

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Penelitian Terdahulu**

Dalam penelitian terdahulu topik yang diangkat adalah Hygiene dan Sanitasi Hotel yang terdapat dalam buku Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bandung (1997 : 16). Sedangkan penelitian sekarang adalah Hygiene dan Sanitasi Makanan.

Adapun persamaan dan perbedaan antara penelitian terdahulu dan penelitian sekarang, yaitu :

- **Persamaan** : antara Hygiene dan Sanitasi Hotel dengan Hygiene dan Sanitasi makanan sama-sama mengacu pada segi kebersihan dan kesehatannya, baik secara personal maupun lingkungannya.
- **perbedaan** :
  - a. **Penelitian terdahulu** :
    1. Mengacu pada kebersihan kamar dan area hotel.
    2. Kebersihan kamar dapat meningkatkan tingkat hunian kamar.
    3. Membuat suatu ruangan menjadi kelihatan bersih dan rapi.
  - b. **Penelitian sekarang** :
    1. Mengacu pada kebersihan makanan.
    2. Kebersihan bahan makanan dapat meningkatkan kualitas suatu masakan.

3. Membuat makanan menjadi lebih tinggi nilai gizi dan kesehatannya.

## **2.2 Landasan Teori**

### **2.2.1 Pengertian Hotel**

Ada beberapa pengertian tentang hotel yang semuanya telah disesuaikan dengan perkembangan jaman bahkan sampai sekarang pun masih mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Adapun perbedaan uraian-uraian yang dikemukakan tidak terlepas dari sifat-sifat khas dari setiap orang yang mempunyai latar belakang berbeda, sehingga mempunyai pendekatan tentang keadaan yang didefinisikan pada saat itu.

Secara umum definisi hotel dapat dirumuskan sebagai berikut : “Hotel adalah sebuah bangunan yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan, dengan pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar dan dapat menggunakan fasilitas perabotan dan menikmati hiasan-hiasan di dalamnya”.

(Stedmon-Kasanava, Buku Managing Front Office dari AHMA)

### **2.2.2 Departemen-departemen yang ada di hotel**

Suatu hotel terdapat beberapa *department* atau bagian yang terdiri dari *department-department* pokok, yaitu :

**1. *Front Office Departemen (bagian kantor depan)***

Yaitu bagian terdepan yang bertugas menerima pesanan, memberikan informasi, menerima dan mengakomodasi tamu termasuk melaksanakan pembayaran dan menerima pembayaran dari tamu.

**2. *House Keeping Departemen***

Yaitu bagian yang bertugas memelihara kebersihan, kerapian, dan kelengkapan kamar-kamar tamu, restoran, bar, dan tempat-tempat umum di hotel. Termasuk tempat karyawan kecuali tempat yang menjadi tanggung jawab *steward*, misalnya *kitchen area* (dapur), *diswashing area* (daerah pencuci alat-alat), dan *garbage area* (tempat sampah).

**3. *Food and beverage Departemen***

Yaitu bagian yang menyediakan dan menyajikan makanan dan minuman.

**4. *Marketing Departemen***

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan pemasaran produk hotel, termasuk di dalamnya promosi dan penjualan produk hotel. Keberhasilan penjualan produk hotel tergantung pada usaha pemasaran, dengan dukungan sepenuhnya dari seluruh bagian yang ada di hotel terutama dari bagian yang langsung berhubungan dengan tamu.

## **5. *Accounting* Departemen**

Yaitu bagian yang menyediakan informasi tentang operasional keuangan hotel. Selain itu juga bertugas melakukan proses pencatatan, penggolongan, pengikhtisaran, penyajian hasil transaksi-transaksi keuangan hotel.

## **6. *Purchasing* Departemen**

Yaitu bagian yang melaksanakan pembelian bahan-bahan atau barang-barang untuk kebutuhan operasional hotel.

## **7. *Engineering* Departemen**

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan perencanaan, pemasangan dan pemeliharaan gedung, mesin-mesin, serta perlengkapan hotel lainnya.

Adapun tugas-tugasnya, yaitu ;

- Pemeliharaan dan perbaikan seluruh instansi, alat mesin, bangunan, dan fasilitas hotel lainnya.
- Penghematan energi dalam menggunakan segala keperluan.
- Menangani alat-alat mesin dan instalasi lainnya yang menggunakan listrik, gas dan air.
- Mengendalikan penggunaan air, gas dan listrik.

## **8. *Security* Departemen**

Yaitu bagian yang bertugas menjaga keamanan dan ketertiban di dalam maupun diluar lingkungan hotel.

## **9. *Personal Departemen***

Yaitu bagian yang bertugas melaksanakan pemilihan dan pengadaan tenaga kerja hotel termasuk didalamnya pemeliharaan moral dan kesejahteraan tenaga kerja serta peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tenaga kerja hotel.

### **2.2.3 *Food and Beverage Departemen***

Pada umumnya hotel terdiri dari beberapa bagian atau departemen yang masing-masing departemen tersebut mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri di dalam operasionalnya. Salah satu departemen yang mempunyai peranan penting dalam mencapai serta mensukseskan tujuan akhir hotel.

Menurut Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bandung (1982 : 1) dikatakan bahwa : “*Food and Beverage Department* adalah salah satu departemen yang mempunyai tugas menangani makan dan minum, mulai dari pembelian sampai dengan penjualannya”.

*Food and Beverage Department* dipimpin oleh seorang *Department head* (kepala bagian) yang disebut *Food and Beverage Manager* dibantu oleh salah satu atau dua orang sebagai *assistant Food and Beverage Manager*.

### **2.2.4 *Pengertian Restoran***

#### **2.2.4.1 *Sejarah Restoran***

Sejak awal tahun 1700 sebelum masehi sebuah catatan menyatakan bahwa pada tahun 512 sebelum masehi di jaman mesir kuno telah ada tempat makan untuk umum dengan variasi menu yang masih sangat terbatas hanya satu menu

yang disajikan yang terdiri dari *sereal, wild fowl, onion*. Setelah itu pada abad arab kuno, muncullah variasi menu pilihan yang meliputi *peas, lentils, water melon, artichokes, lettuce, endive, radishes, onion, garlicks, leeks, fats*, antara sayur-mayur dan daging hewan seperti daging sapi/unta, madu, kurma dan hasil hewani seperti keju, susu, dan mentega.

Pada masa itu para wanita dilarang dan tidak diijinkan di tempat umum seperti itu. Baru pada tahun 402 sebelum masehi, sesuai dengan perkembangan jaman wanita ikut terlibat dan menjadi bagian dari kegiatan *taverns* tersebut. Anak-anak kecil pun harus dilayani, apabila mereka datang bersama orang tuanya. Sedangkan para wanita dapat mengunjungi tempat makan tersebut, apabila mereka telah menikah dan datang bersama suaminya. Itulah kira-kira asal muasal orang makan diluar rumah mereka sehingga terbentuknya tempat yang dinamakan restoran tersebut.

#### **2.2.4.2 Definisi Restoran**

Restoran merupakan tempat manusia melakukan segala kegiatan menyimpan, mengolah dan menyajikan makanan dan minuman. Selain itu restoran dimaksud juga menjadi tempat para pembeli menikmati makanan dan minuman sesuai dengan pilihannya.

Para tamu datang ke restoran disamping mengharap mendapatkan makanan dan minuman yang sesuai dengan selera masing-masing, juga ingin menikmati suasana, ingin menikmati pelayanannya ataupun ingin mendapatkan pengalaman baru dalam hal bersantap. Untuk itu dari pihak pengelola restoran akan selalu

berusaha memenuhi kebutuhan dan keinginan para tamu tersebut, dengan menyediakan fasilitas yang betul-betul diharapkan bisa memberikan rasa aman, rasa nyaman, dan rasa puas dari para tamu selama berada di restoran tersebut.

Jadi dari uraian tersebut diatas restoran dapat didefinisikan sebagai berikut :  
“Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”.

( Marsum WA,1993:7 )

### **2.2.5 Pengertian Dapur**

Menurut Sihite (2000 : 1) dapur dapat diartikan sebagai suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri di dalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak. Sedangkan arti dari dapur hotel adalah suatu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersil.

### **2.2.6 Pengertian Hygiene dan Sanitasi**

#### **2.2.6.1 Definisi Hygiene dan Sanitasi**

##### **1. Hygiene**

Dalam Sihite (2000 : 3) banyak sekali definisi tentang hygiene, yaitu :

##### **a. Menurut Brownell**

Hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan melindungi kesehatan.

b. Menurut Gosh

Hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu / mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

c. Menurut Prescott

Hygiene menyangkut dua aspek, yaitu :

- Yang menyangkut individu (*Personal Hygiene*)
- Yang menyangkut lingkungan (*Environment*)

## 2. Sanitasi

Dalam Sihite (2000 : 3) banyak sekali definisi tentang sanitasi yaitu :

a. Menurut Dr. Azrul Azwar, MPH

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitik beratkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

b. Menurut Ehler & Steel

*Sanitation is the prevention of diseases by eliminathing or controlling the environmental factor which from links in the chain of transmission.*

c. Menurut Hopkins

Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.

Dari beberapa pengertian tersebut di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat. Jadi dalam hal ini sanitasi ditujukan kepada lingkungannya, sedangkan hygiene ditujukan kepada orangnya. (Sihite,2000:3).

#### **2.2.6.2 Personal Hygiene**

Hygiene perorangan disebut juga kebersihan diri, Hygiene perseorangan atau kesehatan perseorangan adalah daya upaya seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan sendiri.

Tujuan hygiene perseorangan ialah memelihara, memperbaiki dan mempertinggi nilai kesehatan diri sendiri serta mencegah timbulnya penyakit.

Dari sudut pandang tamu, penampilan seorang karyawan yang bersih juga merupakan bagian penting dari pelayanan yang mereka terima. Standart kebersihan karyawan adalah sama pentingnya dengan standart kebersihan masakan. Standart kebersihan seorang karyawan menurut Sihite (2000 : 268) adalah sebagai berikut :

1. Mandi secara teratur.
2. Mengganti pakaian dalam secara teratur dan yang bersih.
3. Mengganti kaos kaki secara teratur dan yang bersih.
4. Selalu memcuci tangan, terutama :
  - a. Setelah dari kamar kecil.

- b. Sebelum dan sesudah makan.
  - c. Segera apabila tangan terlihat kotor.
5. Hindari memakai *make up* yang terlalu tebal, minyak wangi yang menyengat wanginya dan perhiasan yang menyolok mata.
  6. Kuku harus selalu terpotong rapi, hindari memakai pewarna kuku.
  7. Gosok gigi secara teratur.
  8. Apabila kita mendapat luka, balutlah dengan perban yang cocok.
  9. Pakailah sepatu yang sesuai, jangan memakai sepatu yang bertumit tinggi.
  10. Cucilah rambut secara teratur dan harus selalu dalam keadaan rapi.
  11. Yakinkan bahwa seragam yang kita kenakan itu bersih dan tidak berbau dan juga dalam keadaan tersetrika rapi.
  12. Apabila kita terserang flu sewaktu bekerja, gunakan tissue dan buanglah tissue itu pada tempatnya.

### **2.2.6.3 Kitchen Hygiene**

Dapur adalah merupakan tempat bekerja dimana pengolahan segala macam bahan di lakukan, sehingga dapur sebaiknya :

1. Mempunyai ruangan-ruangan yang tidak sempit untuk berlalu lalang.
2. Mempunyai ventilasi yang cukup dan penerangan yang bisa menerangi seluruh ruangan.
3. Mempunyai sistem *plumbing* yang baik, berlantai keras dan tidak licin.
4. Ada atau tersedia penampung greasing pada *equipment* yang menampung panas atau asap.

5. Mempunyai tempat yang baik atau rapi untuk menyimpan alat perlengkapan, sehingga tidak mudah terkontaminasi bakteri, serta mudah dicapai untuk dipergunakan.
6. Semua alat perlengkapan seperti : *working tables, cutting boards*, pisau masak, dan lain-lain harus dalam keadaan bersih sebelum maupun sesudah di pakai.
7. Alat penyimpan dan pengangkut makanan harus mendapat perhatian dan perawatan yang baik jangan sampai dapat dimasuki serangga atau binatang lainnya.
8. *Locker* atau tempat menyimpan peralatan biasanya merupakan tempat yang kurang mendapat perhatian.
9. Tempat pencucian bahan makanan harus terpisah dari tempat pencucian peralatan.
10. Tempat-tempat cuci tangan harus cukup dan selalu tersedia *detergent* dan lap pengering.

(Richard Sihite,2000:117)

#### **2.2.6.4 Food Hygiene**

Kebersihan dan kesehatan untuk bahan makanan, bukan saja bersih tidak kena debu, tetapi adalah bersih dalam arti secara keseluruhan yaitu “Hygienes”

1. Sebelum melakukan *preparation* terlebih dahulu harus menyiapkan tempat-tempat bahan makanan yang bersih beserta peralatannya dan para petugasnya.

2. Seluruh bahan makanan sebelum sampai pada tahap pengolahan harus yakin tidak terkena / menyentuh barang-barang kotor.
3. Tempat pengerjaan bahan makanan (*preparation*) harus sesuai dengan sifat bahan yang dikerjakan.
4. Untuk makanan yang telah diolah sebelum di sajikan memerlukan tempat penyimpanan sementara yang memenuhi persyaratan, misalnya makanan dingin harus ditempatkan di tempat dingin dan untuk makanan panas harus ditempatkan di tempat panas dan harus dalam keadaan tertutup.
5. Jangan sekali-kali menyimpan makanan di *refrigerator* dengan menggunakan tempat yang terbuat dari chinaware atau aluminium, tetapi pergunakan tempat yang terbuat dari stainless yang tertutup.

(Richard Sihite,2000:118)

### **2.2.7 Sanitasi Pengolahan Makanan**

Para staff *kitchen* harus bertanggung jawab dalam hal makanan dan minuman dan tidak sembarangan untuk menyediakan, mengolah serta menyajikan hidangan makanan dan minuman untuk di jual atau diberikan kepada orang lain untuk dikonsumsi, tanpa ada jaminan bahwa makanan dan minuman tersebut telah aman untuk dikonsumsi oleh siapapun, dan harus menghindari adanya bakteri-bakteri yang berbahaya atau makanan dan minuman tersebut harus tidak tercemar oleh bakteri.

## **1. Kualitas Makanan**

Yang dimaksud dengan kualitas makanan adalah segala sesuatu yang ada hubungannya secara langsung dengan nilai atau mutu makanan, antara lain termasuk :

- a. Tidak busuk.
- b. Tidak beracun.
- c. Tidak berbau.
- d. Mempunyai nilai gizi yang baik.
- e. Tidak mengandung kuman penyakit.
- f. Tidak membahayakan kesehatan.

## **2. Kuantitas makanan**

Yang dimaksud dengan kuantitas makanan adalah jumlah makanan yang cukup bagi manusia untuk kelangsungan hidupnya, yaitu tergantung dari :

- a. Jumlah volume atau kapasitas kemampuan mengkonsumsi.
- b. Jumlah komposisi dan penyusunan makanan.
- c. Jumlah unsur-unsur penting dalam makanan.
- d. Jumlah kalori yang ada.

## **3. Syarat-syarat sanitasi makanan**

Syarat-syarat sanitasi makanan yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

- a. Bahan makanan dan minuman yang bersih, segar dan sehat.

- b. Proses pembuatan hidangan oleh koki secara khusus.
- c. Bahan dan campuran bahan yang sesuai dan benar.
- d. Pembuatan hidangan makanan dan minuman yang sesuai dengan standart *processing*.
- e. Penyediaan dan penyimpanan makanan harus di tempat yang aman dari pencemaran.
- f. Dapur yang bersih dan teratur atau terawat.
- g. Peralatan dan perlengkapan yang bersih dan sanitair.
- h. Tenaga pengolah dan penjamah yang bersih.

#### **4. Cara bakteri masuk ke dalam makanan atau minuman**

Bakteri bisa sampai ke dalam makanan atau minuman, dengan cara :

- a. Melalui tangan-tangan kotor / kuku yang kotor.
- b. Rambut yang jatuh pada makanan.
- c. Melalui udara saat batuk / bersin dengan tidak ditutup.
- d. Memakai perabotan yang kotor / tidak sanitair.
- e. Tempat kerja yang kotor.
- f. Dibawa oleh lalat, kecoa, tikus, dan binatang pengerat lainnya.
- g. Melalui udara yaitu debu, udara kotor (bau), dan lain-lainnya.

#### **5. Cara menghindari bakteri**

Cara pencegahannya adalah kita harus hati-hati dalam menyimpan, mengelola, dan menyajikan makanan harus sesuai dengan aturan sanitasi.

Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk menghindari bakteri yaitu :

- a. Keamanan makanan dan minuman yang disediakan.
- b. Hygiene perseorangan dan praktek-praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan.
- c. Keamanan terhadap penyediaan / pemakaian air.
- d. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
- e. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan, penyajian/peragaan dan penyimpanannya.
- f. Pencucian, kebersihan, dan penyimpanan alat-alat atau perlengkapan.

(Ricard Sihite,2000:84-92)

## **2.2.8 Prinsip Sanitasi makanan**

### **1. Kebersihan bahan makanan / bahan baku**

Sanitasi merupakan cara yang sangat penting untuk mengontrol keberadaan bakteri yang akan mencemari makanan dan minuman. Bakteri tersebut bisa saja masuk ke dalam makanan atau minuman diakibatkan oleh kebiasaan kerja para penjamah dan para penjamah yang tidak mematuhi aturan ataupun peraturan sanitasi serta kecerobohan personal yang kurang memahami personal hygiene.

### **2. Cara penyimpanan peralatan dan perlengkapan**

Penyimpanan peralatan sebagai hasil dari proses pencucian mesin juga turut menentukan sanitasi dari peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian

### **Sanitasi gudang penyimpanan alat**

Hal-hal yang diperhatikan pada gudang dipandang dari segi pengaturannya ialah :

- a. Peralatan yang disimpan harus mudah diambil dan juga mudah cara penyimpanannya atau penempatannya.
- b. Adanya pengelompokan barang yang sejenis.
- c. Adanya rotasi / perputaran giliran yang baik dan teratur di dalam pemakaian peralatan dengan system FIFO. Adanya rotasi giliran yang baik dan teratur antara barang lama dan barang baru.
- d. Adanya sistem lalu-lintas yang baik dan bersih serta terbebas dari rintangan-rintangan peralatan yang diletakkan di sekitar lantai (*guerridon, trolley* dan peralatan besar lainnya).
- e. Harus terbebas dari serangga dan tikus.
- f. Tinggi rak dan pallet barang dari permukaan lantai harus minimal 30 cm dengan maksud :
  - Tidak menyediakan tempat untuk bersembunyi atau bersarangnya tikus.
  - Tidak lembab, sehingga tidak tumbuh jamur atau lumut yang dapat merusak barang-barang di atas rak, terutama rak yang paling bawah.
  - Memudahkan pelaksanaan pembersihan tiap saat dan di awasi kemungkinan adanya serangga, tikus atau adanya kotoran.
- g. Jarak antara penyimpanan barang yang paling atas dengan langit-langit minimal 50 cm dengan maksud :
  - Di atas tumpukan barang cukup sinar, sehingga tidak memberi tempat untuk bersarangnya tikus.

- Memudahkan pelaksanaan pembersihan tiap saat.
- Tikus dapat mengerat langit-langit untuk membuat lubang yang dapat di gunakan untuk sarangnya.

### **3. Cara Pengolahan Makanan**

Dalam hal sanitasi makanan ada hal-hal pokok yang perlu diperhatikan yaitu

#### **a. Tenaga pengolah sebagai penjamah makanan**

Seorang penjamah makanan / tenaga pengolah harus memiliki keadaan jasmani dan rohani yang sehat, bebas dari penyakit yang menular, serta mempunyai kemampuan dalam cara mempersiapkan dan mengolah makanan yang baik.

Dengan demikian perlu adanya syarat-syarat bagi seorang penjamah makanan yaitu sebagai berikut :

1. Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan yang terdiri dari :
  - b. kebersihan panca indra (mulut, hidung, tenggorokan dan telinga).
  - b. kebersihan kulit.
  - b. kebersihan rambut.
  - c. kebersihan pakaian kerja.
2. Harus berbadan sehat, dengan mempunyai surat keterangan sehat.
3. Memiliki pengetahuan tentang hygiene perorangan dan sanitasi makanan.

## **b. Tempat pengolahan makanan**

Tempat pengolahan makanan atau biasa disebut juga dapur dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan terolah ataupun makanan jadi memerlukan persyaratan sanitasi, baik dari segi konstruksinya, perlengkapan yang ada, maupun tata letak perlengkapan yang lazim ada di dapur.

### **Syarat-syarat untuk dapur :**

#### **1. lantai**

- a. Lantai harus dibuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan, tahan akan kerusakan dan korosi.
- b. Semua sudut-sudut antara lantai dan dinding harus melengkung bulat (tidak bersudut mati) untuk memudahkan pembersihannya dan menghindarkan tempat bernaungnya bekas-bekas buangan dapur.
- c. Lantai tidak licin dan harus selalu dalam keadaan bersih, terpelihara sebelum dan sesudah melakukan kegiatan.

#### **2. Dinding**

- a. Permukaan dinding harus rata, halus dan mudah dibersihkan.
- b. Dinding yang selalu menerima kelembaban atau percikan air harus kedap air dan atau dilapisi dengan porselen setinggi 2 meter dari lantai.

#### **3. Ventilasi**

- a. Ventilasi harus cukup untuk memelihara kenyamanan dan mencegah udara yang melampaui panas, mencegah kondensasi/pengembunan dan pembentukan kelembaban pada dinding, langit-langit serta menghilangkan bau yang tidak enak, asap dan udara kotor.

- b. Bilamana ventilasi alam tidak efektif dapat dibantu dengan ventilasi buatan dengan cara mengalirkan udara bersih secukupnya dan mengeluarkan udara kotor.
4. Pembuangan asap
  - a. Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap (*hood*) dan cerobongnya.
  - b. Pengumpul asap (*hood*) dilengkapi dengan saluran lemak/minyak (*grease filter*) dan menyedot asap untuk mengeluarkan melalui cerobong.
  - c. Pengeluaran asap melalui cerobong harus lancar dan tidak mengganggu masyarakat di sekitarnya.
5. Harus ada persediaan air yang cukup dan memenuhi persyaratan kesehatan.
6. Harus tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan.
7. Harus ada saluran pembuangan air bekas yang memenuhi syarat kesehatan.
8. Tersedia tempat/bak pencuci tangan dan alat-alat dapur.
9. Terlindung dari serangga dan tikus.
10. Semua lubang ventilasi atau lubang hawa harus ditutup/dipasang kawat kasa.

**c. Persiapan pengolahan makanan**

Setelah berada di wilayah dapur yang perlu diperhatikan adalah personal hygiene, dengan ketentuan pokok sebagai berikut :

1. Penjamah/penjaja makanan harus sehat badaniah dan rohani.
2. Tangan harus selamanya bersih dan kering.
3. Pakailah *uniform* bersih di wilayah dapur. *Apron* agar diganti setiap hari.

4. Kepala, rambut dan bagian lainnya agar selamanya bersih. Pakailah penutup rambut, wanita agar tidak memakai cat kuku.
5. Tidak merokok sewaktu bekerja, tidak memakan *chewing gum* atau memakai *inhaler*.
6. Jika bersin/batuk agar hidung/mulut ditutup dengan sapu tangan atau tisu sekali pakai.
7. Cegahlah *body odour*, nafas yang berbau dan pemakaian parfum yang berlebihan.

**Alat-alat pengolah (*food equipment*) :**

1. Terbuat dari bahan yang tidak membahayakan.
2. Mudah dibersihkan.
3. Tahan terhadap panas.

**Untuk mencegah terjadinya kecelakaan kerja perlu diperhatikan hal-hal berikut :**

1. Lantai yang licin karena lemak, tidak kering atau tidak bersih.
2. Karena sibuk, tidak memperhatikan lingkungan dan tata ruang yang tidak teratur.
3. Kecerobohan dalam menangani alat-alat memasak.
4. Menangani benda-benda panas tanpa alat-alat pengaman atau sarung tangan.
5. Penggunaan benda-benda tajam.
6. Peralatan listrik yang dapat menimbulkan konsluiting

**Sumber-sumber bahaya yang perlu dicegah atau diperhatikan yaitu :**

1. Bercanda/bergurau sewaktu bekerja.
2. Membiarkan alat-alat dapur di lantai.
3. Membersihkan alat-alat listrik yang sedang dihubungkan dengan aliran listrik.
4. Memakai alat-alat yang rusak atau tidak aman karena belum diperbaiki.
5. Lalai atau lupa menaruh kembali alat-alat pengaman sesudah memakai atau membersihkan *food machineries*.
6. Cairan yang tercecer yang tidak dibersihkan dengan segera.
7. Mengangkat benda-benda berat tanpa pijakan yang baik.
8. Merasakan atau mencicipi makanan dalam *mixer* yang mesinnya masih jalan.
9. Menangani peralatan atau mesin tanpa mempelajari petunjuk pemakaian sebelumnya.

**d. Cara pengolahan makanan**

1. Dalam mencuci bahan makanan perlu diperhatikan :
  - a. air pencuci
  - b. cara mencuci
  - c. alat pencuci
2. Cara pengolahan makanan menitik beratkan kepada hal-hal berikut :
  - a. Cara-cara penjamahan yang baik.
  - b. Nilai nutrisi/ gizi yang memenuhi syarat.
  - c. Teknik atau cara pengolahan, yaitu :

- 1). Cegah masuknya bakteri selama meracik dan memasak.
  - 2). Cegah berkembangnya bakteri dan pencemaran lainnya selama meracik dan memasak.
  - 3). Cegah pencemaran pada alat-alat yang dipakai ataupun pada penjamah makanan.
- d. Menerapkan dasar-dasar hygiene dan sanitasi makanan.
  - e. Menerapkan dasar-dasar hygiene perseorangan bagi para pengolahnya.
  - f. Melarang petugas yang berpenyakit kulit atau yang mempunyai luka-luka pada tangan atau jari untuk bekerja sebagai penjamah makanan.

#### **4. Cara Pengangkutan Makanan**

**Baik buruknya pengangkutan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu**

1. Tempat/alat pengangkut.
2. Tenaga pengangkut.
3. Teknik/cara pengangkut.

**Syarat-syarat pengangkutan makanan yang memenuhi aturan sanitasi adalah :**

1. Alat atau tempat pengangkut harus bersih.
2. Cara pengangkutan harus benar dan tidak terjadi pengotoran selama mengangkut.
3. Pengangkutan makanan dari jenis makanan yang langsung dapat dimakan (tidak terbungkus) harus ditempatkan dalam suatu wadah tertutup.

4. Pengangkutan makanan yang melewati daerah-daerah atau tempat-tempat yang kotor dan mudah mengkontaminasi makanan harus dihindari.
5. Cara pengangkutan makanan harus dilakukan dengan mengambil jalan yang singkat, pendek dan paling terdekat.

## **5. Cara penyimpanan Makanan**

**Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah:**

- a. Makanan yang disimpan harus tertutup
- b. Tempat yang digunakan untuk menyimpan makanan sebelumnya harus dibersihkan.
- c. Tempat penyimpanan makanan harus jauh dari saluran pembuangan air kotor.
- d. Aman terhindar dari adanya pengotoran.

(Richard Sihite,2000:97-106)

### **2.2.9 Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan**

#### **a. Makanan sebagai perantara penyebaran penyakit/keracunan**

Dalam hubungannya dengan penyakit/keracunan, makanan dapat berperan sebagai *Agent* (penyebab), *vehicle* (pembawa), dan sebagai media.

#### **a. Sebagai *Agent* (penyebab)**

Makanan dapat berperan sebagai *agent*/pembawa penyakit.

Contohnya : jamur, ikan, tumbuhan yang secara alamiah memang mengandung racun (tempe, bongkrek, singkong, jengkol, ikan, gadung, dan lain-lain).

**b. Sebagai *vehicle***

Makanan dapat juga sebagai pembawa penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang pathogen serta bahan radio aktif.

**c. Sebagai *media***

Kontaminasi yang jumlahnya kecil bila dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius. Berdasarkan kestabilannya, makanan dibagi menjadi tiga golongan, yaitu : yang sukar membusuk, bisa membusuk dan mudah membusuk. Makanan yang kadar proteinnya tinggi biasanya tidak stabil yang berarti mudah membusuk, karena merupakan media yang paling baik bagi perkembangbiakan kuman.

Selain karena kandungan proteinnya, makanan akan disukai bakteri jika keadaan kelembabannya cocok dan suhunya sesuai dengan suhu pertumbuhan bakteri. Bakteri akan tumbuh subur pada media yang lembab dan basah. Karena itu untuk mengawetkan makanan biasa dibubuhkan gula/garam untuk mengikat kelembaban yang ada, atau didinginkan atau dipanaskan untuk menahan perkembangbiakan bakteri.

Dari unsur makanan ini ada 4 hal penting yang harus diperhatikan, yaitu:

1. Cara penyimpanan

Bahan yang sukar membusuk cukup disimpan di dalam lemari/rak yang terlindung dari jangkauan serangga atau debu, sedangkan bahan-bahan yang

mudah membusuk harus segera terpakai habis, kalau terpaksa disimpan harus diperhatikan suhu dan waktu penyimpanan. Suhu rendah dibawah 4 derajat celcius dan suhu tertinggi harus diatas dari 65 derajat celcius.

## 2. Pencucian

Bahan-bahan yang akan dimasak cukup dicuci dengan air bersih dengan maksud untuk membersihkan bahan dari debu/kotoran lain yang melekat. Bahan segar seperti sayur sebaiknya dicuci dalam keadaan utuh supaya vitaminnya tidak ikut terbuang bersama cairan pada bekas potongan. Sedang untuk bahan yang langsung dimakan harus dibilas dengan air matang.

## 3. Pengolahan

Prinsip pengolahan makanan selain untuk memperbaiki rasa makanan, juga untuk membunuh kontaminant yang ada. Dari segi sanitasi maksud pengolahan adalah membunuh sebanyak mungkin kontaminant yang ada, sehingga makanan cukup aman untuk dimakan.

## 4. Meracik dan menghidangkan

Penghidangan makanan yang menarik akan menimbulkan selera makan, karena itu makanan harus diatur yang rapi dan menarik. Tetapi harus diingat bahwa makanan harus dijaga agar tetap bersih dan sehat.

## **2. Purchasing**

- a. Bahan-bahan makanan supaya dibeli dari sumber-sumber yang kebersihannya dapat dipercaya.
- b. Dalam pembelian bahan makanan harus diperhatikan faktor-faktor lingkungan di luar bahan makanan yang dapat merusak atau mengotorinya antara lain :
  1. Debu.
  2. Pembungkus/tempat-tempat bahan makanan yang kotor.
  3. Penampungan yang tidak bersih.
  4. Kuman-kuman dari luar melalui tangan yang kotor, lalat, kecoa, dan lainnya.
  5. Kemungkinan kena percikan air kotor/limbah.
  6. Bahan-bahan kimia/pestisida atau racun-racun lain.
- c. Selamanya ingat dan waspada bahwa pada umumnya pada waktu pengangkutanlah bahan makanan dapat menjadi rusak, kotor, tercemar ataupun busuk.

## **3. Penerimaan dan penyimpanan**

- a. Makanan dapat digolongkan berdasarkan stabilisasi yang dimilikinya, yaitu :
  1. *Perishable food*, yaitu makanan yang tidak stabil dan mudah rusak/membusuk, antara lain daging, ikan, susu.
  2. *Semi perishable food*, yaitu makanan yang semi stabil dan agak mudah rusak/membusuk, contohnya antara lain roti.

3. *Non perishable food*, yaitu makanan yang stabil/tidak mudah rusak/membusuk, kecuali bila diperlukan secara tidak baik, contoh : gula, beras, tepung, dan lain-lain.

### **Tehnis penerimaan**

1. Tempat penerimaan (*receiving area*) dibersihkan minimal dua kali sehari.
2. Diusahakan agar sedapat mungkin bebas dari serangga dan binatang lainnya seperti : lalat, kecoa, semut, dan tikus.
3. Dalam menerima bahan makanan agar diperhatikan secara seksama kondisi/kualitas dari bahan tersebut (kotor, rusak, mulai busuk, kadaluarsa, dan sebagainya).
4. Usahakan agar bahan makanan baik yang *perishables* maupun *non perishables* bersih dari segala kotoran/pencemaran sebelum diatur penyimpanannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

### **Untuk *non perishable food***

- a. Disimpan di tempat penyimpanan/*storage* yang kering, bersih dan mempunyai ventilasi baik.
- b. Di tempatkan pada rak-rak dengan jarak 30 cm dari lantai dan tidak menempel pada dinding.
- c. Pengaturan pengambilan/pengeluaran dan penyimpanan harus diperhatikan.

### **Untuk *perishable food***

Disimpan di tempat penyimpanan dingin, yaitu :

- a. *Cool room*, dengan suhu 8-4 derajat celcius, untuk menyimpan sayuran, buah-buahan (kecuali pisang).
- b. *Refrigerator room*, dengan suhu 0-4 derajat celcius untuk menyimpan daging, ayam, telur, ikan, udang, susu dan keju.
- c. *Freezer*, dengan suhu (-6)-(-30) derajat celcius untuk menyimpan daging, unggas, *sea food*, dan *ice cream*.

#### **4. Penyediaan/pengadaan bahan makanan (bahan baku)**

Bahan makanan disebut aman bila memenuhi 4 kriteria sebagai berikut :

- a. Tingkat kematangan sesuai dengan yang diinginkan.
- b. Bebas dari pencemaran pada tahapan proses berikut.
- c. Bebas dari adanya perubahan secara fisik/kimia akibat faktor-faktor luar.
- d. Bebas dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit.

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena kerusakan-kerusakan sebagai berikut :

- a. Kerusakan mikrobiologis

Kerusakan mikrobiologis merupakan bentuk kerusakan yang banyak merugikan hasil pertanian serta kadang-kadang berbahaya terhadap kesehatan manusia, karena racun yang diproduksinya dikonsumsi oleh manusia

b. Kerusakan mekanis

Kerusakan mekanis disebabkan karena adanya benturan-benturan mekanis, misalnya benturan-benturan antara bahan-bahan itu sendiri, atau karena benturan alat dengan bahan tersebut.

c. Kerusakan fisik

Jenis kerusakan ini disebabkan karena adanya perlakuan fisik yang digunakan. Penyimpanan dalam gudang yang basah dapat mengakibatkan bahan dapat menyerap air misalnya terjadi *hardening* pada tepung-tepung yang kering sehingga tepung tersebut mengeras atau membatu.

d. Kerusakan fisiologis dan biologis

Kerusakan fisiologis meliputi kerusakan yang disebabkan oleh reaksi-reaksi metabolisme dalam bahan atau oleh enzim-enzim yang terdapat didalamnya secara alamiah sehingga terjadi proses autolisis yang berakhir dengan kerusakan dan pembusukan.

## 5. Pembuangan sampah

- a. Sampah di wilayah dapur hendaknya di masukkan ke dalam tempat sampah atau *container* yang tertutup dan kedap air.
- b. Dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering, masing-masing mempunyai tempat tersendiri.

- c. Waktu pengangkutan/pemindahan sampah ketempat penampungan lainnya supaya diperhatikan jangan sampai berceceran atau menimbulkan pengotoran.

## **6. Hygiene dan sanitasi dapur**

Kesehatan dan kebersihan dapur adalah merupakan kunci kebersihan dari seluruh tugas dalam melaksanakan bidang *food production and preparation*. Sebab bagaimanapun rapinya organisasi dan teknik bekerja tanpa didukung oleh perhatian dan pengawasan dalam bidang kesehatan dan kebersihan di dapur, hasilnya kurang memuaskan/tidak memenuhi syarat kesehatan, karena timbul kemungkinan makanan yang dihasilkan tidak hygiene dan tidak saniter.

(Richard Sihite,2000:109-116)

### **2.2.10 Penyebab terjadinya keracunan**

Hampir semua penyakit yang diturunkan melalui makanan pada umumnya disebabkan karena pengotoran, di samping terjadinya keracunan karena zat-zat pengawet yang sudah kadaluarsa namun masih digunakan terhadap makanan.

Yang dimaksud dengan pengotoran makanan adalah segala sesuatu atau segala faktor baik yang terdapat dalam makanan itu sendiri maupun yang diperoleh dari luar makanan sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia.

**Faktor-faktor pengotoran makanan, adalah :**

1. Pengotoran karena faktor-faktor yang ada dalam makanan itu sendiri.
  - pengotoran yang bersifat asli dari makanan tersebut

Contoh : - racun HCN dalam singkong atau kentang.

- asam jengkol pada jengkol.

2. Pengotoran karena faktor-faktor dari luar makanan itu sendiri, yang bisa terjadi karena :

- a. Debu
- b. Alat-alat yang digunakan
- c. Pembungkus kotor
- d. Penyimpanan yang tidak baik/tidak memenuhi syarat
- e. Pengolah makanan yang tidak sehat
- f. Proses/cara pengolahan makanan yang salah/keliru
- g. Faktor-faktor lingkungan lainnya yang mempengaruhi

(Richard Shite,2000:94-95)

### **2.2.11 Upaya pencegahan keracunan makanan**

#### **1. *Personal Hygiene***

Usaha-usaha yang harus dilakukan :

- a. Sebelum bekerja dan sesudah buang air kecil diharuskan mencuci tangan dengan sabun sampai bersih.
- b. Menjauhkan makanan dan minuman dari sentuhan jari tangan.
- c. Gunakan sapu tangan bersih untuk menutup tangan waktu batuk atau menutup hidung waktu bersin dan sesudahnya diharuskan mencuci tangan dengan memakai sabun.

- d. Gunakan pakaian seragam.
- e. Memakai tutup kepala dengan kain bersih.
- f. Bila sakit sebaiknya tinggal di rumah.

## **2. *Handling Eating Utensil***

Usaha yang harus dilakukan :

- a. Alat-alat makan hendaknya dipegang dengan tangan bersih.
- b. Memakai baki bila hendak menghadirkan makanan.
- c. Penyiapkan alat makan yang sudah bersih di tempat yang bebas dari debu.
- d. Alat makan dibiarkan kering sendiri di rak, dan jangan menggunakan lap untuk mengeringkannya.
- e. Alat makan yang jatuh di lantai harus dicuci kembali.

## **3. *Diswashing (pencucian)***

Usaha yang dilakukan :

- a. Menyediakan sabun dan air panas untuk mencuci.
- b. Diseka dan dibilas sebelum dicuci.
- c. Celupkan alat makan dalam air panas.
- d. Gunakan air yang dibubuhi desinfektans (kaporit).
- e. Biarkan alat kering sendiri dalam rak/tempatnya.
- f. Tempat penyimpanan alat hendaknya disimpan/ditempatkan dalam ruangan yang bebas debu dan serangga.

#### **4. Refrigerator**

Penyimpanan dingin dengan tujuan untuk mencegah pengotoran makanan dan untuk mencegah berkembang biaknya bakteri.

Usaha yang dapat dilakukan :

- a. Semua bahan makanan dan minuman yang lekas/ mudah rusak harus disimpan/ditempatkan dalam temperature yang sesuai.
- b. Makanan yang disimpan dalam *refrigeration* harus dijaga sirkulasinya dengan bebas.
- c. Daging yang digantung jauhkan dari dinding agar sirkulasi udara bergerak dengan baik.
- d. Makanan yang berada di ruangan bawah dibungkus dengan kertas yang tidak menyerap air.
- e. *Refrigerator* harus sering dicuci.
- f. Gunakan thermometer untuk mengukur suhu yang dibutuhkan sesuai dengan jenis barang yang disimpan.

#### **5. Food Storage**

Makanan dan minuman dapat membahayakan kesehatan bila tidak terlindung dari pengotoran. Oleh sebab itu hal-hal yang harus dilakukan, yaitu :

- a. Menutup semua makanan yang disimpan agar terhindar dari pengotoran.
- b. Untuk menyimpan makanan jangan menggunakan alat/tempat yang terbuat dari bahan yang mengandung racun/bahan kimia lainnya (timah, perak, aluminium, dan lain-lain).

- c. Makanan harus dikontrol secara teratur dan buanglah makanan yang sudah kotor atau rusak.
- d. Pengisian *refrigerator* jangan terlalu padat.
- e. Jauhkan makanan dari bahan kimia yang beracun.

## **6. *Lighting and Ventilation***

Usaha-usaha yang dapat dilakukan :

- a. Usahakan penerangan yang baik dan memenuhi syarat untuk ruangan kerja dan pelayanan.
- b. Lampu-lampu listrik harus selalu dibersihkan.
- c. Tersedia ventilasi yang cukup, terutama dekat oven.
- d. Kipas angin harus terpelihara dengan baik.
- e. Lubang udara harus cukup sehingga adanya sirkulasi atau perputaran udara dalam ruangan baik.

## **7. *Waste Disposal***

Usaha-usaha yang harus dilakukan :

- a. Tempat pembuangan sampah harus tertutup rapat dan terbuat dari bahan yang tidak berkarat, kedap air dan mudah untuk dibersihkan.
- b. Bersihkan tempat sampah secara teratur dan sebaiknya setelah kosong dicuci serta didesinfeksi.
- c. Jauhkan tempat penyimpanan makanan dari adanya sampah.

## **8. Penyediaan air bersih**

Hal-hal yang perlu diperhatikan :

- a. Tersedia pipa-pipa saluran air bersih baik panas maupun dingin, di tempat-tempat atau posisi yang dibutuhkan di dalam proses pengolahan makanan.
- b. Air yang tersedia atau digunakan bersumber dari air ledeng/air yang sudah diolah.
- c. Memenuhi persyaratan air bersih atau air minum dari segi fisik, kimia, dan bakteri.

(Ricard Sihite,2000:106-109)

### **2.2.12 Macam Pengawetan yang dikenal**

1. Mendinginkan, yang dibedakan atas :

- a. *Cold Storage*, yakni dengan mendinginkan bahan makanan seperti sayuran dan buah-buahan agar tetap segar saat akan diolah.
- b. *Freeze*, yakni menempatkan bahan makanan dalam ruangan-ruangan dengan suhu 0 derajat celcius. Contohnya : daging dan unggas.

2. Mengeringkan

Tujuannya ialah untuk menghilangkan air yang terdapat dalam bahan makanan.

### 3. Mengasinkan

Disini bahan makanan diberi garam dengan maksud memperkecil kemungkinan hidup bakteri yang memang sukar hidup pada konsentrasi garam yang tinggi.

### 4. Memaniskan

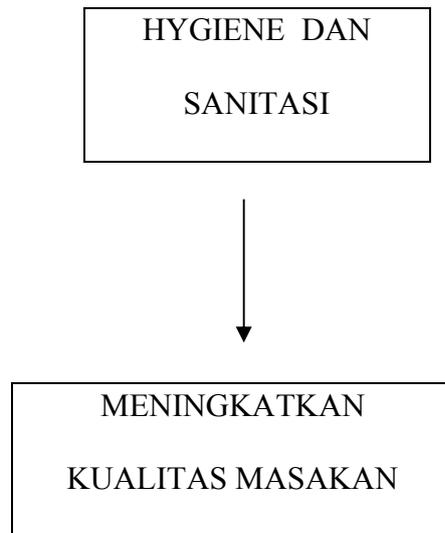
Yang digunakan adalah zat gula. Tujuannya adalah untuk mempersulit hidupnya bakteri, karena bakteri sukar hidup pada konsentrasi gula yang tinggi.

### 5. Menambah beberapa zat kimia tertentu

(Team Dirjen Pariwisata & BPLP Bandung,1997: 31)

## **2.3 Kerangka pemikiran**

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis menetapkan alur yang dipakai dalam penyusunan Proyek Akhir yaitu tentang peranan hygiene dan sanitasi dalam mempertahankan kualitas masakan



Dari bagan diatas maka dapat dilihat bahwa hygiene dan sanitasi adalah upaya untuk meningkatkan kualitas masakan. Mulai dari pemilihan bahan sampai bahan tersebut diolah menjadi masakan. Hygiene sendiri juga meliputi hygiene perseorangan, hygiene dapur dan hygiene makanan. Dengan ini masakan yang dihasilkan akan sangat terpenuhi kandungan gizi, kebersihan dan kesehatannya. Sehingga penulis hanya akan membahas tentang segala sesuatu mengenai hygiene dan sanitasi dalam *kitchen* dengan tidak menyimpang dari judul yang dikemukakan penulis.