

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu deretan kegiatan yang dapat dimulai dengan adanya perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan institusi/massal (SPMI/M) merupakan penyelenggaraan makanan yang disajikan dalam jumlah besar/massal. Menurut Bakri dan Rahman (2019), penyelenggaraan makanan massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar, yang ditentukan oleh jumlah porsi makanan yang diolah. Batasan jumlah penyelenggaraan makanan di Indonesia dapat dikategorikan banyak apabila memproduksi lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Sedangkan di Inggris, penyelenggaraan makanan banyak apabila memproduksi 1000 porsi perhari dan di Jepang memproduksi sebesar 3000-5000 porsi perhari.

Pelayanan gizi institusi merupakan penyelenggaraan makanan yang disajikan di suatu institusi (contoh: hotel, restoran, kafe, asrama, pelayanan makanan anak sekolah (*school feeding*), dan warung) dalam jumlah yang besar. Semakin berkemabangnya zaman, semakin berkembang juga penyelenggaraan makanan pada suatu institusi. Dalam penyelenggaraan makanan massal, memiliki suatu kendala seperti keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarganya. Selain itu adanya juga dikarenakan faktor antara jarak rumah dengan tempat kerja yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologu yang harus menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja.

Dengan mengindahkan beberapa kendala dala penyelenggaraan makanan tersebut dan bagi penyelenggara makanan dapat menyediakan makanan yang layak bagi konsumen, terdapat 5 (lima) prinsip yang harus diterapkan, yaitu:

1. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen;
2. Harus memenuhi syarat higiene dan sanitasi;
3. Pada peralatan dan fasilitas harus memadai dan layak digunakan;
4. Memenuhi selera dari kepuasan konsumen;
5. Harga makanan dapat dijangkau oleh konsumen.

Agar dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, terdapat beberapa tujuan penyelenggaraan makanan institusi/massal, yaitu:

1. Dapat menghasilkan makanan yang berkualitas baik;
2. Dapat memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan;
3. Dapat menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen;
4. Dapat memberikan layanan dengan harga layak;
5. Dapat memberikan layanan dengan fasilitas yang memadai;
6. Dapat mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Penyelenggaraan makanan massal menurut sifatnya dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu kelompok institusi yang bersifat non atau semi-komersial (*service oriented*) dan kelompok yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat non atau semi-komersial (*service oriented*) meliputi pelayanan Kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus, dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*) meliputi transportasi, industri, dan komersial. Selain berdasarkan sifatnya, penyelenggaraan makanan juga dibagi berdasarkan jenis konsumennya, yaitu:

1. Penyelenggaraan makanan pada pelayanan Kesehatan;
2. Penyelenggaraan makanan anak sekolah (*school feeding*);
3. Penyelenggaraan makanan asrama;
4. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial;
5. Penyelenggaraan makanan institusi khusus;
6. Penyelenggaraan makanan industri transportasi;
7. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja;
8. Penyelenggaraan makanan institusi komersial;

9. Penyelenggaraan makanan darurat.

B. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial

Penyelenggaraan makanan institusi komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen.

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi komersial

- a. Memperoleh keuntungan yang maksimal;
- b. Memberikan suatu pelayanan yang optimal kepada konsumen, yaitu berupa makanan yang mengutamakan cita rasa yang menarik dengan harga yang sesuai dengan harapan konsumen;
- c. Menyenangkan/memberi hiburan kepada konsumen;
- d. Menarik konsumen baru.

Karakteristik penyelenggaraan makanan institusi komersial

- a. Pengelola adalah masyarakat umum dengan manajemen yang jelas menurut perjanjian pemilik;
- b. Macam dan variasi makanan tidak kontinu, sesuai dengan keinginan pemilik;
- c. Konsumen heterogen dengan tanggung jawab kesehatan yang lebih luas, sehingga pemilik sudah harus memperhitungkan target yang ingin dicapai.

C. Katering

Katering adalah jasaboga dengan memiliki beberapa aturan tertentu dalam pengolahan makanan yang aman dalam jumlah yang sangat besar dalam prosedur pengolahan makanan. Katering ini merupakan penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan seperti tempat penyelenggaraan pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetaria industri.

Katering dapat digolongkan menjadi lima golongan berdasar pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang

persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (katering), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan. Adapun kelima golongan katering tersebut, antara lain :

- a. Golongan A1, yaitu usaha jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus bagi usaha jasa boga golongan ini antara lain :
 1. Ruang pengolahan makanan tidak boleh merangkap ruang tidur.
 2. Terdapat fasilitas cuci tangan
 3. Tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi minimal satu buah lemari es.
- b. Golongan A2, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus untuk jasa boga golongan A2 ini yaitu dimana jika telah memenuhi persyaratan teknis jasaboga A1 lalu ditambah dengan fasilitas ganti pakaian bagi karyawan dan ruangan untuk mengolah makanan harus terpisah dengan ruang lain.
- c. Golongan A3, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Adapun persyaratan teknis jagabosa golongan A2 yang harus dipenuhi oleh Untuk jasa boga golongan ini persyaratan khususnya adalah sebagai berikut :
 1. Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat persiapan makanan
 2. Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperature -5°C di bawah nol dengan kapasitas yang memadai.
 3. Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan jadi ke tempat pelanggan.

4. Alat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan
 5. Pada setiap box untuk mewadahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi
- d. Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan teknis jasaboga A3 harus sudah dipenuhi. Persyaratan khusus untuk golongan ini yaitu sebagai berikut :
1. Harus mempunyai tempat pembuangan air kotor yang dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*).
 2. Ruang kantor, ruang penyimpanan makanan, dan ruang tempat mengolah makanan harus terpisah. Ruang pengolah makanan harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, dan cerobong asap.
 3. Harus tersedia fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan serta pencucian tangan penjamah.
 4. Harus mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin suhu 5°C sampai -10°C.
- e. Golongan C, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk golongan ini di samping sama seperti syarat untuk golongan B masih ditambah dengan persyaratan berikut ini :
1. Ruangan harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (*air condition*)
 2. Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dibuat dari logam tahan karat (*stainless steel*) dan tidak terlarut dalam makanan. Air

pencuci harus mempunyai tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).

3. Dalam ruangan penyimpanan makanan tersedia lemari penyimpanan dingin yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan. Jadi untuk menyimpan daging harus terpisah dari lemari dingin penyimpanan ikan. Demikian juga untuk lemari penyimpanan telur, sayuran dan buah-buahan harus terpisah dan dapat mencapai suhu yang disyaratkan.
4. Harus memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan yang mudah dibersihkan dan mudah dipindah-pindah.

D. Keamanan Pangan

Berdasarkan UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan menyatakan bahwa pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati berupa produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makana atau minuman. Menurut Nurchayati dan Ardiyansyah (2019), kebutuhan paling utama pada manusia yang terus meningkat seiring dengan perkembangan jumlah penduduk merupakan pangan.

Menurut UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa perlindungan konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa. Keamanan pangan merupakan sebagai kondisi dan upaya dalam mempertahankan kualitas makanan yang dapat mencegah adanya kontaminasi dan *foodborne disease* maupun *foodborne illness*. Foodborne disease adalah suatu penyakit yang ditimbulkan oleh kontaminasi bakteri yang ada pada makanan sedangkan foodborne illness yaitu penyakit yang diakibatkan karena keracunan atau infeksi karena mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganismenya.

Kontaminasi makanan merupakan masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diketahui. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama yaitu berasal dari pekerja, peralatan mulai dari pengolahan hingga peralatan saat mengkonsumsi, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Adapun faktor sumber kontaminasi makanan yang paling penting yaitu pekerja atau penjamah makanan. Kesehatan dan pengolahan makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang disajikannya sehingga hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus (Romanda dkk, 2017).

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan pangan yaitu :

a. Kontaminasi

Kontaminasi dikelompokkan menjadi 4, yaitu :

1. Kontaminasi mikroba seperti bakteri, jamur
2. Kontaminasi fisik seperti rambut, debu, tanah, serangga, dan sebagainya
3. Kontaminasi kimia seperti pupuk, pestisida, merkuri, arsen, dan sebagainya
4. Kontaminasi radioaktif seperti rasiasi, sinar alfa, sinar gamma, radio aktif, dan sebagainya

b. Keracunan

Keracunan merupakan timbulnya gejala klinis suatu gangguan kesehatan yang diakibatkan konsumen mengonsumsi makanan yang tidak higienis. Keracunan dapat terjadi karena bahan alami yang mengandung racun, infeksi mikroba, racun/toksin, zat kimia, dan alergi.

E. Skor Keamanan Pangan

Skor keamanan pangan adalah suatu proses penilaian terhadap proses pengolahan makanan dimulai dari persiapan hingga terjadinya pendistribusian dimana dalam upaya untuk mencegah keamanan pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Skor

keamanan pangan dihitung dengan cara memberikan skor terhadap 4 kriteria keamanan pangan sebagai berikut :

a. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBB)

Keamanan pangan dan mutu pangan pada suatu produk tergantung pada keamanan dan mutu pada bahan bakunya. Untuk mendapatkan produk pangan yang memiliki keamanan pangan dan mutu berkualitas maka bahan baku harus dipertimbangkan terlebih dahulu dengan cara dipilih dengan baik. Sedangkan penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan prinsip FIFO (*first in first out*) dan FEFO (*first expired first out*). Tempat atau wadah penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.

b. Higiene pemasak (HGP)

Penjamah makanan utamanya pemasak atau pengolah makanan merupakan orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan hingga pendistribusian makanan. Pengolah makanan harus memperhatikan kebersihannya karena kebersihan pengolah makanan merupakan sebuah kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang sehat dan aman. Hal yang paling penting dalam higiene pemasak yaitu :

1. Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan suatu pekerjaan
2. Sebelum dan saat bekerja tidak diperkenankan memegang rambut, muka, hidung ataupun tubuh lain
3. Alihkan muka dari makanan dan alat makan jika sedang batuk atau bersin
4. Menggunakan masker saat bekerja dilingkungan memasak
5. Mengikuti prosedur pengolahan
6. Menggunakan alat bantu seperti sendok, garpu maupun penjepit
7. Menjaga kebersihan

c. Pengolahan bahan makanan (PBM)

Pengolahan makanan yaitu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik seperti :

1. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya
2. Menu disusun dengan memperhatikan :
 - a. Pemesanan dari konsumen
 - b. Ketersediaan bahan, jenis, dan jumlah
 - c. Keragaman variasi dari setiap menu
 - d. Proses dan lama waktu pengolahan
 - e. Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
3. Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering, dicuci sebelum dan sesudah dipakai, disimpan di tempat bersih dan jauh dari bahan beracun/berbahaya

d. Distribusi makanan (DMP)

Pendistribusian dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam system penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penungguan, penyajian, pelayanan, pencucian alat dan pembuangan sampah.

Penilaian skor keamanan pangan (SKP) dilakukan menggunakan formulir yang akan diisi kriteria yang ada. Nilai dari setiap kriteria dijumlahkan masing-masing kelompok bab yang dimasukkan dalam rekapitulasi hasil penelitian.

F. Tenaga Penjamah Makanan

1. Pengertian Tenaga Penjamah Makanan

Dalam KEPMENKES RI Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung

berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain:

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, misalnya: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
4. Memakai celemek, dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

2. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

a. Umur

Umur adalah salah satu variabel yang selalu diperhatikan dalam penyelidikan epidemiologik. Angka–angka kesakitan maupun kematian di dalam semua keadaan menunjukkan adanya hubungan dengan umur. Dalam penelitian Hidayati (2022) menunjukkan umur tidak ada hubungannya dengan higiene sanitasi penjamah makanan. Semakin tua usia individu, semakin meningkat pula kematangan berbagai fungsi fisiologis.

Sejalan dengan penelitian Hutasoit (2018), menunjukkan hasil penelitiannya bahwa umur tidak berhubungan dengan higiene penjamah makanan. Sedangkan menurut penelitian Avrilinda dan Kristiastuti (2016), bahwa usia penjamah makanan yang rendah mengakibatkan penjamah kurang memahami tentang perilaku higienis yang baik dan benar. Hal ini sejalan dengan Juhaina (2020)

dimana semakin tinggi umur penjamah makanan maka semakin baik kebersihan penjamah makanannya.

b. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara. Pendidikan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri (Nuraini, 2016).

Menurut Avrilinda dan Kkristiastuti (2016), penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan yang rendah akan mempengaruhi cara pengolahan makanan yang akan dijual oleh pedagang makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Karo dkk (2016), dimana semakin tinggi tingkatan pendidikan penjamah makanan akan berpengaruh terhadap hygiene dan sanitasi dan tindakan penjamah makanan yang berpendidikan tinggi akan berbeda dengan pendidikan rendah.

c. Masa Kerja

Seorang pekerja yang senantiasa diberi rangsangan dengan cara kerja yang baru dan kreatif akan mudah diingatt untuk dijdadikan pola kesehariannya. Penilaian dan bimbingan atasan akan sangat berpengaruh pada pengembangan kinerja melalui interaksi sosial yang berkesinamungan (Nuraini, 2014). Semakin lama kerja seseorang, pengalamannya akan semakin banyak dan bila yang bersangkutan mau melakukan perenungan terhadap setiap hasil pengalamannya (Maulana 2014, dalam Nuraini, 2014).

Semakin lama seseorang bekerja akan mempengaruhi keterampilan dalam melakukan tugas. Hal ini sejalan dengan penelitian Hutasoit (2018), bahwa seseorang yang memiliki masa kerja lebih lama akan memberikan respon yang lebih rasional

daripada mereka yang memiliki masa kerja yang lebih sedikit. Selain itu, mereka yang memiliki masa kerja lebih lama akan lebih teliti dalam proses pengolahan makanan. Penjamah makanan yang telah lama bekerja memiliki pengalaman dan wawasan yang luas dan mempengaruhi perilakunya. Dengan memberikan pelatihan dan keterampilan yang berkaitan dengan prinsip-prinsip keamanan pangan diharapkan kepedulian tentang keamanan pangan dapat meningkat (Taro, 2016).

d. Jenis Kelamin

Perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan sosial untuk melakukan hal-hal yang sesuai dengan keadaan dirinya. (Nuraini, 2014). Pada penelitian Rapiasih dkk (2010) jenis kelamin memiliki hubungan yang bermakna dengan hygiene sanitasi. Perilaku penjamah makanan laki-laki yaitu tidak berbicara sambil bekerja, tidak berkuku Panjang, tidak merokok/memakai perhiasan. Sedangkan perilaku wanita dalam menjaga keamanan makanan yaitu dengan mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan/makanan. Namun hal itu tidak sejalan dengan penelitian Hutasoit (2018) menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara jenis kelamin penjamah makanan dengan hygiene penjamah makanan.