

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah Makan

1. Pengertian Rumah Makan

Rumah makan salah satu tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat umum dan memerlukan perhatian khusus dalam hal sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti penyakit yang ditularkan melalui air dan makanan. Dapat dilihat bahwa kejadian-kejadian atau wabah penyakit perut yang sebenarnya disebabkan oleh kelalaian dari pemilik rumah makan yang kurang memperhatikan kebersihan dalam penyajian makanan dan minuman.

2. Penggolongan Rumah Makan

Berdasarkan Permenkes RI nomor 2 tahun 2023 Rumah makan digolongkan menjadi 2 yaitu :

a. Rumah makan golongan A1

Rumah makan golongan A1 Merupakan rumah makan yang menyatu dengan rumah/tempat tinggal (contoh warung tegal/warteg, rumah makan padang rumahan) dan menggunakan dapur rumah tangga dan fasilitas permanen atau semi permanen.

b. Rumah makan golongan A2

Rumah makan golongan A2 merupakan rumah makan dengan bangunan sementara seperti warung tenda.

B. Peralatan Makan

1. Pengertian Peralatan Makan

Peralatan makan adalah alat yang digunakan untuk menyediakan, menyajikan, dan mengosunsumsi makanan. Peralatan makan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah penyajian makanan dengan ketentuan peralatan makan (Kemenkes RI, 2011). Peralatan makan adalah segala macam peralatan yang digunakan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan (Tumelap, 2011).

Perlindungan peralatan makan yang dimulai dari keadaan bahan. Bahan yang baik adalah bahan yang tidak larut dalam makanan, mudah dicuci dan dapat digunakan dengan aman (Depkes RI, 2013)

- a. Peralatan tidak rusak, retak, dan menyebabkan kontaminasi makanan.
- b. Permukaan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus tidak memiliki sudut mati, halus dan mudah dibersihkan
- c. Peralatan harus bersih sebelum digunakan
- d. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan yang akan disajikan tidak boleh mengandung jumlah yang lebih besar dari ambang batas dan tidak boleh mengandung E.coli
- e. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.
- f. Peralatan yang telah didesinfeksi sebaiknya dikeringkan di rak baja tahan karat sehingga dapat mengering dengan sendirinya dengan bantuan sinar matahari atau cahaya bantuan dan tidak boleh dilap dengan kain.

- g. Semua peralatan yang bersentuhan dengan makanan harus disimpan ditempat yang kering dan bersih, ruang peralatan tidak boleh lembab dan terlindungi dari sumber kotoran/kontaminasi dari perusak hewan.

2. Jenis Peralatan Makan

Alat makan memiliki beberapa jenis, diantaranya adalah :

- a. Piring

Piring adalah alat makan berbentuk pipih, dan ceper yang digunakan untuk menyajikan dan mengonsumsi makanan, dapat dibuat dari berbagai macam seperti kaca, porselen, plastik, dan melamin.

- b. Sendok

Sendok adalah alat yang digunakan untuk mengambil atau menyendok makanan. Sendok yang terbuat dari plastik, kayu, melamin, kaca, dan aluminium.

- c. Garpu

Garpu adalah alat makan yang memiliki ujung tajam dan digunakan untuk menusuk serta mengangkat potongan makanan.

- d. Gelas

Gelas adalah wadah yang berbentuk silinder yang digunakan untuk minum. Gelas yang terbuat dari kaca dan plastik.

3. Persyaratan Peralatan Makan

Sanitasi peralatan makan diperlukan untuk menjaga higiene sanitasi makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi kuman atau zat

pencemar lainnya sebagaimana dalam Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 yaitu :

- a. Peryaratan angka kuman pada usap alat makan (0 koloni/cm²)
- b. Peralatan makan atau alat makan yang dilakukan yaitu swab pada piring, sendok, garpu, dan gelas.

4. Pencucian peralatan makan

- a. Tersedianya sarana pencucian
- b. Teknis pencucian
- c. Memahami maksud pencucian

5. Teknik Pencucian Peralatan Makan

Menurut (Adolph, 2016) tahap-tahap pencucian yang harus diperhatikan agar hasil pencucian sehat dan aman sebagai berikut :

- a. *Scraping* (membuang sisa makanan)

Tahap ini yaitu memisahkan sisa kotoran dan sisa yang terdapat pada peralatan makan yang akan dicuci, seperti sisa piring, sendok, dan garpu. Kotoranya ditampung dalam tempat sampah, kemudian diikat dan dibuang ke tempat sampah yang kedap air.

- b. *Flushing* (membilas dengan air)

Menuangkan air ke dalam peralatan sehingga semua permukaan peralatan terendam. Penggunaan perendaman dengan air panas (60°C) akan lebih cepat dari air dingin. Minimal waktu perendaman 30 menit samapai 1 jam.

c. *Washing* (mencuci dengan sabun/deterjen)

Mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci atau detergen, penggunaan detergen cair atau bubuk lebih disarankan karena dapat meminimalisirkan timbulnya bekas pada alat yang dicuci. Penggunaan sabut, kapas, atau zat pembuang bau yang digunakan seperti, abu gosok.

d. *Rinsing* (membilas dengan air bersih)

Mencuci peralatan yang sudah di cuci dengan detergen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Saat proses pembilasan, alat harus digosok dengan tangan atau tapas sampai alat terasa kesat dan dilakukan dengan air yang banyak dan mengalir.

e. *Sanitizing/Desinfection* (membebas hama)

Tahap ini bertujuan untuk melepaskan kuman dari peralatan setelah proses pencucian. Peralatan yang telah dicuci harus dijamin bebas dari mikroba dengan cara sanitasi atau yang disebut disinfeksi. Cara disinfeksi yang dilakukan yaitu :

- 1) Dengan merendam menggunakan air panas selama 2 menit.
- 2) Larutan chlor aktif (50 ppm)
- 3) Menggunakan udara panas
- 4) Menggunakan sinar UV
- 5) Dengan menggunakan uap panas (steam)

f. *Toweling* (mengeringkan)

Mengusap dan mengeringkan dengan menggunakan kain yang bersih.

Kain yang telah digunakan disteril menggunakan autoclav dan penggunaan kain ini tidak disarankan pada Tindakan sanitasi kering (sinar atau oven).

6. Tujuan pencucian peralatan makan

Tujuan dari pencucian alat makan dan alat masak sebagai berikut :

- a. Menghilangkan kotoran keras yang menempel
- b. Pemakaian sabut, tapas atau abu gosok
- c. Penggunaan air bertekanan tinggi agar dapat membantu melepaskan kotoran yang melekat
- d. Menghilangkan lemak dan minyak
- e. Rendam dalam air panas (60°C) sampai larut dan segera dicuci.
- f. Rendam menggunakan larutan detergen agar melarutkan lemak.
- g. Menghilangkan bau
- h. Melarutkan dengan air panas perasan jeruk nipis kedalam larutan pencucian
- i. Menggunakan abu gosok atau kapur
- j. Menggunakan detergen yang khusus untuk memcuci alat
- k. Melakukan tindakan sanitasi/disenfeksi.
- l. Rendam dalam air mengandung chlor 50 ppm selama 2 menit atau dengan merendam air berkaporit dan bilas Kembali dengan air matang
- m. Mengeringkan peralatan menggunakan sinar matahari

- n. Menempatkan peralatan di oven penyimpanan kering
- o. Mengeringkan peralatan yang telah dicuci
- p. Menggunakan handuk yang bersih dan steril
- q. Menggunakan kain lap bersih yang sekali pakai
- r. Meniriskan peralatan sampai kering dengan sendirinya

A. Penyakit Bawaan Makanan (*Food Borne Disease*)

Penyakit bawaan makanan adalah penyakit umum yang dapat diderita seseorang setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroba dengan gangguan saluran pencernaan yang disertai dengan rasa nyeri pada perut dan diare.

(Kuspradanarto, 2021) menjelaskan bahwa *food borne disease* dibagi menjadi 3, yaitu :

1. *Food infection*

Biasanya disebabkan oleh bakteri atau mikroba lainnya yang menginfeksi tubuh setelah mengonsumsi suatu jenis makanan. Contoh : Salmonelle, *Vibrio parahaemolyticus*, *Campylobacter jejuni*, *Vibrio cholera*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Aermona hydrophilla*.

2. *Food intoxication / food poisoning*

Disebabkan oleh racun yang dihasilkan oleh mikroba, termasuk bakteri yang menghasilkan exotoxin. Exotoxin adalah racun yang dihasilkan oleh bakteri, yang tetap ada meskipun bakterinya sudah mati. Contoh : *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringenes*.

3. *Food infection and intoxication (toxicoinfection)*

Sebagian besar keracunan makanan disebabkan oleh bakteri patogen, fungi, virus, dan parasite. Gejala keracunan makanan biasanya muntah, sakit perut, diare, pusing, dan sakit kepala. Keracunan makanan biasanya disebabkan oleh proses persiapan, produksi dan penyimpanan makanan yang tidak sesuai atau kurang hygiene, mencuci tangan adalah tindakan preventif untuk mencegah adanya keracunan.

C. Angka kuman peralatan makan

Angka kuman adalah perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa pada setiap sel bakteri hidup dalam suspense akan tumbuh menjadi satu koloni setelah diinkubasi, maka sesudah masa inkubasi jumlah koloni yang tumbuh dihitung dari hasil perhitungan tersebut (Apriani, 2017). Kandungan bakteri didalam alat makan harus sesuai dengan standar Menurut

Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan hygiene sanitasi peralatan di jasa boga. Sanitasi peralatan makan dan minuman agar tidak terkontaminasi dengan kuman ataupun bahan pencemar lainnya. Makan yang bersentuhan langsung dengan makanan siap saji tidak boleh mengandung jumlah kuman lebih dari 0 koloni/cm². Apabila jumlah kuman yang ditentukan melebihi berarti tidak memenuhi syarat kesehatan.

Alat makan memegang peranan penting dalam penyebaran penyakit karena alat makan yang kurang bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menyebarkan penyakit melalui makanan, oleh karena itu mencuci alat makan

sangat penting untuk menghilangkan sisa makanan yang dapat mengandung pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme yang hidup.