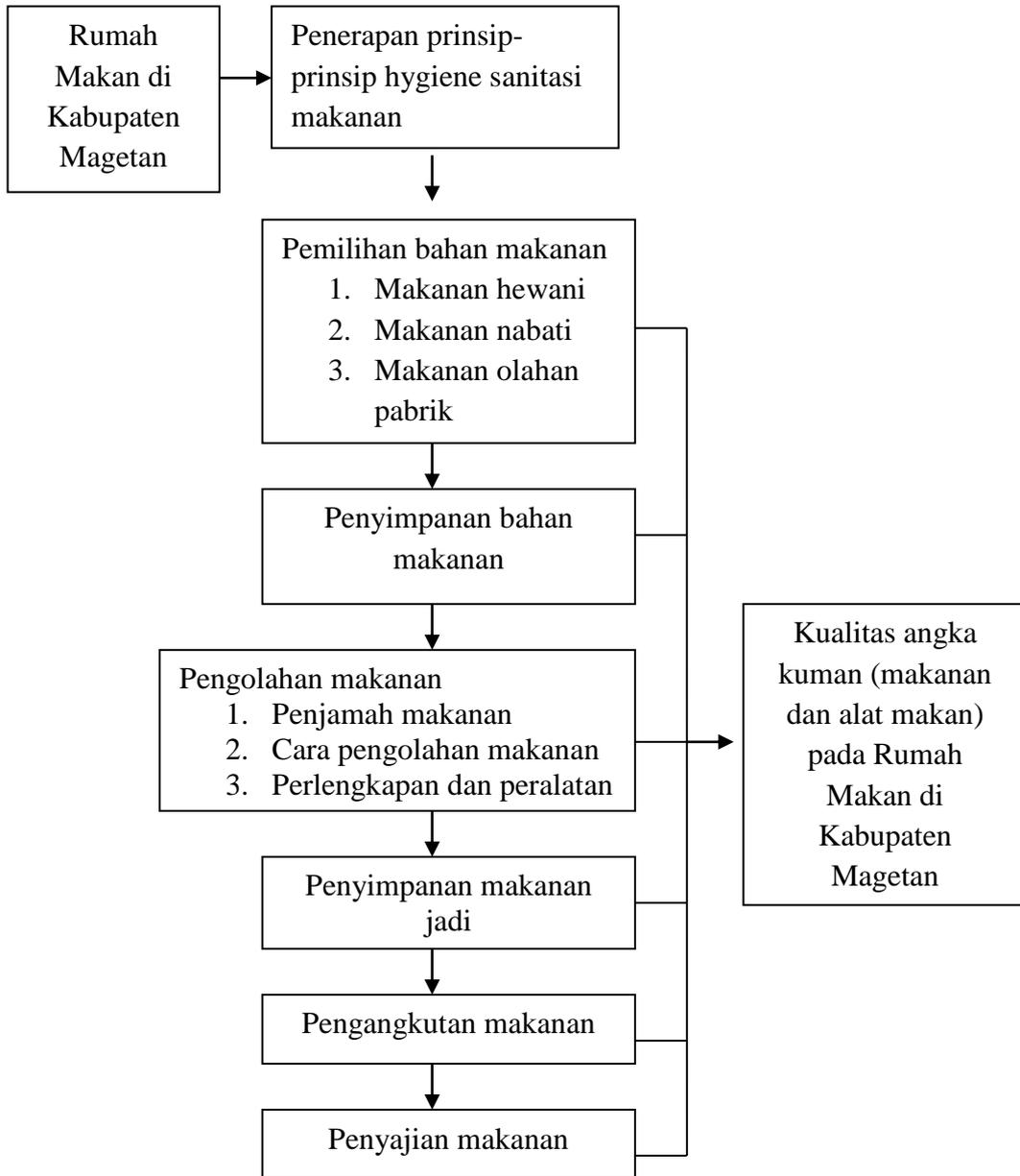
Angka kuman adalah perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri hidup dalam suspensi akan tumbuh menjadi salah satu koloni setelah diinkubasikan dalam media biakan dan lingkungan yang sesuai. Setelah masa inkubasi jumlah koloni yang tumbuh dihitung, dari hasil perhitungan tersebut merupakan perkiraan atau dugaan dari jumlah dalam suspensi tersebut, (Nietha Mur, 2014).

Kuman merupakan kelompok omnivar (memakan segala). Mereka mampu melaksanakan proses-proses metabolisme dengan memanfaatkan segala macam sumber makanan, mulai dari substrat organik sampai bahan organik yang sangat kompleks

c. Batas Maksimal Kuman dalam produk pangan

Menurut Surat keputusan kepala Badan POM Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikroba dalam pangan olahan dengan batas cemaran kuman pada makanan yaitu 10.000 koloni/gram. Menentukan banyaknya angka kuman dalam suatu makanan dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk pangan itu tercemar oleh mikroba. Dengan mengetahui jumlah angka kuman pada suatu makanan, maka dapat diketahui kualitas mikrobiologi dari makanan tersebut apakah sudah memenuhi syarat dan layak untuk dikonsumsi.

C. Kerangka Konsep



Bagan II.1 Kerangka Konsep

Keterangan :

→ : yang diteliti

Berdasarkan kerangka konsep diatas melakukan observasi terhadap penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan pada Rumah Makan di Kabupaten Magetan. Variabel didalam prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan meliputi pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan jadi, penyajian makananan. Hasil observasi akan dikaitkan dengan kualitas makanan olahan dan alat makan. Kualitas makanan dan alat masak di lihat dari pemeriksaan angka kuman makanan dan alat makan.