

Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo

Alip Suroto¹

¹Dosen, Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta

Abstract

Tourism in the city of Solo is growing, this can be seen in the construction of several public facilities in the form of social spaces to organize street vendors and the addition of public facilities to attract tourists. One of the attractions of Solo is culinary tourism, tourists who visit the city of Solo certainly want to try special foods to add to their culinary experience. Food is one of the basic human needs that has an important role in health. The level of quality of food consumed by humans is the main factor to determine whether or not the food is appropriate to eat, these factors include the place of food processing, the equipment used and the food handler or food processor. The food processing process must pay attention to good hygiene and sanitation standards in the process of selecting food ingredients, storing food, transporting food and serving food. This research method is descriptive to determine the extent of the application of the principles of hygiene and sanitation through observation, counseling and demonstration. The purpose of this study was to see the application of the principles of hygiene and sanitation in the processing of traditional tengkleng dishes by several traders in the city of Solo. In general, several tourists who visited the city of Solo commented that the level of hygiene and sanitation from the presentation of the typical Solo Tengkleng cuisine was still not up to standard, especially what was seen, namely the cleanliness of the sales area, processing place, presentation to food handlers or food service providers.

Keywords: *Hygiene, Sanitation, Tengkleng.*

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman adalah bahan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh, makanan dan minuman tidak hanya sekedar enak saja namun juga harus memperhatikan sisi keamanan terhadap tubuh manusia. Makanan memiliki peranan yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat terjadi penyakit – penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Perlu adanya penanganan penyiapan pengolahan makanan yang baik yaitu dengan berpedoman pada prinsip – prinsip hygiene dan sanitasi. Sejak diumumkannya kota Solo sebagai kota paling layak huni di Indonesia, sudah selayaknya juga bahwa wisata kuliner di Kota Solo juga layak dan aman untuk dikonsumsi baik oleh masyarakat sekitar ataupun wisatawan yang berkunjung. Kota Solo menyimpan banyak produk wisata kuliner yang terkenal lezat dimulai dari cabuk rambak, pecel ndeso, soto gading, srabi notosuman, nasi liwet, sate kere, gudeg ceker, tahok pak citro pasar gedhe, es gempol pleret, es dawet telasih bu Dermi Pasar Gedhe dan tengkleng bu Edi Pasar Gedhe. Hampir semua kuliner yang terkenal di Kota Solo adalah masakan khas tradisional yang dimasak dengan cara yang tradisional, dijual dengan konsep tradisional bahkan tempat penjualannya pun juga terkesan tradisional jauh dari kesan mewah seperti restoran, dikarenakan hal tersebut maka masakan khas tradisional selain lezat juga harus memperhatikan standar hygiene dan sanitasi, mengingat adanya kesan dan pesan dari wisatawan yang mengungkapkan bahwa prinsip hygiene dan sanitasi masih dirasa kurang diterapkan oleh para penjual. Salah satu hidangan khas yang akan peneliti ambil adalah hidangan tengkleng, hidangan ini adalah hasil olahan dari tulang – tulang dari kambing yang dimasak dengan bumbu dan rempah – rempah. Tengkleng sendiri jaman dahulu merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat kalangan bawah yaitu memanfaatkan sisa potongan tulang kambing yang sudah diambil dagingnya yang kemudian dimasak, seiring waktu ternyata tengkleng juga diminati oleh semua kaum dan hingga sekarang masih digemari oleh masyarakat

dan wisatawan. Mengingat tengkleng sudah dikonsumsi oleh semua kalangan maka aspek hygiene dan sanitasinya pun harus semakin ditingkatkan, meskipun menggunakan bahan baku dari tulang kambing namun masih aman dikonsumsi. Ada beberapa aspek yang harus dipenuhi oleh pedagang tengkleng dalam mempersiapkan hidangan tersebut diantaranya adalah hygiene dan sanitasi tempat, hygiene dan sanitasi peralatan, hygiene penjamah dan higienitas makanan. Prinsip yang wajib dipergunakan oleh pedagang diantaranya adalah pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah para pedagang tengkleng di Kota Solo sudah menerapkan prinsip prinsip hygiene dan sanitasi tersebut dalam rangka memberikan rasa yakin terhadap masyarakat dan wisatawan bahwa tengkleng selain lezat juga aman dan nyaman untuk disantap.

LANDASAN TEORI

1. Pengertian *Hygiene*

Pengertian hygiene menurut Depkes RI (2004), hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi ketutuhan makanan secara keseluruhan. Penanganan makanan secara hygiene bertujuan untuk mengendalikan keberadaan patogen dalam makanan.

Menurut Widyawati (2002), *hygiene* adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Dalam industri makanan/ *catering*, penerapan standar hygiene yang benar perlu dilakukan dalam mengolah makanan agar mampu memproduksi makanan yang aman untuk dikonsumsi, aman artinya bebas dari hal – hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari

kerusakan. *Hygiene* merupakan hal wajib yang tidak bisa dipisahkan dari masalah sanitasi, pada kegiatan pengolahan makanan, masalah sanitasi dan *hygiene* dilaksanakan bersama – sama. Ruang lingkup *hygiene* meliputi 2 hal yaitu:

a. *Hygiene* perorangan

Hygiene perorangan atau disebut juga dengan istilah *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani, *personal* artinya perorangan dan *hygiene* artinya sehat. *Personal hygiene* atau kebersihan perorangan adalah cara perawatan diri seseorang untuk memelihara kesehatannya (Agus, 2009). Kerapuhan diri adalah bagian dasar dari kebersihan diri pribadi karyawan, sedangkan kebersihan diri merupakan tolak ukur daripada kesehatan, antara lain:

- 1) Mandi harus teratur 2 kali sehari
- 2) Pakaian harus bersih baik sehari – hari maupun pakaian kerja
- 3) Tangan setiap kali akan bekerja dan sesudah bekerja harus dicuci menggunakan sabun.
- 4) Kuku harus dipotong pendek dan selalu dibersihkan setiap hari.
- 5) Jenggot dan kumis harus dicukur bersih setiap hari
- 6) Rambut dicukur rapi dan tidak terlalu panjang dan untuk wanita sebaiknya diikat dengan rapi dengan menggunakan bando.
- 7) Mulut dan gigi merupakan sumber bakteri, karena itu tangan tidak boleh menyentuh mulut atau bibir selama menangani makanan. (Richard Sihite,2002:266)

b. *Hygiene* makanan dan minuman *atau food hygiene*

Hygiene sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat berpotensi menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak mengganggu kesehatan, kriteria tersebut adalah sebagai berikut:

- 1) Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
- 2) Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya

- 3) Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan – kerusakan karena tekanan pemasakan dan pengeringan.
- 4) Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*)

2. Pengertian Sanitasi

Seorang *food handler* atau penyedia makanan harus memperhatikan dan menangani sanitasi lingkungan yang menjadi pusat pengolahan dan penyajian makanan serta proses lain yang berhubungan dengan makanan. Secara teoritis ada beberapa pengertian mengenai sanitasi yang berhubungan dengan makanan, yaitu:

- a. Sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia (Marsum,2007: 165)
- b. Sanitasi adalah upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makana, tempat kerja atau peralatan agar *higienis* (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga atau binatang lainnya. Berkemungkinan menjadi kunci terhadap apa yang diteliti (Sihite,2000)

METODE PENELITIAN

Mengacu pada kondisi tempat penelitian dan mempertimbangkan keterjangkauan peneliti dalam memperoleh data maka metode yang digunakan yaitu:

1. Metode Observasi

Metode ini digunakan untuk mengetahui secara langsung kondisi penerapan *hygiene* dan sanitasi di pusat penjualan makanan tradisional tengkleng khas solo melalui pengamatan dan wawancara dengan pengunjung dan pemilik. Observasi yang dilakukan adalah observasi terhadap subjek, perilaku subjek selama wawancara, interaksi subjek dengan peneliti dan hal – hal yang dianggap relevan sehingga dapat memberikan data tambahan terhadap hasil

wawancara. Menurut Ngalm Purwanto (2008) tujuan observasi adalah mendeskripsikan setting yang dipelajari, aktivitas – aktivitas yang berlangsung, orang – orang yang terlibat dalam aktivitas, dan makna kejadian dilihat dari perspektif mereka yang terlihat dalam kejadian yang diamati.

2. Metode Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman tentang pola pemikiran dan pengetahuan secara teori kepada pengelola dan pelaku pusat penjualan makanan tradisional tengkleng khas Solo. Penyuluhan dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi, materi disampaikan dalam bahasa yang mudah dipahami. Materi ceramah yang disampaikan oleh narasumber berupa; teknik penanganan daging kambing, pentingnya sanitasi dan *hygiene* dalam produksi (bahan baku, air, alat – alat produksi, area pengolahan, penyimpanan, dan penyajian tengkleng)

3. Kegiatan Demonstrasi

Kegiatan demonstrasi mengenai penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan tradisional tengkleng khas Solo dilaksanakan oleh narasumber serta dibantu oleh beberapa asisten. Kegiatan ini adalah sebagai contoh penerapan, petunjuk dan pemahaman secara jelas tentang bagaimana menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi serta diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan atau kesulitan – kesulitan yang muncul pada saat proses penanganan daging kambing yaitu bagaimana memilih daging kambing yang berkualitas serta teknik pemotongan daging yang benar sesuai standar *hygiene* dan sanitasi, pemahaman tentang karakter air yang digunakan, penggunaan peralatan pemotong, peralatan memasak yang benar sesuai prinsip *hygiene* dan sanitasi, bagaimana menjaga area pengolahan tetap dalam kondisi bersih dan aman, teknik penyimpanan bahan baku ataupun tengkleng yang sudah siap dimakan serta bagaimana menyajikan tengkleng yang sehat, bersih dan aman untuk pelanggan.

Melalui kegiatan ini diharapkan pelaku usaha makanan tradisional tengkleng khas Solo terbuka wawasannya tentang bagaimana menyiapkan

hidangan tengkleng yang baik melalui penerapan prinsip *hygiene* dan sanitasi. Alat pengumpulan data dalam penelitian ini adalah: *check list* yang terdiri dari *checklist* pengolahan makanan yang mengacu pada Kepmenkes no 1090 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan *check list* tentang fasilitas sanitasi yang mengacu pada Kepmenkes no. 1098.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat di masa sekarang sudah mengalami perubahan pemikiran dalam menentukan dimana akan makan dengan tidak hanya mempertimbangkan faktor rasa yang enak namun juga sudah berpikir untuk mencari tempat makan yang menerapkan prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik. Masyarakat masih mengeluhkan tingkat kebersihan tempat penjualan tengkleng, kebersihan alat saji sampai dengan kebersihan pengelola usaha. Kondisi tempat penjualan tengkleng masih terkesan seadanya kurang memperhatikan kebersihan ruangan, lingkungan yang terkesan kurang bersih, rapi dan juga kurang nyaman. Kapasitas tempat makan yang tidak sesuai membuat pelayanan terkesan seadanya, yang kadang-kadang mengabaikan kebersihan diri dan lingkungan. Kebersihan pada saat persiapan sampai dengan pengolahan juga harus diperhatikan karena hal tersebut secara langsung berpengaruh terhadap kualitas produk tengkleng.

1. Teknik penanganan bahan baku

Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas produksi makanan adalah kualitas dari bahan baku, bahan yang baik tidak hanya terlihat pada kondisi fisiknya saja namun juga harus memperhatikan bagaimana bahan tersebut disiapkan sebelum diolah, bagaimana bumbu dibuat dan juga bagaimana bahan segar lainnya seperti sayuran disiapkan dengan benar. Terlebih jika dalam hidangan tersebut menggunakan bahan yang *raw material* (bahan mentah) yang disantap tanpa dimasak terlebih dahulu.

a. Penyiapan daging

Daging kambing/ domba lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti

sate, sop, gule, soto kambing yang umum diujakan oleh pedagang kaki lima, restoran maupun hotel berbintang. Daging kambing dan domba masih banyak ditemui di pasar – pasar tradisional, umumnya penjual daging didasarkan pada berat karkas (daging dan tulang utuh) dan belum didasarkan pada tingkat kualitas (*grade*) seperti yang telah diterapkan oleh negara – negara maju.

Tabel 1.
Kualitas Daging Kambing

No	Karakteristik	Syarat Mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	2	3	4	5
1	Penampakan	Agak lembab	Agak kering	Kering
2	Tekstur	Lembut dan kompak	Agak keras dan kurang kompak	Keras dan tidak kompak
3	Warna	Merah khas daging dan homogen	Merah khas daging dan agak homogen	Merah khas daging dan heheterogen
4	Lemak Panggul	Tebal	Agak tipis	Tipis
5	Umur	Muda/dewas	Muda/dewasa	Muda/dewasa
6	Salmonella	Negatif	Negatif	Negatif
7	E Coli	Negatif	Negatif	Negatif
8	Bau	Spesifik	Spesifik	Spesifik

Sumber : <http://kambingdandomba.blogspot.com/2011/09/jenis-potongan-daging-kambing.html>

b. Penyiapan bumbu

Bumbu sebagai salah satu bahan pembuatan masakan memberikan rasa dan aroma yang mendukung karakter dari jenis daging yang akan diolah. Bumbu yang berkualitas berpengaruh terhadap kualitas hasil pengolahan bahan makanan.

Tabel 2. Bumbu Tengkleng

Bahan	Kualitas Bahan
Bawang merah	Bulat segar, kulit merah, aroma khas bawang merah.
Bawang putih	Tekstur umbi bulat, kulit putih, aroma khas bawan putih
Kunir	Umbi segar, bersih dari tanah, khas aroma kunir, warna kuning muda
Kemiri	Warna kekuningan, kering, aroma khas kemiri,
Pala	Tekstur kering dan keras, warna coklat muda, aroma khas pala.
Jahe	Tekstur umbi segar, warna putih kekuningan, bersih dari tanah, aroma khas jahe.
Lengkuas	Tekstur umbi segar , warna putih, bersih dari tanah, a roma khas lengkuas
Batang serai	Segar, aroma khas serai, batang besar.

Sumber: www.tengklengsolo.com

c. Penyiapan sayuran

Sayuran yang digunakan dalam penyajian tengkleng umumnya menggunakan tomat, seledri, kool, mentimun dan cabai. Bahan tersebut diatas ada yang dipotong menjadi ukuran sayur lalapan dan bisa juga dalam bentuk acar. Hal yang perlu diperhatikan adalah ketika mempersiapkan sayuran yang bentuknya

mentah langsung dimakan maka kondisi sayur harus benar-benar aman untuk dimakan, misalnya dengan mengupas, mencuci atau membuang bagian yang tidak bisa dimakan. Perlu dilakukan pembersihan tentang potensi adanya ulat/serangga dalam sayuran tersebut dengan cara direndam atau dicuci dengan air asam.

Untuk penyiapan acar harus diperhatikan pada saat penggunaan alat, untuk makanan yang asam disarankan tidak mempergunakan alat dari alumunium, karena bahan tersebut mudah larut dengan cairan asam. Penyimpanan acar disarankan di wadah berbahan kaca dan ditutup

2. Teknik penggunaan alat produksi

a. Kebersihan alat

Penggunaan alat sesuai dengan fungsinya akan berpengaruh terhadap kualitas hasil akhir dari masakan, termasuk didalamnya adalah kualitas kebersihan alat yang digunakan. Alat memasak yang bersih secara langsung berpengaruh terhadap rasa dari masakan, disamping itu hal yang lebih penting lagi adalah alat yang bersih mempengaruhi kesehatan dan keselamatan manusia. Alat Yang tidak bersih berpotensi menimbulkan bahaya keracunan makanan. Alat yang telah selesai digunakan harus segera dibersihkan dengan alat pembersih yang sesuai. Tempat penyimpanan alat juga harus diperhatikan, hindari menyimpan alat ditempat yang lembab dan terbuka, hal tersebut untuk mencegah munculnya serangga, jamur atau hewan lain.

b. Kualitas alat

Pengolahan makanan membutuhkan alat yang kuat dan tahan panas. Kualitas alat dapat ditentukan dari jenis bahan yang digunakan. Semakin banyak jumlah makanan yang diproduksi maka, kualitas alat yang digunakan juga harus kuat dan besar. Bahkan untuk kegiatan tertentu di

industri pengolahan makanan yang besar seperti di Hotel bintang 5, alat yang digunakan disamping sudah berkapasitas besar juga sudah canggih dengan serba digital sehingga secara kualitas lebih mudah dikontrol.

c. Kapasitas alat

Penggunaan alat produksi tengkleng menyesuaikan jumlah bahan makanan yang akan diolah. Penggunaan alat yang tidak sesuai akan mengakibatkan tingkat kematangan yang tidak sesuai. Pengolahan tengkleng dengan jumlah yang banyak dan kondisi alat pengolahan yang terlalu kecil akan mengakibatkan tengkleng susah untuk diaduk, bumbu kurang meresap dan makanan tidak matang sempurna. Pengolahan tengkleng dengan jumlah yang sedikit dengan kondisi alat yang terlalu besar dianggap tidak efisien dalam hal waktu pengolahan, biaya penggunaan gas dan tidak praktis.

Tabel 3.

Penggunaan Alat Pengolahan Tengkleng

Alat	Kegunaan
Frying Pan/ wajan besar	Alat untuk merebus/me masak tengkleng
Spatulla/ alat pengaduk	Alat untuk mengaduk yang berbahan stainless
Stainless steel bowl/ baskom	Alat untuk menampung potongan tulang kambing
Chopping board/ talenan	Alat untuk alas memotong
Knife/ pisau	Alat pemotong

Strainer /saringan	Alat untuk menyaring
Grater/ parutan	Alat untuk memarut bumbu
Blender	Alat untuk menghaluskan bumbu

Sumber: Hasil Observasi

3. Kebersihan produksi

a. Kebersihan pengolah makanan

Menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi pengolahan makanan. Staff pengolahan makanan atau koki harus selalu dalam kondisi sehat, dan bersih secara fisik seperti berpakaian bersih, kondisi badan yang bersih, memakai celemek, topi koki dan sepatu koki yang aman untuk digunakan ditempat yang licin dan panas.

b. Kebersihan tempat pengolahan

Dapur merupakan pusat pengolahan makanan dimana semua jenis masakan disiapkan dan dimasak sampai dengan siap saji. Faktor kebersihan tempat pengolahan makanan sangat penting untuk dijaga sepanjang waktu. Bahkan harus dibuat suatu jadwal rutin pembersihan keseluruhan dapur, dalam istilah pengolahan makanan biasa disebut general cleaning, kegiatan ini dilakukan rutin setiap 1 bulan sekali atau sesuai dengan kondisi tingkat produksi di dapur, semakin banyak atau besar tingkat produksinya maka general cleaning bisa dilakukan lebih sering. Kegiatan pembersihan sehari-hari juga tetap dilakukan untuk hal yang ringan seperti menyapu lantai, mengepel, menyeka kotoran/ atau debu. Dampak yang terjadi jika kebersihan tempat pengolahan tidak dijaga dengan baik adalah munculnya serangga dan hama

tikus, dimana hewan tersebut membawa penyakit ke dalam tempat pengolahan makanan, maka juga perlu diadakan penanggulangan hama dengan melakukan pest control atau pembasmian serangga dan hama dengan hati-hati.

Tabel 4.

Kelengkapan Koki / Jurumasak

No	Kelengkapan	Manfaat
1	Baju koki	Melindungi badan dari panas api dan uap panas
2	Penutup kepala	Mencegah rambut dan kotoran di kepala jatuh kedalam makanan
3	Towel	Alat mengelap tangan
4	Celana panjang	Melindungi badan bagian kaki dari panas api dan uap
5	Sepatu	Melindungi kaki dari panas api dan menghindari bahaya terjatuh
6	Celemek	Melindungi badan dari potensi panas api atau tersiram cairan panas.

Sumber: Hasil Observasi

4. Penyimpanan

a. Alat penyimpanan

Penyimpanan bahan baku dan penyimpanan masakan yang sudah selesai diolah harus dibedakan. Penyimpanan bahan baku masakan harus mengikuti karakter dari bahan baku, jika bahan bakunya kering maka harus disimpan dalam suhu ruang, namun jika bahan yang mudah rusak atau fresh maka harus disimpan di chiller atau freezer jika akan digunakan dalam jangka waktu lama.

Untuk penyimpanan bahan makanan yang sudah jadi perlu diperhatikan untuk alat penyimpanan yang digunakan, yaitu dalam hal volume makanan dan kapasitas alat.

b. Cara penyimpanan

Penyimpanan makanan tengkleng yang sudah matang harus dalam kondisi tertutup, dan jika akan disimpan dalam waktu beberapa hari maka bisa didinginkan atau dipanaskan kembali.

Tengkleng yang akan disimpan dalam kondisi dingin, sebelum masuk ke dalam chiller atau freezer harus didinginkan terlebih dahulu baru bisa disimpan, hal ini dilakukan supaya kualitas rasa dan tekstur tengkleng tetap terjaga dan tidak mudah basi.

5. Penyajian

a. Alat saji

Penggunaan alat saji pada masakan tengkleng, menggunakan mangkuk atau sejenis piring yang cukup cekung, mengingat ukuran dari potongan makanan ini tidak beraturan maka ukuran alat saji harus diperhatikan. Peralatan saji lebih baik dan higienis jika menggunakan piring/ mangkuk saji dari kaca, hindari penggunaan alat saji yang bermotif lekuk-lekuk atau berpola, hal ini dikarenakan sisa makanan menempel pada sela-sela lekukan piring tidak semua bisa hilang saat dibersihkan sehingga bisa membusuk dan menimbulkan bakteri. Jika tengkleng disajikan dalam jumlah yang banyak maka bisa menggunakan *chafing dish* yang selain sebagai alat saji juga bisa menghangatkan makanan.

b. Pengangkutan

Upaya untuk menjaga makanan dari kontaminasi bakteri dan penyakit dari kondisi lingkungan luar adalah dengan menerapkan standar pengangkutan makanan yang higienis. Makanan tengkleng yang telah selesai dimasak harus segera disajikan, makanan yang memiliki suhu hangat/ panas cenderung lebih tahan bakteri. Pengangkutan tengkleng jika melewati jalan yang berpotensi menimbulkan kontaminasi harus ditutup atau di cover sehingga bebas dari ancaman bakteri

diluar ruangan. Ancaman yang sering terdapat adalah dari lalat, tengkleng yang akan diangkut hendaknya memiliki tutup atau tudung saji agar lebih aman.

PENUTUP

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penyuluhan, demonstrasi dan observasi tentang hygiene sanitasi makanan tradisional tengkleng khas Kota Solo maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Penanganan bahan baku untuk tengkleng terutama dalam hal kualitas bahan baku daging kambing, penyiapan bumbu dan sayuran. Pemilihan daging kambing yang belum ada standar baku tentang jenis kambing dan umur kambing yang bisa digunakan sebagai bahan baku pembuatan tengkleng. Bumbu yang digunakan pada pengolahan tengkleng diolah dalam jumlah yang banyak. Penanganan sayuran sebelum dan sesudah proses pengolahan
- b. Kebersihan alat pada proses produksi berpengaruh terhadap aroma, rasa dari tengkleng. Standar kebersihan alat yang baik sebelum dan sesudah digunakan menjamin keamanan pengolahan makanan selanjutnya. Kualitas alat yang digunakan berdampak langsung pada hasil tengkleng, alat yang digunakan dipilih dari bahan yang aman dari kontaminasi atau korosi alat memasak. Kapasitas alat berpengaruh terhadap kecepatan pemasakan dan kualitas tengkleng baik dari sisi aroma, rasa dan tekstur.
- c. Kebersihan produksi pengolahan tengkleng memfokuskan pada kebersihan pengolah makanan dimana seorang juru masak atau food handler menerapkan standar kebersihan pribadi mulai dari ujung rambut sampai ujung kuku, kebersihan pribadi ini tidak

hanya menjamin keselamatan pribadi tapi juga keamanan makanan. Koki belum sepenuhnya menerapkan standar kebersihan produksi. Kebersihan tempat pengolahan makanan dimana area tempat pengolahan memiliki sanitasi yang baik, bersih dan tidak panas.

- d. Penyimpanan tengkleng yang telah selesai dimasak mempergunakan panci bertutup untuk menghindari kontaminasi kotoran, benda asing lain dan juga serangga atau lalat. Penyimpanan tengkleng dalam kondisi hangat dapat mempergunakan food warmer untuk menjaga tengkleng tetap hangat.
- e. Penyajian tengkleng menggunakan piring yang berukuran kurang besar dan berongga, mengingat tengkleng adalah hidangan berkuah dengan kondisi tempat yang terbuka sehingga berpotensi dihindangi serangga atau lalat.

2. Saran

- a. Perlu adanya standar bahan baku daging kambing yang konsisten
- b. Meningkatkan standar kebersihan area pengolahan, alat produksi
- c. Menerapkan standar keamanan koki dan keamanan makanan dengan menerapkan standar pakaian koki dan kelengkapannya.
- d. Alat saji dibuat standar dengan memperhatikan kualitas bahan baku, ukuran dan mudah dibersihkan.

Daftar Pustaka

- Agus, Suprijono, 2009. Cooperative Learning Teori dan Aplikasi PAIKEM. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Bartono. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta. ANDI Offset.
- Depkes RI. 2004. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Jakarta

Sihite, Richard. 2000. Tourism Industry (kepariwisataan). Surabaya: Salemba Empat.

Sihite Richard. 2000 Sanitation Hygiene. Surabaya: SIC

<http://www.kambingdandomba.blogspot.com/2011/09/jenis-potongan-daging-kambing.html>

www.tengklengsolo.com