

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian sebelumnya di lakukan oleh Nunik Agustin Rahayu, Universitas Negeri Semarang, Semarang, dengan judul “STUDI DESKRIPTIF KARAKTERISTIK HIGIENE DAN SANITASI PADA ALAT PENGOLAH MAKANAN GADO - GADO DI LINGKUNGAN PASAR JOHAR KOTA SEMARANG TAHUN 2012“. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa penjamah makanan pada saat proses pengemasan masih banyak yang tidak menggunakan sarung tangan atau penjepit makanan. Selain itu kondisi tangan yang kurang bersih, pemakaian baju yang kotor dan kebiasaan melakukan kegiatan yang berbeda dengan tidak mencuci tangan terlebih dahulu. Secara umum dari 3 pedagang gado - gado yang dijual di lingkungan Pasar Johar yang mengandung positif keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada alat pengolah makanan gado - gado (cobek) terlihat dari kondisi warung dan tempat pengolahan yang kotor.

Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah:

- Penelitian terdahulu dan sekarang, sama – sama membahas tentang hygiene dan sanitasi.

Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian sekarang adalah:

- Penelitian terdahulu meneliti tentang bakteri yang terdapat pada alat pengolahan, sedangkan penelitian penulis menekankan pada hygiene dan sanitasi pada *kitchen utensil*.

B. Landasan Teori

1. Pengertian Operasional

Definisi operasional menurut Widjono HS, (2007:120) adalah batasan pengertian yang dijadikan pedoman untuk melakukan suatu kegiatan atau pekerjaan, misalnya penelitian. Oleh karena itu, definisi ini disebut juga definisi kerja karena dijadikan pedoman untuk melaksanakan suatu penelitian atau pekerjaan tertentu. Definisi ini disebut juga definisi subjektif karena disusun berdasarkan keinginan orang yang akan melakukan pekerjaan.

Ciri – ciri definisi operasional adalah :

1. Mengacu pada target pekerjaan yang hendak di capai
2. Berisi pembatasan konsep, tempat dan waktu
3. Bersifat aksi, tindakan atau pelaksanaan suatu kegiatan

2. Pengertian *Kitchen* (Dapur)

Dapur hotel merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dapur hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry dan butcher*. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Menurut Bagus Putu Sudiara (1996:1-4) menyebutkan pengertian dan kedudukan dapur dalam sebuah hotel sebagai berikut : *kitchen is a room or other space (as a wall area or special building) with facilities for cooking*. Dengan singkat dapat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Sedangkan menurut Iskandar (1995:1) yang menyebutkan Dapur merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi. Secara umum dapur dapat diartikan sebagai suatu tempat yang khusus digunakan sebagai tempat mengolah bahan baku makanan menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik. Dengan kata lain dapur dikatakan sebagai ruangan khusus

yang artinya bahwa ruangan tersebut mempunyai ciri-ciri spesifik, sehingga tampak beda dengan ruangan yang lainnya.

Ciri-cirinya adalah :

- Ruang terpisah dengan ruangan lain dan tidak berhubungan dengan alam bebas.
- Lantai dapur terbuat dari bahan kedap air dan tidak licin.
- Tembok dapur dilapisi dengan bahan yang kedap air.
- *Plafon* dibuat dengan warna yang cerah.
- Dapur memiliki penerangan yang mampu menerangi ruangan keseluruhan ruangan sampai ke segala sudut dapur.

Pada dasarnya dapur memiliki fungsi yang beraneka ragam diantaranya mempersiapkan makanan dan mengolah makanan dari bahan mentah menjadi makanan yang sudah siap untuk dijual.

3. Pengertian Peralatan Masak

Dalam operasional di *kitchen*, kelengkapan peralatan memegang peranan penting yang digunakan pada saat operasional. Pengertian untuk peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Sedangkan definisi untuk Alat-alat dapur adalah alat-alat yang umum digunakan untuk kegiatan masak-memasak, penyajian masakan dan makanan serta perlengkapan

makan dan minum. Menurut surat keputusan Depkes RI, (2011:13) peralatan yang kontak dengan makanan harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:

- a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tarapangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- b) 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
- c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
- d) 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).

Adapun klasifikasi peralatan yang ada di dapur sebagai berikut :

a. Klasifikasi peralatan dapur

1) *Kitchen utensil*

Yang dimaksud dengan *kitchen utensil* adalah peralatan kecil yang fungsinya untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan matang atau hidangan. Peralatan ini tidak dapat digolongkan sebagai peralatan mesin, serta peralatan ini mudah untuk dipindahkan –pindahkan. Dan biasanya peralatan ini terbuat dari bahan baja, *stainless steel* dan aluminium.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 7 kelompok:

- a) Peralatan untuk memasak
 - *Stock pot* : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
 - *Sauce pot* : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
 - *Sauce pan* : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.
 - *Sauté pan* : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
 - *Braising/ roasting pan* : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
 - *Frying pan* : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak *omellette*.

b) Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

- *Whisking bowl* : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, *cream*, membuat *mayonnaise*, saus.
- *Mixing bowl* : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- *Colander* : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus atau dicuci, sebagai tempat nasi.
- *Container* : alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain
- *Trays* : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.

c) Peralatan kecil

- *Ladle*/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- *Skimmer* dan *spider*/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- *Frying spatula*/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- *Conical strainer*/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.

- *Strainer/* saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.
 - *Ballon whisk/* kocokan telur : untuk mengocok telur, *mayonnaise*, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
 - *Ice cream scoop* : alat untuk mengambil ice cream.
- d) Peralatan memotong
- *Peeler/* pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
 - *Small vegetables knife/* pisau kecil : untuk mengupas sayuran
 - *Vegetable knife/* pisau dapur
 - *Chopping knife* : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.
 - *Filleting knife* : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
 - *Boning knife* : pisau pemisah tulang daging.
 - *Bread knife/ slicing knife* : pisau untuk memotong roti, *sandwich*, mengiris daging matang seperti *roast* dan *ham*.
 - *Cleaver/* pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
 - *Sharpener* : alat untuk mengasah pisau
 - *Carving fork/* garpu daging : alat untuk membalik daging pada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
 - *Grater/* parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.
- e) Peralatan dari kayu
- *Chopping board* : untuk alas memotong karkas hewan.

- *Cutting board* : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue.
- *Wooden spatula* : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
- *Rolling pan* : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
- *Tray* : baki untuk membawa makanan.

f) Peralatan dari karet

- *Rubber spatula* : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

g) Peralatan dari plastik/ melamin

- *Plastic spatula* : alat untuk mengaduk makanan.
- *Plastic bowl* : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
- *Plastic tray* : alat untuk membawa makanan.

2) *Kitchen equipment*

Yang dimaksud dengan *Kitchen equipment* atau perlengkapan dapur adalah peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

a) Peralatan listrik dan gas

- *Egg boiler* : alat untuk merebus telur.
- *Toaster* : alat untuk membuat roti bakar.
- *Deep fryer* : alat untuk menggoreng makanan dengan minyak.

- *Tilting frying pan* : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus *brown stock* dan *demiglace*.
 - *Bian marie* : alat untuk memanaskan makanan.
 - *Bakery oven* : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas.
 - *Grill* : alat untuk memanggang daging.
 - *Stove dan oven* : alat untuk memasak makanan.
 - *Microwave* : alat untuk memanggang.
 - *Dough mixer* : alat untuk membuat adonan kue.
 - *Meat grinder* : mencincang daging.
 - *Refrigerator* : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin.
 - *Freezer* : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku.
- b) Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya *hard meat grinder*, *noodle dough machine* dan timbangan.
- c) Peralatan non listrik
- *Table* : meja kerja.
 - *Sink / wastafel* : tempat mencuci bahan makanan.

4. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

a. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Sedangkan pengertian Hygiene menurut Brownell dalam buku R.Sihite (2000:3) menyatakan Hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

Jadi kesimpulan dari pengertian diatas, Hygiene merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan jasmani maupun rohani baik perorangan maupun kelompok.

b. Pengertian *Personal Hygiene*

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. Menurut Tarwoto dan Wartonah, (2004:78) Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Sedangkan menurut Aziz Alimul H, (2006,116) *Personal hygiene* merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan baik secara fisik maupun psikologis.

Definisi – definisi diatas dapat disimpulkan bahwa *personal hygiene* merupakan kegiatan atau tindakan membersihkan seluruh anggota tubuh yang bertujuan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang.

Tipe *personal hygiene* meliputi :

- Kesehatan Gigi dan Mulut
- Kesehatan Rambut dan kulit rambut
- Kesehatan kulit
- Kesehatan Telinga
- Kesehatan Kuku
- Kesehatan Mata
- Kesehatan Hidung

c. Pengertian Sanitasi

Pengertian Sanitasi adalah suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Seperti 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.

Sedangkan pengertian Sanitasi menurut Soemirat (2004:10) mengungkapkan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan manusia.

Jadi kesimpulan pengertian dari Sanitasi adalah upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia di pandang dari sudut kesehatan.

d. Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi di area *Kitchen*

Hygiene dan sanitasi dalam ruang lingkup *kitchen* merupakan suatu dasar dari kualitas produk yang dihasilkan. Dalam hal ini sangat di perhatikan kebersihan dan kerapian dapur suatu hotel. Kebersihan adalah salah satu faktor yang sangat penting bagi kesehatan personel maupun lingkungan. Di dalam area *kitchen* kebersihan merupakan hal yang utama dalam menjalankan operasionalnya. Kebersihan harus diperhatikan dengan baik dan benar guna mendukung kesehatan produk yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan surat keputusan Depkes RI, (2003:715) yang menjelaskan Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Adapun ruang lingkup hygiene dan sanitasi area kitchen adalah sebagai berikut :

- Kebersihan dan kesehatan karyawan dapur didalam melaksanakan tugasnya sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP).
- Kebersihan dari peralatan dapur yang digunakan dalam pengolahan makanan serta penempatan peralatan dapur setelah sehabis digunakan di letakkan ditempatnya.
- Kebersihan dan kesehatan makanan dari produk makanan yang dihasilkan oleh bagian dapur sehingga tidak menimbulkan adanya bakteri yang masuk kedalam makanan yang akan dijual kepada tamu.
- Kebersihan dan kerapian *store room*, baik bahan kering maupun bahan kaleng yang harus diperhatikan jangka pemakaian kadaluarsa bahan makanan tersebut.
- Kebersihan area kitchen yang meliputi lantai, dinding, ventilasi, langit-langit, pembuangan sampah, saluran air limbah.

e. Sanitasi Peralatan pengolahan makanan

Menurut Purnawijayanti (2001:35-36) adapun prosedur yang dilakukan dalam pembersihan peralatan pangan adalah sebagai berikut :

1. Pembuangan sisa makanan dan pembilasan

Sisa makanan di buang kemudian peralatan dibilas dan disemprot dengan air yang mengalir, tujuan tahap ini adalah agar air dalam bak-bak pencuci efisien penggunaannya.

2. Pencucian

Pencucian dilakukan dalam bak pertama yang berisi larutan deterjen hangat, suhu yang digunakan berkisar antara 43°C - 49°C. Pada tahap ini diperlukan alat bantu sikat dan spons untuk membersihkan semua kotoran sisa makanan atau lemak. Hal yang penting untuk di perhatikan pada tahap ini adalah dosis penggunaan deterjen untuk mencegah pemborosan dan terdapatnya residu deterjen pada peralatan akibat penggunaan deterjen.

3. Pembilasan

Pembilasan dilakukan dalam bak kedua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan dimaksudkan untuk menghilangkan deterjen dan kotoran. Air bilasan harus sering diganti, akan lebih baik jika digunakan air mengalir.

4. Sanitasi/ desinfeksi

Sanitasi/ desinfeksi peralatan setelah pembilasan dapat dilakukan dengan beberapa metode, metode yang pertama adalah meletakkan alat pada suatu keranjang kemudian merendamnya dalam bak ketiga yang berisi air hangat bersuhu 77°C, paling lambat 30 detik, cara lainnya adalah dengan menggunakan bahan sanitaiser seperti klorin dengan dosis 50 Ppm dalam air

bersuhu kamar 24°C selama paling sedikit 1 menit, disarankan untuk sering mengganti air /cairan pada bak ketiga yang digunakan.

5. Penirisan

Pengeringan peralatan dengan cara ditiriskan dan dikeringkan atau dianginkan. Tidak diperkenankan mengeringkan peralatan, terutama alat saji dengan menggunakan peralatan lap atau serbet. Karena mungkin justru akan menyebabkan kontaminasi ulang. Peralatan yang sudah disanitasi juga tidak boleh dipegang sebelum digunakan.

f. Sanitiser (Obat desinfeksi)

Menurut Marsum WA dan Siti Fauziah (2007:55) pengertian sanitiser adalah persenyawaan obat kimia yang dapat menghancurkan bakteri patogen. Sanitiser atau obat desinfektan yang digunakan tergantung pada metode pencucian peralatan yang digunakan, yaitu bisa dengan cara manual atau dengan mesin. Di samping itu juga, tergantung dari barang yang akan dibersihkan. Obat pembersih yang digunakan di hotel seringkali berbeda – beda, baik dari produk maupun jenisnya.

Adapun contoh obat pembersih dari *Economic Laboratory* yang sering digunakan yaitu :

Nama Bahan	Bentuk	Warna
Lime Away	Cair	Hijau
Grease Cutter	Cair	Coklat
Dip it	Bubuk / Powder	Putih
Assure	Bubuk / Powder	Biru
Magnum Guardian	Bubuk / Powder	Biru
Dry Rinse	Cair	Hijau
*Cream Soap	Cair	Putih
*Soda Bleach	Cair	Kekuningan

Tabel 2.1

Keterangan : *Cream Soap dan Soda Bleach bukan buatan *Economic Laboratory*.

5. Pengertian Penyimpanan Peralatan

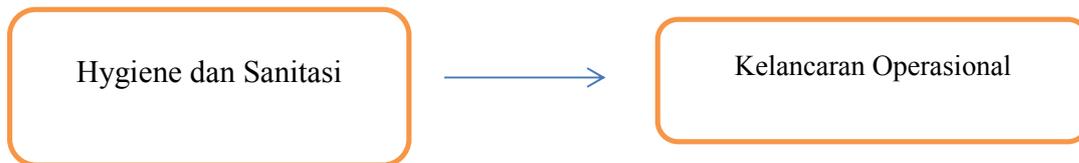
Sebuah dapur yang rapi dapat mengurangi waktu yang diperlukan untuk menyiapkan makanan karena dapat menemukan peralatan dan bahan masakan dengan gampang dan cepat. Tata letak peralatan harus disesuaikan dengan manusia sebagai pekerjaannya. Peralatan harus di dekatkan dengan orang yang sering menggunakannya dan pertimbangkan bagaimana pekerja dengan mudah menjangkanya tanpa harus membungkuk atau meregangkannya.

Jadi dapat disimpulkan pengertian penyimpanan peralatan adalah suatu bentuk usaha untuk mengatur atau menata suatu barang secara rapi dan teratur guna memudahkan pekerjaan.

Menurut Kepmenkes Nomor.1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan peralatan haruslah memenuhi standar sebagai berikut:

1. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
2. Cangkir, gelas, mangkok dan sejenisnya cara penyimpanannya harus di balik.
3. Rak – rak penyimpanan peralatan dibuat dari anti karat, rata dan tidak aus / rusak.
4. Laci – laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
5. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran / kontaminasi dan binatang perusak.

C. KERANGKA PEMIKIRAN



Gambar 2.1

Penjelasan dari kerangka teori

Peralatan yang telah digunakan harus segera dibersihkan dan disanitasi atau didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan sementara maupun penyajian. Diketahui bahwa peralatan dapur seperti alat pemotong, papan pemotong, dan alat saji merupakan sumber kontaminasi potensial bagi makanan. Frekuensi pencucian alat tergantung dari jenis alat yang di gunakan, alat saji dan alat masak harus di cuci, di bilas dan disanitasi segera setelah digunakan agar peralatan tersebut bersih, steril dan ditempatkan pada tempat yang sesuai untuk memudahkan saat akan digunakan kembali. Sehingga dapat memperlancar operasional di Restoran JAMOO hotel Shangri-La Surabaya.