

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hasil Penelitian Terdahulu**

1. Telah diteliti oleh Widya Suryadewi Nugrahwati Tahun 2021 dengan judul “HYGIENE SANITASI PADA MAKANAN DI ANGKRINGAN 26 ILIR KOTA PALEMBANG TAHUN 2021”. Hasil penelitian bakteri *Esherichia Coli* dan Formalin semua negatif. Hasil penelitian menunjukkan personal hygiene kurang memperhatikan kebersihan ditempat mereka berjualan, ada 3 pedagang yang masih belum membiasakan mencuci tangan sebelum menjamah makanan, ada 9 pedagang yang tidak memakai celemek saat menjamah makanan, ada 5 pedagang yang tidak menggunakan alat/alas tangan pada saat menjamah makanan, dan ada 4 pedagang yang yang tidak menyediakan tempat sampah. Dari hasil observasi penyajian makanan terdapat 7 pedagang yang menyajikan dalam keadaan dingin, dan ada 6 pedagang yang menyajikan makanan tidak dalam keadaan tertutup.
2. Telah diteliti oleh Dwi Kurniawan dan Dyah Suryani Tahun 2019 dengan judul “ANALISIS HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN PADA ANGKRINGAN KOPI JOSS DI SEPANJANG JALAN WONGSODIRJAN GEDONGTENGEN YOGYAKARTA”. Hasil Penerapan hygiene sanitasi pada angkringan tersebut sementara belum memenuhi standar seperti makanan yang masih terbuka tidak memakai tudung atau penutup makanan. Ketersediaan sarana kebersihan pada angkringan tersebut sudah terpenuhi dengan baik, masih terdapat makanan yang tidak disediakan penutup makanan. Fasilitas sanitasi menyediakan fasilitas tempat sampah yang kedap air, dan terdapat tempat sampah berupa plastik. Tempat penampungan air bersih yang tak berpenutup. Kondisi tempat angkringan terlihat baik, hal ini ditinjau dari lantai yang tidak becek, lokasi angkringan jauh dari pembuangan sampah rumah tangga, terbebas dari sampah yang berserakan.

Perbedaan dari penelitian di atas dengan yang akan peneliti lakukan adalah dari lokasi, jenis makanan dan parameter yang akan diperiksa. Peneliti akan mengambil jenis makanan Sate Usus yang dijual di angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan dengan parameter meliputi Fisik (organoleptik) dan Kimia (Formalin, Boraks, RhodaminB)

**Tabel II.1 Penelitian Terdahulu**

<b>Pembanding</b>	<b>Penelitian Terdahulu</b>		<b>Penelitian Sekarang</b>	
Nama	Widya Suryadewi	Dwi Kurniawan dan	Ober Bonaputra	
Peneliti	Nugrahwati	Dyah Suryani	Simanjuntak	
Judul/Lokasi Penelitian	Hygiene Sanitasi Pada Makanan Di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang Tahun 2021	Analisis Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Angkringan Kopi Joss Di Sepanjang Jalan Wongsodirjan Gedongtengen Yogyakarta	Hygiene Sanitasi Pada Sate Usus Ayam Yang Dijual Di Angkringan Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan	Kualitas Makanan Jajanan Angkringan
Jenis Penelitian	Deskriptif	Deskriptif	Deskriptif	
Variabel	Variabel bebas : Angka kuman, Formalin Variabel terikat : Makanan Jajanan Angkringan	Hygiene Sanitasi Makanan Angkringan	Variabel bebas : Organoleptik dan Kimia Variabel terkait : Sate usus	
Hasil	Hasil penelitian bakteri Esherichia Coli dan Formalin semua negatif. Personal hygiene	Hasil Penerapan hygiene sanitasi pada angkringan tersebut sementara belum memenuhi standar seperti makanan yang	Hasil Uji Organoleptik pada makanan jajanan sate usus ayam pada angkringan 1,2,3	

---

kurang memperhatikan kebersihan ditempat mereka berjualan	terbuka tidak memakai tudung atau penutup makanan.	Memenuhi Syarat. Hasil pemeriksaan kimia semua negatif mulai dari Formalin, Boraks dan Rhodamin B.
---	--	--

---

## **B. Tinjauan Teori**

### **1. Pengertian Angkringan**

Angkringan merupakan kaki lima khas di Yogyakarta. “Angkringan merebak di Yogyakarta sebagai bentuk dari imbas krisis ekonomi yang melanda pada tahun 1997-1998. Usaha ini termasuk dalam usaha informal, yang berjenis warung kaki lima, menggunakan gerobak, dan bersifat bergerak”

Kata angkringan berasal dari bahasa pergaulan Jawa, angkring atau nangkring yang memiliki arti duduk santai dan lebih bebas. Para pembeli yang duduk di bangku kayu memanjang di sekitar gerobak angkringan dapat mengangkat atau melipat satu kaki naik ke atas kursi (Azizah, 2015).

### **2. Pengertian Makanan Jajanan**

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

#### **1) Jenis Makanan Jajanan**

Menurut Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (2004), jenis makanan jajanan dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan, yaitu makanan jajanan yang berbentuk panganan, misalnya kue-kue kecil, pisang goreng, kue putu, kue pukis dan sebagainya. Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama),

seperti nasi pecel, pempek, mie bakso, nasi goreng, mie goreng, mie rebus dan sebagainya. Dan makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti es krem, es campur, jus buah dan sebagainya. Selain itu penjualan dan penjaja makanan jajanan dapat digolongkan menjadi 3 (tiga) golongan, antara lain penjaja diam, yaitu makanan yang di jual sepanjang hari pada warung-warung yang lokasinya tetap di satu tempat. Penjaja setengah diam, yaitu mereka yang berjualan dengan menetap di satu tempat pada waktu-waktu tertentu. Dan penjaja keliling, yaitu mereka yang berjualan keliling dan tidak mempunyai tempat mangkal tertentu.

- 2) Macam-macam makanan yang ada di angkringan
  - a. Nasi Kucing sambel teri ijo
  - b. Sate telur puyuh
  - c. Sate usus ayam
  - d. Sate hati ayam
  - e. Tempe dan Tahu
  - f. Pisang Goreng
  - g. Sosis dan tempura
- 3) Macam-macam minuman yang ada di angkringan
  - a. Es teh / hangat
  - b. Kopi Hitam
  - c. Es jeruk / hangat
  - d. Es susu

### **3. Makanan Tradisional**

Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan

pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda. Dari dua pengertian makanan tradisional di atas, dapat dikatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini (Savira & Suharsono, 2013).

#### **4. Sate Usus Ayam**

Usus ayam adalah bahan makanan hewani yang banyak mengandung protein. Usus ayam merupakan organ bagian dalam ayam yang berfungsi sebagai organ pencernaan, sehingga banyak bakteri yang bersarang di dalam usus. Oleh sebab itu usus ayam memiliki sifat yang mudah rusak jika tidak segera dibersihkan lebih dari 4 jam setelah dipotong dan cepat busuk karena hanya dapat disimpan maksimal 2 hari pada suhu 20°C. Banyak sebagian dari masyarakat ada yang menyukai usus ayam. Beberapa dari mereka beranggapan bahwa usus ayam ini sangat baik untuk kesehatan tubuh. Manfaat usus ayam bagi kesehatan tubuh adalah usus ayam bagian yang paling gurih, hal ini yang membuat usus ayam paling banyak dijadikan kripik, usus ayam tidak berlemak, sehingga kolesterol dalam usus ayam tidak seberapa dibanding dgn kulit ayam, usus ayam merupakan makanan sehat, karena mengandung jumlah protein yang lebih tinggi dari sebutir telur, usus ayam bisa menjadi hidangan yang lezat melalui proses pemasakan yang tepat, usus ayam dipercaya berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit besar, besar kemih dan bawasir. Salah satu bagian dari ayam adalah jeroan, dan

salah satu jeroan dari ayam adalah usus. Usus ayam merupakan jeroan dari ayam yang mungkin biasanya anda bingung untuk dibuat menjadi makanan apa. Usus ayam bisa diolah menjadi suatu makanan yang sangat enak salah satunya adalah sate usus ayam. Sate usus ayam merupakan salah satu makanan yang memiliki cita rasa yang enak yang banyak disukai oleh semua orang mulai dari anak- anak hingga dewasa.

Berikut adalah resep dan cara untuk membuat Sate Usus Ayam :

a. Alat

- 1) Tusuk sate
- 2) Sendok teh
- 3) Sendok makan
- 4) Kompor
- 5) Mangkuk

b. Bahan

- 1) 400 gram usus ayam, rebus bersama 2 daun pandan sampai setengah matang
- 2) 1 lembar daun salam
- 3) 1 sendok teh garam
- 4) 1 sendok teh gula pasir
- 5) 400 ml air
- 6) 4 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 7) 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 8) 23 tusuk sate

c. Bumbu Halus

- 1) 6 butir bawang merah
- 2) 4 siung bawang putih
- 3) 1 ½ sdt ketumbar
- 4) 2 butir kemiri
- 5) 4 cm kunyit
- 6) 2 cm lengkuas

d. Cara Membuat Sate Usus Ayam

- 1) Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga

harum.

- 2) Masukkan usus, aduk hingga terbalut bumbu.
- 3) Tambahkan gula pasir dan garam, aduk hingga rata.
- 4) Tuang air, masak hingga bumbu meresap
- 5) Tambahkan daun jeruk, aduk hingga layu. Angkat usus.
- 6) Tusuk-tusuk usus ayam dengan tusuk sate lalu hidangkan.

Pada pedagang angkringan di Kecamatan Magetan Kabupaten Magetan untuk sate usus ayam yang dijual kebanyakan membeli dari pedagang sate usus ayam di pasar. Ada beberapa juga pedagang angkringan yang membeli hanya usus ayam di pasar untuk diolah hingga dimasak dan dibuat sate usus ayam lalu dijual di angkringan.

## 5. Prinsip Dasar Hygiene dan Sanitasi Makanan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Prinsip Dan Sanitasi Makanan. Dalam membahas hygiene sanitasi makanan dikenal dengan lima prinsip (*Five Principles of food Hygiene*), yaitu :

- a. Pengotoran Makanan (*Food Contamination*)
- b. Keracunan Makanan (*Food Infection dan Food Intoxication*)
- c. Pembusukan Makanan (*Food Decomposition*)
- d. Pemalsuan Makanan (*Food Adulteration*)
- e. Pengawetan Makanan (*Food Preservation*)

Sedangkan, dalam membahas sanitasi makanan dikenal enam prinsip (*Six Principles Of Food Sanitation*), yaitu :

- 1) Kebersihan alat-alat makanan (*cleanliness of food utensils/equipment*)
- 2) Cara penyimpanan makanan (*food storage*)
- 3) Cara pengolahan makanan (*food production*), terdiri dari;
  - a) Kebersihan dapur (*kitchen sanitation*)
  - b) Kebersihan pengolahan (*method of food processing*)
  - c) Kesehatan individu pemjamah makanan (*food handler's individual Health*)
- 4) Cara penyimpanan dingin (*food refrigeration*)
- 5) Cara pengangkutan makanan (*food transportation*)

6) Cara penyajian makanan (*food serving*).

## **6. Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan**

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan. Maka persyaratan yang harus di penuhi oleh Penjamah Makanan Jajanan adalah:

- a. Tidak menderita penyakit yang mudah menular contohnya seperti batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit perut sejenisnya.
- b. Menutup luka, apabila penjamah memiliki luka terbuka seperti bisul atau luka terbuka lainnya bisa ditutupi.
- c. Menjaga kebersihan pada rambut, kuku, tangan dan pakaian penjamah makanan jajanan.
- d. Memakai celemek dan penutup kepala.
- e. Mencuci tangan dengan air mengalir serta menggunakan sabun tiap kali akan menangani makanan.
- f. Penjamah makanan harus memakai perlengkapan atau memakai alas tangan.
- g. Tidak dengan merokok, menggaruk anggota badan seperti telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya.
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan yang disajikan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

## **7. Persyaratan Makanan Sehat**

Menurut Suyono dan Budiman (2020), persyaratan makanan sehat secara kualitas yaitu :

- a. Dilihat secara fisik segar dengan baik
- b. Bau, warna, dan rasanya wajar
- c. Tidak ada tanda-tanda pembusukan
- d. Kemasan tidak bocor
- e. Tidak beracun
- f. Asli, bukan hasil pemalsuan makanan
- g. Nilai gizi baik

- h. Tidak mengandung kumat penyakit
- i. Sesuai dengan waktu kadaluwarsa nya ( *expired date* )

## **8. Personal Hygiene**

Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan merupakan hal yang sangat penting dan harus diperhatikan karena kebersihan akan memengaruhi kesehatan dan psikis seseorang. Kebersihan itu sendiri sangat dipengaruhi oleh nilai individu dan kebiasaan. Jika seseorang sakit, masalah kebersihan biasanya kurang diperhatikan. Hal ini terjadi karena kita menganggap masalah kebersihan adalah masalah sepele, padahal jika hal tersebut dibiarkan terus dapat memengaruhi kesehatan secara umum. Menurut Tarwoto (2004) personal hygiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Pemenuhan personal hygiene diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Kebutuhan personal hygiene ini diperlukan baik pada orang sehat maupun pada orang sakit. Praktik personal hygiene bertujuan untuk peningkatan kesehatan dimana kulit merupakan garis tubuh pertama dari pertahanan melawan infeksi. Dengan implementasi tindakan hygiene pasien, atau membantu anggota keluarga untuk melakukan tindakan itu maka akan menambah tingkat kesembuhan pasien (Hughes, 2008).

## **9. Bahan Tambahan Pangan**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.

Bahan Tambahan Pangan yang digunakan dalam pangan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Bahan Tambahan Pangan tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung dan/atau tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan.
- b. Bahan Tambahan Pangan dapat mempunyai atau tidak

mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.

- c. Bahan Tambahan Pangan tidak termasuk cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi.

Penggunaan bahan tambahan yang beracun atau bahan tambahan pangan secara berlebihan dapat membahayakan kesehatan masyarakat, dan berbahaya bagi pertumbuhan generasi yang akan datang. Dalam pembuatan makanan jajanan, sering terjadi penyimpangan atau pelanggaran mengenai penggunaan bahan tambahan pangan. Penyimpangan atau pelanggaran tersebut pada umumnya berupa penggunaan bahan tambahan makanan yang dilarang dan penggunaan bahan tambahan makanan melebihi dosis yang diizinkan (Sugiyatmi, 2006).

## **10. Keamanan Pangan**

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012, Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Jikalau dirujuk pada WHO, ada lima faktor yang perlu diperhatikan dalam penyediaan pangan yang aman, yaitu (Lestari, 2020) :

- a. Menjaga kebersihan dengan cara mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih sebelum memasak atau menyediakan makanan. Menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan lainnya pada saat akan bersentuhan

dengan makanan. Hindari bersentuhan tangan karena dengan melalui sentuhan tangan akan terjadi pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah ke makanan dan berkembang biak dalam makanan, terutama pada makanan jadi.

- b. Menjaga makanan dari peluang terjadinya pencemaran. Tempat penyimpanan pangan atau bahan pangan harus disimpan di tempat tertutup dan terbungkus dengan baik agar tidak ada peluang terkena debu. Pisahkan pangan atau bahan pangan mentah dengan yang matang dan sesuai jenisnya, demikian pula untuk peralatannya.
- c. Menyimpan makanan pada suhu yang aman, makanan atau bahan makanan sebaiknya disimpan dalam lemari es maka makanan atau bahan makanan tersebut tidak mudah busuk atau rusak. Makanan yang sudah matang sebaiknya jangan disimpan dalam suhu ruangan melebihi waktu 4 jam karena dikhawatirkan adanya bakteri yang berkembang biak. Jangan menyimpan makanan dalam jangka waktu yang terlalu lama.
- d. Melakukan proses pemanasan makanan dalam suhu yang benar-benar panas sebelum di konsumsi supaya mikroorganisme tidak tumbuh dan berkembang biak dengan cepat.
- e. Menggunakan air dengan bahan baku yang aman tidak berwarna dan tak berbau.

## **11. Organoleptik**

Uji organoleptik atau disebut uji indera adalah cara untuk pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat pengukuran produk. Contohnya seperti uji warna dapat menggunakan indera penglihatan, uji aroma dapat menggunakan indera penciuman, uji tekstur dapat menggunakan indera peraba dan uji rasa dapat menggunakan indera perasa. Pengujian ini dapat memberikan indikasi kebusukan, kualitas mutu, dan kerusakan lainnya dari produk.

## **12. Formalin**

Formalin adalah bahan kimia untuk perekat kayu lapis dan desinfektan yang kadang digunakan untuk mengawetkan makanan. Apabila sering mengonsumsi makanan yang mengandung formalin bisa menyebabkan gangguan persyarafan berupa susah tidur, sensitif, mudah lupa, sulit berkonsentrasi. Dan pada wanita dapat menyebabkan gangguan menstruasi dan infertilitas.

Beberapa pengaruh formalin terhadap kesehatan: Jika terhirup akan menyebabkan iritasi dan bahkan rasa terbakar pada hidung dan tenggorokan, sukar bernafas, nafas pendek, sakit kepala, dan dapat menyebabkan kanker paru-paru. Pada konsentrasi sangat tinggi akan menyebabkan kematian (PMK, 2012).

## **13. Boraks**

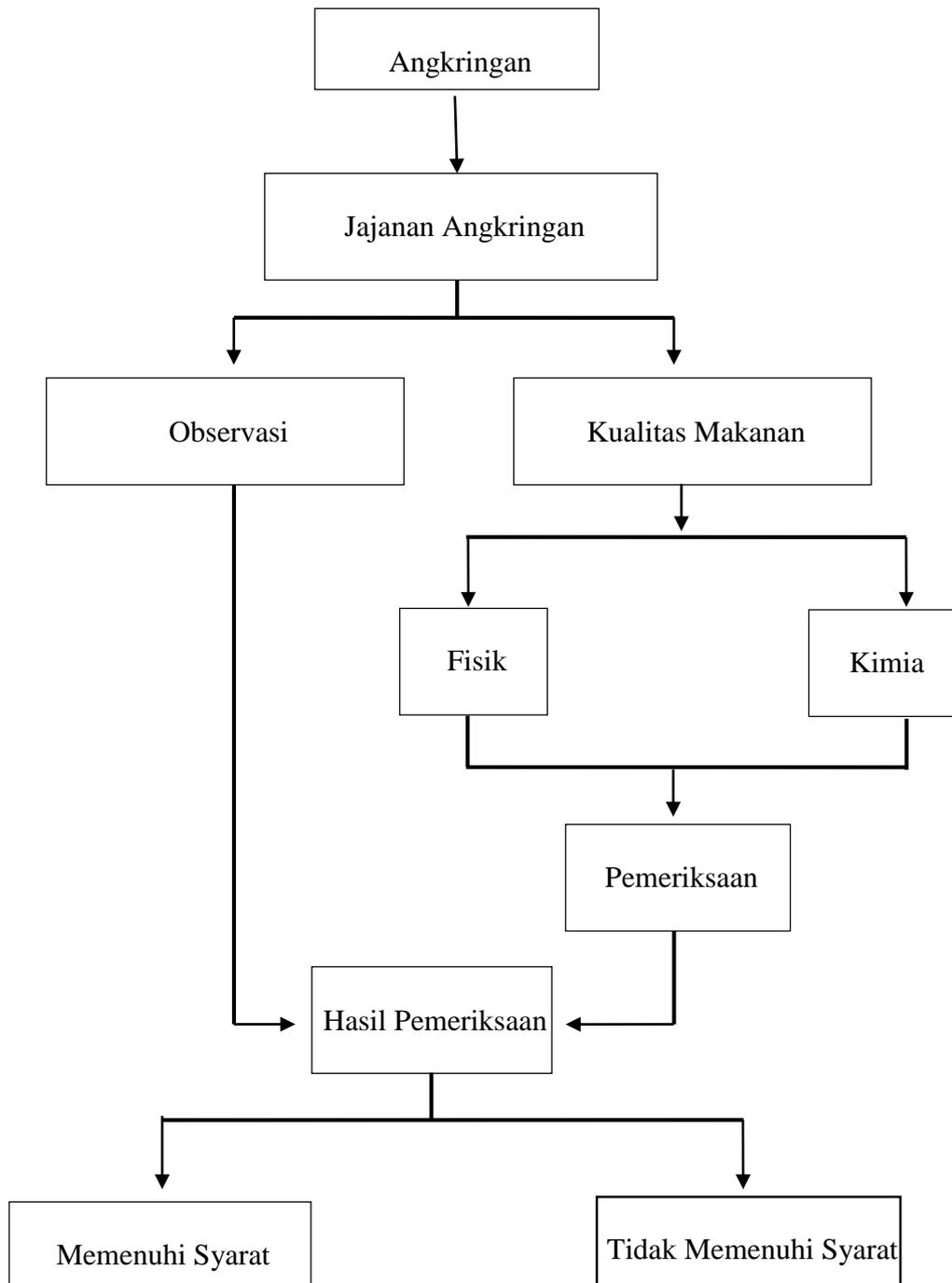
Boraks memiliki efek racun yang sangat berbahaya pada sistem metabolisme manusia sebagai halnya zat-zat tambahan makanan lain yang merusak kesehatan manusia. Jika sering mengonsumsi makanan yang mengandung boraks akan menyebabkan gangguan otak, hati dan ginjal. Dan apabila dalam jumlah banyak, boraks menyebabkan demam, anuria (tidak terbentuknya urin), koma, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, sianosis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan hingga kematian (PMK, 2012).

## **14. Rhodamin B**

Rhodamin B adalah pewarna terlarang yang sering ditemukan pada makanan, terutama makanan jajanan. Rhodamin B, yaitu zat pewarna berupa serbuk Kristal berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, serta mudah larut dalam larutan warna merah terang berfluoresan sebagai bahan pewarna tekstil atau pakaian. Rhodamin B dapat menumpuk di lemak sehingga lama-kelamaan jumlahnya akan terus bertambah. Paparan rhodamin B dalam waktu yang lama dapat menyebabkan gangguan fungsi hati dan kanker hati (PMK, 2012).

### C. Kerangka Teori

Dari tinjauan teori di depan dapat ditarik suatu kerangka teori sebagai berikut :



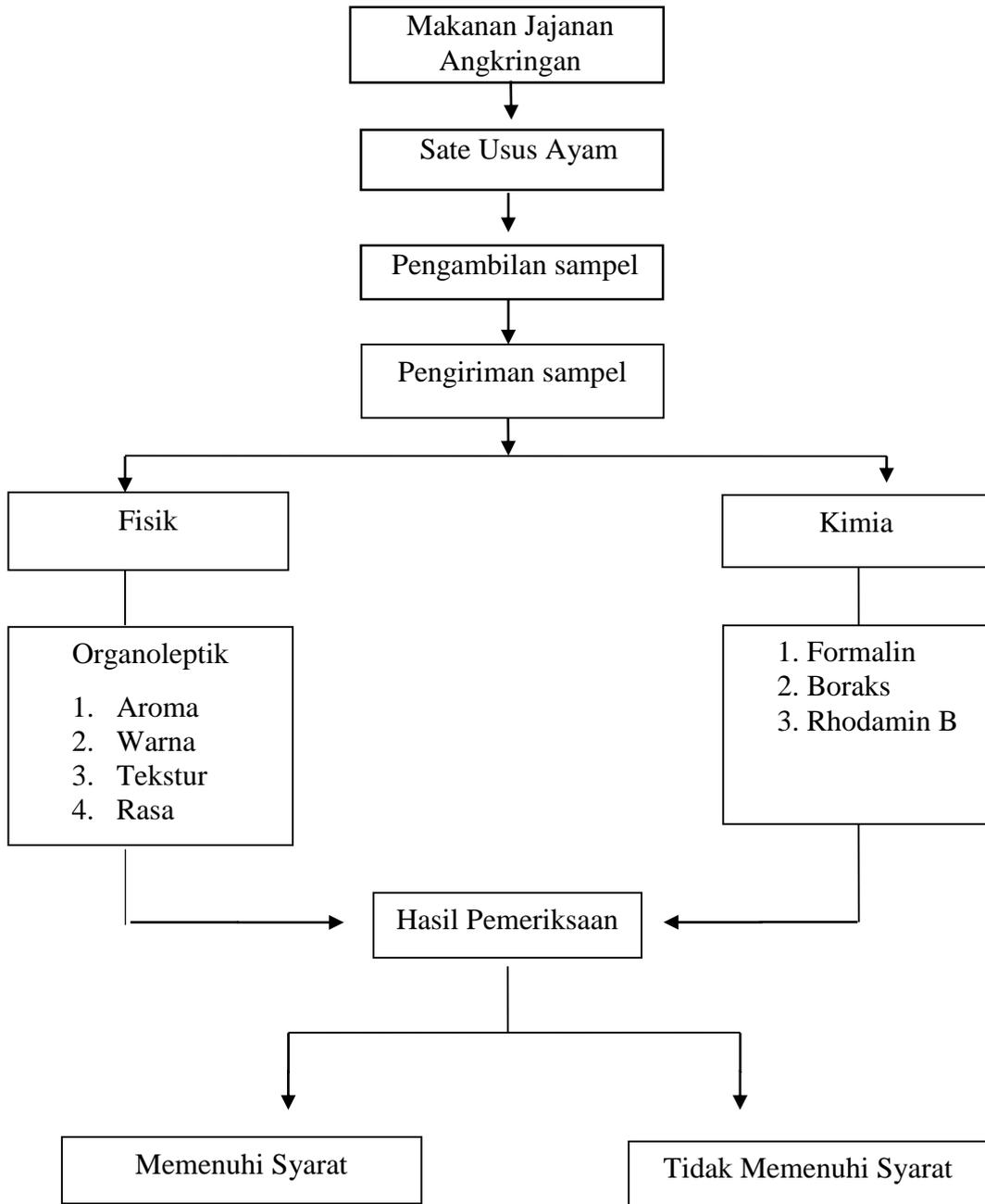
(Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012  
Tentang Bahan Tambah Pangan)

(SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Pengujian Organoleptik)

Gambar II.1 Kerangka Teori

#### D. Kerangka Konsep

Dari tinjauan teori di depan dapat ditarik konsep makanan jajanan sate usus ayam sebagai berikut :



(Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012  
Tentang Bahan Tambah Pangan)  
(SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Pengujian Organoleptik)

Gambar II.2 Kerangka Konsep