

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Jasa Boga

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Cakupan penyelenggaraan makanan sangat luas, tidak seperti yang dipahami hanya sekedar merencanakan menu, mengolah, menyimpan, dan menyajikan bahan makanan, tetapi juga meliputi fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, ketenagaan, peralatan, higiene sanitasi dan lain sebagainya (Aritonang, 2014).

Terdapat 2 sifat penyelenggaraan makanan yaitu komersial dan non komersial. Penyelenggara makanan yang bersifat komersial memiliki tujuan utama yaitu memperoleh keuntungan. Usaha jasa boga yang tergolong dalam kategori ini adalah restoran, kantin, kafetaria, warung makan, katering yang melayani untuk pesta, pertemuan-pertemuan, jamuan makan dan pusat jajanan. Sedangkan penyelenggara makanan yang bersifat non-komersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Usaha jasa boga yang tergolong pada kategori ini adalah penyelenggara makanan institusi (rumah sakit, asrama, panti asuhan dan lembaga pemasyarakatan). Berdasarkan Permenkes 1096 tahun 2011 Jasaboga digolongkan menurut sasarannya menjadi tiga golongan yakni :

1. Jasa Boga Golongan A

Terbagi menjadi tiga kelompok :

a. Golongan A.1.

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, pengolahan makanannya menggunakan dapur rumah tangga, dan dikelola oleh keluarga.

b. Golongan A.2.

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, pengolahan makanannya menggunakan dapur rumah tangga, dan memperkerjakan tenaga kerja.

c. Golongan A.3.

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, pengolahan makanannya menggunakan dapur rumah tangga, dan memperkerjakan tenaga kerja, serta pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan tempat tinggal.

2. Golongan B

Jasa boga golongan B yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jamaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum dalam negeri, dan sebagainya dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

3. Golongan C

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

B. Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi

Menurut Depkes (2005) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan personal, 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 keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya. Higiene merupakan tindakan kesehatan masyarakat yang khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun untuk perseorangan, dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat serta mempertinggi kesejahteraan dan dayaguna (Fajriansyah, 2015).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha untuk pencegahan yang fokus pada kegiatan atau tindakan yang dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala sumber bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan hingga makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008). Menurut WHO dan FAO (2001), sanitasi makanan dapat diartikan pula sebagai upaya penghilangan semua faktor luar makanan yang menyebabkan kontaminasi dari bahan makanan hingga makanan siap disajikan. Tujuan dari sanitasi makanan adalah mencegah kontaminasi bahan makanan dan minuman siap saji sehingga aman dikonsumsi oleh manusia (Anwar, 2018).

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari tempat, orang, bahan makanan, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi (Permenkes RI, 2011). Menurut Depkes RI (2006) menyatakan bahwa prinsip higiene sanitasi makanan meliputi :

1. Pemilihan bahan makanan

Sebelum penjamah makanan memilih bahan yang akan diolah, penjamah makanan harus mengetahui sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik. Dalam rangka pemilihan bahan makanan, ada beberapa hal yang harus diingat/diperhatikan antara lain :

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- c. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
- d. Membeli bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti : rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.
- e. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan,

khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.

- f. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

2. Penyimpanan bahan makanan

Menurut Depkes RI (2006) dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut :

- a. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat.
- b. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, agar tidak menjadi tempat bersarang/bersembunyi serangga dan tikus, tidak mudah membusuk dan rusak, dan untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin.
- c. Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out).

3. Pengolahan makanan

Menurut Dewi (2004) pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu :

a. Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman (Anwar, 2018).

b. Cara Pengolahan Makanan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi

dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

c. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

d. Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

4. Penyimpanan makanan

Penyimpanan makanan bertujuan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama, dimana kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu karena terdapat titik-titik rawan bakteri patogen dan pembusuk berkembang biak secara pesat.

5. Pengangkutan makanan

Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, selanjutnya dilakukan pengangkutan untuk disajikan, bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, kemungkinan makanan yang diproduksi akan menurun kualitasnya.

a. Pengangkutan bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun. Pengangkutan dilakukan dengan menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus dalam keadaan dingin diangkut dengan menggunakan alat pendingin agar bahan makanan tidak rusak.

d. Pengangkutan makanan jadi/ masak/ siap santap Makanan yang diangkut tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan diangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/ masak yang selalu higienis. Setiap jenis makanan jadi ditempatkan

di wadah masing-masing yang bertutup. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, tidak berkarat dan ukuran wadah memadai jumlah makanan yang akan ditempatkan dengan isi yang tidak boleh penuh untuk menghindari terjadinya uap yang akan mencair (kondensasi). Suhu untuk pengangkutan dalam waktu lama harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

1. Penyajian makanan
 - a. Harus terhindar dari pencemaran
 - b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
 - c. Harus ditempatkan pada peralatan yang bersih
 - d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih
 - e. Kondisi penyajian harus di tempat yang bersih, meja ditutup dengan kain putih atau plastik, asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan, peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

Kelaikan fisik higiene sanitasi merupakan pengendalian keamanan pangan saat proses produksi makanan, dengan adanya pengendalian proses produksi dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Samong, 2016). Menurut Permenkes RI (2011) persyaratan teknis kelaikan fisik higiene sanitasi sebagai berikut.

1. Bangunan
 - a. Lokasi jasa boga tidak dekat dengan sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat, dan daerah sumber pencemaran lainnya.
 - 1) Halaman
Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat, dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup. Tidak terdapat tumpukan sampah atau barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air limbah dipelihara agar

tidak menjadi sarang serangga dan sarang masuknya tikus. Pembuangan air hujan lancar dan tidak terdapat genangan air.

2) Konstruksi

Konstruksi bangunan aman, kokoh, serta bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang bekas yang ditempatkan sembarangan.

3) Lantai

Lantai harus kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, kemiringan/kelandaian cukup, dan mudah untuk dibersihkan.

4) Dinding

Permukaan dinding tidak lembab, rata, mudah dibersihkan, dan berwarna terang. Dinding dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai untuk dinding yang selalu terkeada percikan air. Permukaan dinding halus dan tidak menahan debu. Sudut dinding dengan lantai harus berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyembunyikan debu dan kotoran.

b. Langit-langit

Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaan bahannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap air. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas permukaan lantai.

c. Pintu dan Jendela

Pintu pada ruang pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri. Pintu dan jendela ruang pengolahan makanan juga dilengkapi dengan peralatan anti serangga seperti kassa, tirai, atau pintu rangkap yang dapat dilapas dan dipasang untuk dibersihkan.

d. Pencahayaan

Guna melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan yang efektif diperlukan intensitas cahaya yang cukup. Setiap ruang pengolahan makanan dan tempat cuci tangan minimal memiliki intensitas cahaya sebesar 200 lux pada titik 90

cm dari lantai. Semua pencahayaan didistribusikan sedemikian rupa agar tidak menimbulkan silau atau bayangan.

e. Ventilasi/Lubang Angin

Ventilasi yang cukup dibutuhkan pada bangunan dan ruang pengolahan makanan agar terjadi sirkulasi/peredaran udara. Lingkungan tempat kerja harus dibuat dengan ventilasi yang baik (Winarno, 2004). Ventilasi dibutuhkan minimal 20% dari luas lantai untuk mencegah ruangan panas, menjaga kenyamanan dalam ruangan serta membuang bau, asap, dan pencemaran lainnya.

f. Ruang Pengolahan Makanan

Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah tenaga kerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan makanan. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal $2m^2$ untuk setiap tenaga kerja. Ruang pengolahan makanan sebaiknya tidak berhubungan langsung dengan toilet dan kamar mandi. Peralatan minimal yang harus ada di ruang pengolahan makanan adalah meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan jadi untuk melindungi makanan dari serangga, tikus, dan hewan lainnya. Ruang pengolahan makanan harus dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan (Sabarguna, 2011).

2. Fasilitas Sanitasi

a. Tempat Cuci Tangan

Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan dan bahan makanan. Tempat cuci tangan sebaiknya dilengkapi air mengalir, sabun, alat pengering, bak penampungan air, dan saluran pembuangan tertutup. Tempat cuci tangan sebaiknya ditempatkan pada tempat yang mudah dijangkau oleh tenaga kerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah tenaga kerja dengan perbandingan minimal 1:10.

b. Air Bersih

Sebaiknya tersedia cukup air dengan kualitas air bersih yang memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku untuk seluruh kegiatan jasa boga. Air merupakan komoditi yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Maka dari itu

seluruh air yang akan digunakan untuk tujuan minum dan memasak, harus bebas dari bakteri patogen yang membahayakan kesehatan manusia (Winarno, 2004).

c. Jamban dan Peturasan (Urinoir)

Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi. Jumlah jamban harus cukup dengan perbandingan sebagai berikut.

- a) 1-10 tenaga kerja : 1 buah jamban
- b) 11-25 tenaga kerja : 2 buah jamban
- c) 26-50 tenaga kerja : 3 buah jamban

Dengan setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban. Sedangkan untuk jumlah peturasan perbandingannya sebagai berikut :

- a) 1 – 30 orang karyawan : 1 buah peturasan
- b) 31 – 60 orang karyawan : 2 buah peturasan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 buah peturasan.

d. Kamar Mandi

Fasilitas kamar mandi harus dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah juga harus memenuhi persyaratan kesehatan. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, yaitu minimal 1 kamar mandi untuk 30 orang. Setiap ada penambahan karyawan hingga 20 orang maka ada penambahan 1 kamar mandi.

e. Tempat Sampah

Tempat sampah yang digunakan harus terpisah antara sampah basah (organik), sampah kering (non organik), sampah non medis, dan sampah medis. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan ditempatkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, akan tetapi tidak boleh terlalu dekat dengan makanan atau tempat pengolahan makanan untuk menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3. Peralatan

Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Sebaiknya tempat pencucian peralatan terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan. Seluruh peralatan yang akan digunakan dan bersentuhan dengan bahan pangan harus dijaga agar dalam keadaan yang bersih. Peralatan memasak harus dicuci menggunakan bahan pembersih yang khusus untuk membersihkan peralatan memasak. Setelah dibersihkan, peralatan harus disimpan dalam keadaan kering dan diletakkan pada rak khusus yang bersih dan higienis.

4. Ketenagaan

Tenaga atau karyawan harus memiliki persyaratan sebagai berikut.

- a. Memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat, dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular, seperti TBC, Hepatitis, HIV, dan lain-lain serta bukan pembawa kuman (*carrier*).
- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e. Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai (*disposable*), penjepit makanan, sendok, dan garpu.
- g. Menggunakan alat untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, yaitu celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air.

5. Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus bersih, higienis, sehat dan aman yaitu makanan yang terbebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri.

- a. Cemaran fisik diantaranya kerikil, rambut, potongan lidi, dan nasi staples. Cemaran ini dapat diketahui dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.
- b. Cemaran kimia seperti pestisida, seng, tembaga, timah hitam, arsenium, dan cadmium. Makanan dapat dikatakan bebas dari cemaran kimia apabila telah dilakukan pemeriksaan laboratorium dengan hasil negatif.

- c. Cemaran bakteri seperti bakteri *Escherichia Coli* (E. Coli) dan bakteri lain. Makanan dapat dikatakan bebas dari bakteri E.Coli apabila telah dilakukan pemeriksaan laboratorium dengan hasil pemeriksaan angka kuman 0 (nol).

6. Pemeriksaan Higiene Sanitasi

Pemeriksaan higiene sanitasi digunakan untuk menilai kelaikan persyaratan teknik fisik, yaitu bangunan, peralatan, dan ketenagaan maupun persyaratan makanan dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri.

a. Pemeriksaan Fisik

- 1) Golongan A1, minimal nilai 65, maksimal 70, atau 65-70.
- 2) Golongan A2, minimal nilai 70, maksimal nilai 74, atau 70-74.
- 3) Golongan A3, minimal nilai 74, maksimal nilai 83, atau 74-83.
- 4) Golongan B, minimal nilai 83, maksimal nilai 92, atau 83-92.
- 5) Golongan C, minimal nilai 92, maksimal nilai 100, atau 92-100.

b. Pemeriksaan Laboratorium

- 1) Cemaran kimia pada makanan adalah negatif.
- 2) Angka kuman bakteri E. Coli pada makanan 0/gram contoh makanan.
- 3) Angka kuman pada peralatan makanan 0 (nol).
- 4) Tidak ditemukan adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab).

C. Perilaku Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahapan persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Depkes RI, 2006). Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, higiene perorangan, serta penanganan makanan secara higienis dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan (Anwar, 2018). Menurut Permenkes (2011) syarat penjamah makanan adalah sebagai berikut.

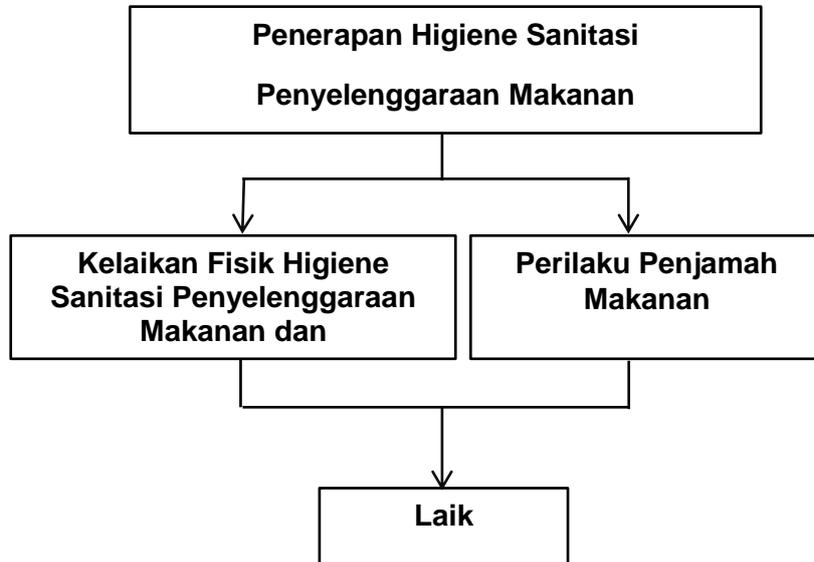
1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan :
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan atau mengunyah
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasadoga
 - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

Menurut Anwar (2018) terdapat tiga hal yang menyebabkan pekerja harus memakai pakaian bersih diantaranya adalah sebagai berikut.

- a. Pakaian kerja yang bersih akan menjamin terbebasnya kontaminasi akibat pencemaran makanan yang berasal dari debu dan kotoran yang melekat pada pakaian.
- b. Pakaian yang bersih menyadarkan para pekerja akan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.
- c. Jika pekerja mengenakan pakaian yang bersih, maka akan membangun kepercayaan pelanggan bahwa makanan yang dipesan adalah aman.

Penjamah makanan harus mandi setiap hari, menghindari penggunaan make up yang berlebihan, kuku harus bersih, kuku dipotong pendek dan tidak menggunakan cat kuku, perhiasan dan aksesoris lainnya sebaiknya dilepas, celemek yang digunakan harus bersih dan tidak dijadikan lap tangan, memakai sepatu khusus yang memadai dan dalam keadaan bersih, rambut harus dicuci secara periodik, penjamah makanan yang berambut panjang harus mengikat rambutnya dan menggunakan *hairnet*, bagi penjamah makanan pria yang memiliki kumis dan jenggot harus dijaga kebersihannya dan kerapiannya (Purnawijayanti, 2001).

D. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Penjelasan Kerangka Konsep :

Penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan rumah sakit yang baik dapat ditinjau berdasarkan perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik higiene sanitasi yang meliputi bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan, dengan demikian makanan yang disajikan akan aman dan bergizi baik secara kuantitas maupun kualitas sehingga tercipta status gizi yang optimal.