

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggara Makanan

1. Penyelenggaraan Makanan

Suatu sistem penyediaan makanan skala besar adalah Penyelenggaraan Makanan Institusi/Massal (SPMI/M). Jumlah minimal porsi yang dianggap sebagai PMI tidak sama di setiap negara. Jika dalam satu kali pengolahan dihasilkan lebih dari 50 porsi, kegiatan tersebut dianggap sebagai PMI di Indonesia (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pelanggan, yang mencakup pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rotua dkk, 2015). Institusi penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua (atau dua) kelompok utama berdasarkan tujuan dan karakteristiknya. Yang pertama adalah kelompok yang berorientasi pada layanan biasanya disebut non komersial "service oriented" Penyelenggaraan makanan nonkomersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan untuk orang sakit di rumah sakit, penghuni asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsi, dan narapidana. yang kedua adalah kelompok komersial, biasanya disebut "profit oriented" Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memperoleh keuntungan, seperti: usaha jasa

boga kantin, kafetaria, restoran, dan warung makan (Pudji dkk, 2020)

Organisasi yang berorientasi pada service oriented yaitu :

- a. Pelayanan kesehatan
- b. Asrama
- c. Institusi sosial
- d. Institusi khusus
- e. Dan darurat

Sedangkan kelompok yang institusi yang bersifat profit oriente yaitu :

- Transportasi
- Industri
- Dan komersial

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain:

- a. Penyelenggaraan Makanan Pada Pelayanan Kesehatan.
- b. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah / School Feeding.
- c. Penyelenggaraan Makanan Asrama.
- d. Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Sosial.
- e. Penyelenggaraan Makanan Di Institusi Khusus.
- f. Penyelenggaraan Makanan Di Darurat.
- g. Penyelenggaraan Makanan Di Industri Transportasi.
- h. Penyelenggaraan Makanan Di Industri Tenaga Kerja.
- i. Penyelenggaraan Makanan Di Industri Komersial.

Menurut (Pudji dkk, 2020) usaha jasa boga dibagi menjadi lima golongan sebagai berikut:

a. Industri jasa boga A1

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Industri jasa boga A2

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

c. Industri jasa boga A3

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

d. Industri jasa boga B

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus asrama haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri dan dengan pengolahan menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

e. Industri jasa boga C

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan

memperkerjakan tenaga kerja.

2. Jenis-Jenis Penyelenggaraan Makanan

Jenis-jenis penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menurut :

a. Waktu penyelenggaraan :

Waktu penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan seperti berikut:

- 1) Penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil. termasuk dalam jenis ini penyelenggaraan makanan untuk pesta atau jamuan makan pada acara tertentu.
- 2) Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas. Pada penyelenggaraan makanan seperti ini makanan yang disediakan umumnya adalah makanan yang lengkap, baik untuk satu kali makan atau lebih setiap hari.
- 3) Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat. Penyediaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu berupa makanan lengkap, yang diperuntukkan bagi para pengungsi korban bencana alam, korban kebakaran.

3. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat atau wadah di mana sekelompok orang tertentu berkumpul untuk mendapatkan makanan secara teratur. Pembentukan asrama dan penyediaan makanan bagi penghuninya didasarkan pada kebutuhan masyarakat yang harus tetap di tempat dan dalam jangka waktu

tertentu untuk melakukan tugasnya (Bakri dan Bachyar dkk. 2018). Tujuan Penyelenggaraan Makanan Asrama:

- a. Menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara continue.
- b. menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.

B. Penjamah makanan

1. Definisi Penjamah Makanan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Lastmi dkk., 2018).

2. Persyaratan Kesehatan Pengelolaan Makanan

Salah satu komponen paling penting dalam pengelolaan makanan, baik di rumah tangga maupun di institusi seperti sekolah, rumah sakit, dan industri makanan, adalah pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Persyaratan kesehatan mencakup beberapa hal penting, mulai dari

kebersihan pribadi tenaga kerja hingga standar kebersihan fasilitas dan prosedur pengolahan makanan itu sendiri.

- a. Tenaga kerja yang terlibat dalam pengolahan makanan harus selalu menjaga kebersihan pribadi untuk mencegah kontaminasi makanan, Kebijakan ini melibatkan pelatihan kebersihan bagi pekerja, pemeriksaan kesehatan berkala, serta penggunaan sarung tangan, penutup kepala, dan masker saat mengolah makanan (Al-Mohaithef & Chandramohan 2020).
- b. Fasilitas dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan harus selalu bersih dan disanitasi secara berkala untuk mencegah kontaminasi silang. Area dapur juga harus didesain dengan baik untuk mencegah kontaminasi, misalnya dengan memisahkan area makanan mentah dan makanan siap saji (Widjaja et al. 2016).
- c. Makanan harus disimpan dan diproses pada suhu yang tepat untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme berbahaya. Makanan yang disimpan pada suhu yang tidak tepat, seperti terlalu panas atau terlalu dingin, dapat meningkatkan risiko kontaminasi (Putri & Setyawan 2017).
- d. Penggunaan air yang bersih dan aman sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan. Standar air minum harus dipenuhi, dan sumber air harus aman dari kontaminasi kimia atau biologis (Sari et al. 2018).
- e. Penerapan sistem manajemen keamanan pangan seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) merupakan langkah

penting dalam memastikan bahwa setiap tahap dalam pengolahan makanan telah terkontrol dengan baik (Rahman et al, 2019).

3. Persyaratan Penjamah Makanan

Persyaratan perilaku penjamah makanan selama bekerja/mengelola makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 diantaranya sebagai berikut:

- 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 jasaboga.
- 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.

4. Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan sangat penting untuk memastikan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Mereka adalah orang-orang yang

menangani, menyimpan, mengolah, dan menyajikan makanan di tempat-tempat seperti restoran, rumah sakit, sekolah, pabrik makanan, dan lainnya. Karakteristik penjamah makanan dapat dibagi menjadi beberapa faktor penting yang memengaruhi kualitas dan keamanan makanan.

- a. Penjamah makanan harus memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi, karena hal ini sangat penting untuk mencegah kontaminasi makanan (Rahman et al. 2016).
- b. Penjamah makanan yang memiliki kondisi kesehatan buruk berpotensi menularkan penyakit kepada konsumen melalui makanan yang mereka tangani, terutama jika penyakit tersebut bersifat menular seperti infeksi saluran cerna (Manes et al. 2015).
- c. Penjamah makanan yang tidak mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik berkontribusi terhadap terjadinya kontaminasi makanan, terutama dalam lingkungan industri makanan (Al- Kandari et al. 2019).
- d. Penjamah makanan dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi atau yang telah menerima pelatihan khusus cenderung lebih patuh terhadap standar keamanan pangan yang ditetapkan di tempat kerja (Tokuç et al. 2016)
- e. Pengalaman kerja juga memengaruhi kualitas kerja penjamah makanan. Mereka yang memiliki pengalaman lebih lama cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik tentang praktik terbaik dalam penanganan makanan.

C. Penyuluhan

1. Definisi Penyuluhan

Penyuluhan adalah upaya untuk mengubah perilaku manusia dengan menggunakan pendekatan edukatif. Pendekatan edukatif mencakup kumpulan kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana, dan terarah dengan peran aktif individu, kelompok, atau masyarakat dalam upaya memecahkan masalah dengan mempertimbangkan faktor sosial, ekonomi, dan budaya lokal. Penyuluhan juga didefinisikan sebagai suatu kegiatan yang dilakukan untuk menyampaikan informasi, memberikan pemahaman, dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seseorang atau kelompok dalam suatu bidang tertentu untuk merubah atau menambah informasi, pengetahuan, dan kemampuan seseorang menjadi lebih baik dari kondisi saat ini (Mumtaz 2019). Penyuluhan adalah proses pendidikan non formal yang bertujuan untuk merubah perilaku yang lebih baik (Bahua, 2016).

2. Metode Penyuluhan

Metode yang dapat digunakan dalam memberikan penyuluhan kesehatan yaitu :

- a. Metode ceramah efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta penyuluhan, terutama jika disertai dengan sesi tanya jawab (Ningrum et al. 2018).
- b. Dalam jurnal *Jurnal Kesehatan Masyarakat* menemukan bahwa metode diskusi kelompok dapat mendorong partisipasi aktif peserta

dan membantu mereka lebih memahami materi yang disampaikan (Saraswati & Priyanto 2017).

- c. Metode demonstrasi sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis peserta penyuluhan karena mereka dapat melihat dan meniru apa yang dilakukan oleh penyuluh (Putri et al. 2016).
- d. Metode audiovisual melibatkan penggunaan video, film, atau presentasi multimedia lainnya dalam penyuluhan. Media audiovisual memungkinkan peserta untuk menerima informasi melalui kombinasi visual dan audio, yang dapat meningkatkan daya tarik dan pemahaman (Amalia et al. 2019).
- e. Metode simulasi dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam menghadapi situasi nyata karena mereka dapat mengalami dan mempraktikkan prosedur secara langsung (Yuliani et al. 2017).

D. Media Video

1. Pengertian Video

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, video merupakan rekaman gambar hidup atau program televisi untuk ditayangkan lewat pesawat televisi, atau dengan kata lain video merupakan tayangan yang disertai gambar dan suara. Video-vidi-visium yang artinya melihat (mempunyai daya penglihatan). Media video merupakan salah satu jenis media audio visual yang mengandalkan indera pendengaran dan indera penglihatan. Media audio visual ini merupakan media yang dapat digunakan dalam

pembelajaran menyimak. Video adalah format media yang menggabungkan gambar bergerak, suara, teks, dan efek visual untuk menyampaikan pesan atau cerita. Video biasanya direkam menggunakan kamera atau dibuat dengan menggunakan software komputer. Format video populer seperti MP4, AVI, MKV, dan lainnya digunakan untuk menyimpan dan memutar video di berbagai perangkat, termasuk komputer, smartphone, dan televisi.

2. Manfaat Video

Sangat penting untuk menggunakan media sebagai alat bantu dalam proses pembelajaran untuk mencapai tujuan pembelajaran. Beberapa keuntungan menggunakan media video dalam proses pembelajaran adalah sebagai berikut:

- a. Sangat membantu dalam mencapai efektivitas pembelajaran khususnya pada pembelajaran praktik.
- b. Memaksimalkan pencapaian tujuan pembelajaran dalam waktu singkat.
- c. Dapat merangsang minat pembelajaran lebih mandiri.
- d. Dapat berdiskusi.
- e. Bisa lebih berkonsentrasi.
- f. Daya nalar lebih terfokus dan kompeten.
- g. Menjadi aktif dan bisa mempraktikkan secara latihan - latihan secara mandiri.
- h. Hal – hal yang abstrak dapat dikonkretkan.

3. Kekurangan dan Kelebihan Video

Menurut Suryadi, (2020) Kekurangan dalam menggunakan video adalah:

- a. Kurang mampu dalam menguasai konsentrasi sasaran.
- b. Komunikasi bersifat satu arah.
- c. Bergantung pada energi listrik.
- d. Detail objek kurang mampu ditampilkan secara sempurna.

Dan Kelebihan media video menurut Suryadi, (2020) adalah :

- a. Dapat menarik perhatian periode singkat dari rangsangan lainnya.
- b. Sasaran dapat memperoleh informasi dari berbagai sumber.
- c. Menghemat waktu dan dapat diputar berulang kali.
- d. Volume bisa disesuaikan ketika penyaji ingin menjelaskan sesuatu.

E. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Menurut (Notoatmodjo 2014), pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan sentuhan.

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut (Notoadmodjo, 2012) Perilaku manusia dibagi menjadi 3 domain, yaitu kognitif, efektif, dan psikomotor. Pengetahuan termasuk dalam domain kognitif dan memiliki lima tingkatan, antara lain:

a. Tahu (know)

Mengingat sesuatu yang telah dipelajari sebelumnya dikenal sebagai "tahu". Pada tahap ini, ini berarti mengingat kembali (recall) sesuatu yang khusus dari semua materi yang telah dipelajari.

b. Memahami (understand)

Orang yang memahami sesuatu harus dapat menjelaskan, menggunakan contoh, menyimpulkan, dan sebagainya. Mereka juga harus dapat menginterpretasikan materi dengan benar.

c. Aplikasi (application)

Kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari dalam situasi nyata disebut aplikasi. Ini dapat mencakup penerapan atau penggunaan hukum, rumus, metode, atau prinsip dalam situasi atau konteks lain.

d. Analisis (analysis)

Analisis adalah kemampuan untuk membagi sesuatu menjadi bagian-bagian yang saling berhubungan. Penggunaan kata kerja seperti menggambarkan, mengelompokkan, memisahkan, dan membedakan menunjukkan kemampuan analisis.

e. Sintesis (synthesis)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Sintesis yaitu kemampuan menyusun formulasi baru.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan hal yang ingin diukur atau diteliti dari responden atau subjek penelitian. Hasil pengukuran pengetahuan dapat disesuaikan dengan tingkat-tingkat domain kognitif.

F. Sikap

1. Definisi Sikap

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap suatu objek atau stimulus. Respon tertutup berarti sikap tidak dapat dilihat secara langsung. Sikap menunjukkan siap tidaknya seseorang bereaksi terhadap suatu objek lingkungan. Suatu sikap yang terbentuk dipengaruhi oleh 3 faktor atau komponen, yaitu adanya kepercayaan termasuk ide dan konsep terhadap objek, adanya evaluasi atau emosional terhadap objek, dan adanya keinginan untuk bertindak. Untuk mengetahui sejauh mana perubahan sikap seseorang, maka dapat dilihat tingkatan dari sikap. Tingkatan sikap terdiri atas 4 tingkat, yaitu menerima (receiving), merespon (responding), menghargai (valuing), dan bertanggung jawab (responsible). Menerima berarti sikap seseorang yang mau dan memberi perhatian kepada stimulus yang diberikan. Merespon berarti seseorang menerima dan memberikan feedback terhadap stimulus seperti menjawab pertanyaan yang diajukan, mengerjakan, serta menyelesaikan tugas yang diberikan. Menghargai berarti respon positif seseorang terhadap stimulus seperti memberi ajakan kepada orang lain untuk mengerjakan atau berdiskusi suatu

masalah. Tingkat terakhir adalah bertanggung jawab atas sesuatu yang telah dipilih meskipun terdapat resiko atas hal tersebut.

2. Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Sikap Penjamah Makanan

Pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang dapat berpengaruh seperti :

a. Pengalaman pribadi

Pengalaman yang dapat menjadi sikap adalah pengalaman yang melibatkan faktor emosional. Pengalaman jenis ini akan lebih mengena dan diingat oleh seseorang.

b. Budaya

Kebudayaan merupakan salah satu faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi pribadi seseorang. Kepribadian sendiri bersifat melekat dan dapat menjadi pola perilaku manusia.

c. Individu lain yang dianggap signifikan

Pengaruh orang lain yang dianggap penting terkait dengan sifat seseorang yang ingin menghindari konflik dengan orang tersebut, sehingga memberikan suatu sikap yang sejalan atau tidak bertentangan.

d. Organisasi

Lembaga dalam hal ini adalah lembaga pendidikan dan lembaga agama. Kedua lembaga tersebut menanamkan nilai-nilai dan batasan-batasan kepada seseorang.

e. Media waktu

Media massa yaitu televisi, radio, maupun media cetak seperti koran memberikan informasi-informasi yang bersifat sugestif dan pada akhirnya membentuk suatu opini atau kepercayaan. Seperti yang diketahui, opini atau kepercayaan akan mempengaruhi seseorang dalam mengambil sikap.

G. Higiene Sanitasi

1. Pengertian Higiene Sanitasi

Higiene sanitasi didefinisikan sebagai upaya untuk mengontrol elemen seperti makanan, orang, tempat dan peralatan yang dapat atau mungkin menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan (syaputra dan syahrani, 2017). Higiene adalah suatu pencegahan penyakit yang berfokus pada menjaga kesehatan setiap individu atau manusia dan lingkungan mereka. Menurut (widyastuti dan almira, 2019), higiene adalah jenis upaya preventif kesehatan yang berfokus pada menjaga lingkungan hidup manusia (ikhtiar, 2017). Menurut (hardiansyah dan supriasa, 2016), sanitasi adalah upaya untuk menjaga dan melindungi lingkungan dari zat berbahaya. Salah satu cara untuk melakukan ini adalah dengan menyediakan air bersih untuk cuci tangan dan memasak, menyediakan tempat sampah dan menyediakan kamar mandi yang bersih.

2. Penelitian Mengenai Higiene Sanitasi

Penelitian yang dilakukan (Pasanda, A 2016) menyatakan bahwa

proporsi pengetahuan responden mengenai personal hygiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan adanya perbedaan pada pengetahuan responden sesudah penyuluhan mengenai personal hygiene dengan peningkatan persentase pengetahuan kategori baik sebesar 22%, sikap responden terhadap penyuluhan personal hygiene baik sebelum maupun sesudah penyuluhan dibuktikan dengan tidak ada perbedaan yang signifikan pada sikap responden sesudah penyuluhan mengenai personal hygiene dan tidak ada peningkatan atau penurunan presentase sikap kategori baik, dan pada perilaku responden terhadap personal hygiene sebelum penyuluhan memperlihatkan hasil yang mayoritas negatif, sedangkan sesudah penyuluhan memperlihatkan adanya peningkatan persentase perilaku positif dibuktikan dengan adanya perbedaan yang signifikan pada perilaku responden sesudah penyuluhan mengenai personal hygiene dengan peningkatan 34% dalam perilaku positif pada hari ketiga.

Hasil penelitian (Permatasari, N, P, 2017) menyatakan bahwa proporsi pengetahuan responden mengenai personal hygiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan adanya perbedaan pada pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam ketegori sedang (53,33%) dan meningkat menjadi kategori baik (53,33%), sikap responden mengenai

personal hygiene sebelum penyuluhan sebagian besar sedang dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan ada perbedaan pada sikap penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam kategori sedang (53,33%) dan meningkat menjadi kategori baik (60%), dan proporsi perilaku responden mengenai per hygiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan ada perbedaan pada perilaku penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam kategori kurang (66,7%) dan meningkat menjadi kategori baik (60%).

3. Manfaat Hygiene Sanitasi

Menurut (Widyastuti & Almira, 2019) upaya hygiene sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu:

- a. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- c. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- d. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

4. Persyaratan Hygiene Sanitasi

Persyaratan hygiene sanitasi adalah persyaratan teknis untuk produk, staf, dan perlengkapan yang memenuhi standar bakteriologis, kimia, dan fisik. Dalam peraturan nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, Menteri

Kesehatan menetapkan bahwa rumah makan dan restoran harus memenuhi persyaratan sanitasi. Persyaratan higienis yang harus dipenuhi sebagaimana disebutkan pada ayat (1) termasuk :

- a. Kebutuhan lokasi dan struktur
- b. Kebutuhan fasilitas sanitasi
- c. Persyaratan untuk gudang makanan, ruang makanan dan dapur
- d. Kebutuhan untuk penyimpanan makanan jadi dan bahan makanan
- e. Kebutuhan untuk pengolahan makanan
- f. Persyaratan untuk penyimpanan makanan jadi dan bahan makanan
- g. Kebutuhan alat yang digunakan

5. Prinsip -prinsip Higiene Sanitasi

Menurut (widyastuti dan almira, 2019), prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman mencakup pengendalian terhadap tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Prinsip- prinsip ini termasuk :

- a. Pemilihan bahan makanan

Sebelum makanan diolah, mereka dipilih. Penjamah makanan harus mengetahui sumber makanan. Pemilihan bahan makanan bermanfaat untuk menjaga kualitas makanan dan mencegah keracunan. Hasil akhir pengolahan sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan makanan. Ciri fisik dan kualitas bahan makanan dapat diidentifikasi melalui warna, kesegaran dan bau. Jika bahan makanan bebas dari pestisida dan kerusakan maka bahan makanan

dikatakan berkualitas. Bahan makanan yang baik akan menghasilkan makanan hasil olahan yang baik dan sehat untuk dikonsumsi. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti standar higiene sanitasi, dalam bahasa asing disebut Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

b. Penyimpanan bahan makanan

Makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan benar karena kesalahan dalam penyimpanan dapat menyebabkan penurunan kualitas dan keamanan makanan. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah untuk mencegah bahan makanan rusak dan kehilangan zat gizinya.

c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang layak konsumsi. Prinsip pengolahan yang baik menjadi dasar dalam menjaga keamanan pangan, sehingga konsumen dapat menikmati makanan tanpa khawatir akan risiko kesehatan.

d. Penyimpanan makanan masak

Jika ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain; memenuhi persyaratan bakteriologis; angka kuman E.coli pada makanan dan minuman harus 0/g; penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) artinya makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa

dikonsumsi lebih dahulu; dan lain sebagainya.

e. Pengangkutan makanan

Ada hal yang harus diperhatikan saat pengangkutan makanan yaitu pengangkutan bahan makanan dan pengangkutan makanan siap santap.

f. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan harus laik santap. Makanan dapat dinyatakan laik santap bilamana telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis. Di samping itu, juga uji laboratorium yang dilakukan secara incidental bila ada kecurigaan.

F. Persyaratan Fisik Higiene Sanitasi

Terdapat beberapa persyaratan fisik higiene sanitasi di dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/I/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga, yang meliputi:

1. Bangunan

a. Lokasi

Lokasi jasad boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat, dan sumber pencemaran lainnya.

- 1) Terpampang papan nama instansi dan nomor izin serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi

- 2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan bertutup, dan tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
 - 3) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.
- b. Langit-langit
- 1) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, dan berwarna terang.
 - 2) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
- c. Pintu dan Jendela
- 1) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain.
 - 2) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
- d. Pencahayaan
- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-

pekerjaan secara efektif.

- 2) Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc.
- 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.

e. Ventilasi

- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- 2) Luas ventilasi 20% dari luas lantai.

f. Ruang pengolahan makanan

- 1) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja.

2. Fasilitas Sanitasi

a. Tempat cuci tangan

- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air

dan alat pengering.

- 2) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- 3) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan :

- a) 1 – 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan
- b) 11 – 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

b. Air bersih

- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- 2) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

c. Jamban dan peturasan

- 1) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- 2) Jumlah jamban harus cukup, setiap 25 orang karyawan harus ada 1 jamban dan berlaku kelipatan.
- 3) Jumlah peturasan harus cukup, setiap 30 orang karyawan harus ada 1 peturasan dan berlaku kelipatan.

d. Kamar mandi

- 1) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- 2) Jumlah kamar mandi harus memenuhi kebutuhan, setiap 20 orang karyawan harus ada 1 kamar mandi dan berlaku kelipatan.

e. Tempat sampah

- 1) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).
- 2) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

f. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inch) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)

g. Setiap perslingan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga

3. Peralatan

a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat berbahaya yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan, seperti :

- 1) Timah (Pb)

- 2) Arsenikum (As)
 - 3) Tembaga (Cu)
 - 4) Seng (Zn)
 - 5) Cadmium (Cd)
 - 6) Antimony (Sb)
- b. Peralatan tidak rusak, tidak gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
 - c. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
 - d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
 - e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E. coli* per cm² permukaan alat.
 - f. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan, pencucian harus menggunakan sabun/ detergen air dingin atau panas sampai bersih, Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80°C, dilap dengan kain.
 - g. Pengeringan peralatan garus memenuhi ketentuan: peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh di lap dengan kain.
 - h. Penyimpanan peraltan harus memenuhi ketentuan:
 - 1) Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan

dalam keadaan kering dan bersih

- 2) Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik
- 3) Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak
- 4) Laci-laci penyimpanan peralatan terpeliharanya kebersihannya
- 5) Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran, kontaminasi dan binatang perusak
- 6) Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes aegypti serta albopictos.

4. Penyajian

- a. Cara menyajikan harus terhindar dari pencemaran.
- b. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
- c. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih
- d. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C
- e. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih
- f. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - 1) Ditempat yang bersih
 - 2) Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau

tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada

- 3) Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomat sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya
- 4) Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan
- 5) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci

5. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

a. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Tempat penyimpanan makanan harus terpelihara dan dalam keadaan bersih
- 2) Penempatan terpisah dengan makanan jadi
- 3) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk jenis makanan:
 - 1) Dalam suhu yang sesuai
 - 2) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10cm
 - 3) Kelembapan penyimpanan dalam ruang 80%-90%
 - 4) Bila bahan makanan disimpan digudang, cara penyimpanan tidak menempel di lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan jarak dengan lantai 1t5 cm, dengan dinding 5 cm dan dengan langit-langit 60 cm.
- 5) Bahan makanan disimpan dalam aturan jenis, disusun dalam

rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya terlebih dahulu dikeluarkan belakangan (FFO = First In First Out)

b. Penyimpanan makanan jadi

- 1) Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya
- 2) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5 °C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
- 3) Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C

c. Persyaratan pengolahan makanan

- 1) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung tubuh
- 2) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - a) Sarung tangan plastik
 - b) Penjepit makanan
 - c) Sendok garpu dan sejenisnya

Dan setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus menggunakan celemek, tutup rambut dan sepatu dapur.

d. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi

1) Bahan makanan

- a) Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk
- b) Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi
- c) Bahan makanan kemas, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi peraturan perundang-undangan yang berlaku

2) Makanan jadi

- a) Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung dan kebocoran
- b) Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan
- c) Angka kuman E.coli pada makanan 0/ml contoh minuman
- d) Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku
- e) Buah buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran dimakan mentah dcuci dengan air yang mengandung larutan kalium permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik

e. Persyaratan Dapur, ruang makan dan gudang

1) Dapur

- a) Luas dapur sekurang kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- b) Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- c) Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- d) Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur
- e) Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f) Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
- g) Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- h) Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- i) Ruang dapur terdiri dari tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan,

tempat persiapan, dan tempat administrasi

- j) Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 fc
 - k) Pertukaran udara sekurang-kurangnya 13 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
 - l) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
 - m) Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
 - n) Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
 - o) Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat
 - p) Tidak berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
- 2) Ruang makan
- a) Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
 - b) Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar
 - c) Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
 - d) Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus

dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan

- e) Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- f) Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku
- g) Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- h) Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal
- i) Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
- j) Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- k) Perlengkapan set kursi harus bersih
- l) Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya

3) Gudang bahan makanan

- a) Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- b) Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- c) Pencahayan gudang minimal 4 fc pada bidang setinggi lutut
- d) Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan

makanan

- e) Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara

Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan