

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan atau pengelolaan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan, penerimaan bahan makanan/ makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan/ pemasakan sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Karessa, 2020).

Berdasarkan sifatnya, penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua yaitu, penyelenggaraan makanan komersial dan penyelenggaraan makanan non komersial. Dari beberapa contoh penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan penyelenggaraan makanan yang paling kompleks dan memiliki tujuan khusus dimana konsumen yang dilayani berada dalam kondisi sakit dan sedang dirawat (Annadiyah, 2021)

Industri jasa boga didefinisikan sebagai usaha pengelolaan pangan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan, yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Purnawita, dkk, 2020). Jasa boga adalah katering yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, golongan A3, golongan B, dan golongan C (Sawong, 2016). Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus yang dalam kondisi tertentu

seperti Rumah Sakit, untuk jasaboga golongan B nilai hasil penjumlahan minimal mencapai 83 atau 83/92 yaitu 90,2% (Nuke, dkk, 2019)

B. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Salah satu upaya untuk menghindari terjadinya keracunan dan penularan penyakit, catering dapat menerapkan higiene sanitasi makanan. Higiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sebagai contoh tindakan higiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan (Rahmadhani, & Sumarmi, 2017).

Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan meyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman dikonsumsi. Keamanan pangan sering disebut juga sebagai sanitasi pangan. Sanitasi pangan merupakan suatu tindakan pencegahan yang dilakukan untuk mengurangi kemungkinan adanya mikroorganisme patogenik dan toksigenik melalui praktik sanitasi, baik sanitasi permukaan dan peralatan, pembuangan sampah, dan pengendalian hama atau vector penyakit (Permatasari, dkk, 2021).

Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Hutasoit, 2018). Menurut Permenkes RI No. 2 (2023) menyatakan bahwa persyaratan teknis kelaikan higiene sanitasi makanan meliputi:

1. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan

Tabel 1. SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji

Jenis Mikroba/Parameter Uji Mikroba	Jumlah Batas Mikroba yang Dapat Diterima (m)	Keterangan
Biologi		
Parameter wajib		
<i>Eschericia coli</i>	<3,6 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr	
Parameter khusus		
<i>Salmonella sp</i>	Negatif/25 gram	
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 cfu/gr	
<i>Bacillus cereus</i>	<100 cfu/gr	
Listeria monocytogenes	Negatif/25 gram	
Kimia		
Batas kontaminan kimia		
Parameter wajib		Sesuai
Boraks	Negatif/25 gram	potensi
Formalin	Negatif/25 gram	risiko (jenis
Methanil Yellow	Negatif/25 gram	pangan)
Rhodamin B	Negatif/25 gram	

Sumber: Permenkes RI No. 2 (2023)

2. Persyaratan kesehatan

Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene (Juanda, dkk, 2020).

a. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

1). Bangunan

a) Lokasi

Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran, bangunan terpelihara dan mudah dibersihkan.

b) Tata letak ruang

Harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain lain.

c) Ruang karyawan

Memiliki tempat istirahat untuk karyawan, memiliki loker yang terpisah antara karyawan perempuan dan karyawan laki laki.

d) Pintu

Pintu terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, permukaan yang halus dan tidak rusak, rapat, membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri.

e) Jendela/ventilasi

Jendela/ventilasi rapat vektor dan binatang pembawa penyakit, terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus, rata, tahan lama, dan kedap air, terpasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas dan

dibersihkan, memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik.

f) Dinding

Dinding atau partisi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air, juga bersih

g) Langit-langit

Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air, bersih dengan ketinggian minimal 2,4 meter.

h) Lantai

Lantai yang terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Permukaan lantai dibuat cukup landai kearah saluran pembuangan air limbah, pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (konus), luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 m² untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.

i) Pencahayaan

Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja, pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari 540 lux pada persiapan pangan dan titik inspeksi, 220 lux pada ruang kerja, 110

lux pada area lainya. Lampu yang digunakan dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah.

j) Pembuangan asap

Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara.

2). Fasilitas sanitasi

a) Sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS)/wastafel

Terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus, dan mudah dibersihkan, mudah diakses oleh penjamah pangan atau pengunjung, serta dilengkapi dengan sabun dan pengering/tisu.

b) Jamban/toilet

Berbentuk leher angsa yang terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan, tersedia dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/ pengering, dan ventilasi yang baik, terpisah antara karyawan laki laki dan perempuan, terhubungan dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 tahun terakhir.

c) Sarana pencucian peralatan

Terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus, mudah dibersihkan, dilakukan dengan 3 proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi, lokasinya terpisah dengan pencucian bahan pangan.

d) Tempat sampah/limbah

Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik, tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya, terpilah antara sampah organik dan sampah anorganik, dikosongkan secara rutin minimal 1x24 jam, sistem pengelolaan air limbah domestik berfungsi dengan baik, saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan *grease trap*/penangkap lemak, tempat penampungan sementara kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.

e) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

Tidak terdapat tanda tanda keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit.

f) Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi

Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan, dan toksisitasnya, disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan makanan, area pengolahan, dan penyajian pangan.

b. Peralatan

- 1). Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat
- 2). Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*)
- 3). Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit
- 4). Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5). Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang
- 6). Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai fungsinya.
- 7). Memiliki termometer yang berfungsi akurat
- 8). Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar
- 9). Peralatan yang tidak diperlukan, tidak diletakkan di area pengolahan pangan
- 10). Wadah/ pengangkut peralatan makan/ minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
- 11). Memiliki jadwal pemeliharaan peralatan
- 12). Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan
- 13). Khusus untuk peralatan Depot Air Minum (DAM) paling sedikit meliputi:
 - a) Peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap

dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau air minum, keran pengisian air minum, keran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi harus terbuat dari bahan tarapangan (*food grade*) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang.

- b) Mikrofilter dan desinfektor tidak kadaluarsa
- c) Tandon air baku harus tertutup dan terlindung
- d) Wadah/galon untuk air baku atau air minum sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi paling sedikit selama 10 detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih.
- e) Wadah/galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam
- f) Tersedia peralatan sterilisasi/disinfeksi air yang berfungsi dengan baik
- g) Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar masa waktunya.

14). Peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja

- a) Memiliki alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas
- b) Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR
- c) APAR tidak kadaluwarsa
- d) Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa
- e) Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul
- f) Menerapkan Kawasan tanpa rokok

c. Pangan

Menurut Permenkes RI No. 2 (2023) menyatakan bahwa Pengelolaan Pangan Olahan Siap Saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi pangan yang terdiri dari:

1). Pemilihan/ penerimaan bahan pangan

Dalam pemilihan bahan baku makanan, melakukan seleksi yang dilakukan oleh petugas *Quality Control* di bagian *receiving* atau bagian penerimaan. Pemilihan bahan baku dilakukan mulai dari memilih supplier bahan baku. Supplier bahan baku yang dipilih adalah supplier yang dapat dipercaya dan diverifikasi oleh pihak yang berwenang melalui

pengecekan sumber pasokan dan pengakuan (bersertifikasi). Selanjutnya akan dilakukan pemilihan bahan baku makanan. Bahan baku makanan akan dicek secara acak dan dilihat melalui ciri-ciri fisiknya yang meliputi warna, bentuk, kesegaran, bau, dan lain-lain. Selain disortir, buah-buahan akan diukur tingkat kemanisannya dengan menggunakan *Refraktometer*. Apabila terdapat bahan baku makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan, maka bahan makanan tersebut akan ditolak dengan surat berita yang diberikan kepada pihak supplier yang bersangkutan (Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

2). Penyimpanan bahan pangan

Menurut permenkes RI No. 2 (2023) dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut:

- a) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari langsung
- b) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor, dan binatang pembawa penyakit

- c) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).
- d) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak rak (*pallet*) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari lagit langit
- e) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C
- f) Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.
- g) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk
- h) Penyimpanan harus menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan.

Tabel 2. Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		< 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
1.	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5 ⁰ C sd 0 ⁰ C	-10 ⁰ C sd -5 ⁰ C	<-10 ⁰ C
2.	Telur, susu, dan olahannya	5 ⁰ C sd 7 ⁰ C	-5 ⁰ C sd 0 ⁰ C	<-5 ⁰ C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
4.	Tepung dan biji	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang

Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2013)

3). Pengolahan/pemasakan pangan

Selain faktor keadaan bahan makanan, cara penyimpanan bahan makanan, cara pengangkutan makanan yang telah masak, cara penyimpanan makanan masak. Keamanan makanan juga sangat ditentukan bagaimana proses pengolahannya (Juhaina, 2020). Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang perlu mendapat perhatian yaitu :

a) Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat di mana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan

diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

b) Tenaga pengolah makanan/penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahapan persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokkan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

c) Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*good manufacturing practice*)

4). Penyimpanan pangan matang

Menurut permenkes RI No. 2 (2023) dalam penyimpanan pangan matang, hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut:

- a) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan
- b) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan
- c) Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk *bank sample* yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB keracunan pangan)
- d) Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali
- e) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - (1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5⁰C (lemari pendingin) atau wadah bersuhu dingin/*coolbox*.

(2) pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60°C (wadah dengan pemanas).

f) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

5). Pengangkutan pangan matang

Menurut permenkes RI No. 2 (2023) dalam pengangkutan pangan matang hal- hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut:

- a) Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor, dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia
- b) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang
- c) Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
- d) Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara
- e) Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.

- f) Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60⁰C atau lebih.
 - g) Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4⁰C atau kurang
 - h) Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18⁰C atau dibawahnya.
 - i) Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga
 - j) Memiliki jadwal pengangkutan makanan matang
- 6). Penyajian pangan matang

Ketepatan penyajian makanan ini penting bagi pasien karena sangat berkaitan erat dengan siklus biologis manusia dan metabolisme tubuh. Selain itu sebagai pendukung dalam terapi farmasi, dimana efektifitas obat dipengaruhi ketersediaan nutrisi dalam tubuh. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Masalah penyajian makanan pada orang sakit lebih kompleks dari orang sehat. Makanan yang disajikan kepada orang sakit harus disesuaikan

dengan keadaan penyakit. Berdasarkan konsistensi makanan yang paling umum diberikan kepada orang sakit yang dirawat di rumah sakit adalah makanan biasa. Penyajian makanan sangat berkaitan dengan waktu penyajian makanan. Makanan harus didistribusikan dan disajikan kepada konsumen tepat pada waktunya karena akan mempengaruhi selera makan konsumen. Sedangkan mutu makanan adalah penerimaan konsumen terhadap produk yang dikonsumsi berulang. Memperhatikan kesukaan makan dapat mengurangi sisa makanan dan anggaran. (Triyanto & KM, 2022).

C. Pengetahuan Penjamah Makanan

Pengetahuan adalah kemampuan seseorang untuk mengungkapkan kembali apa yang diketahuinya dalam bentuk bukti jawaban baik lisan atau tulisan, bukti atau tulisan tersebut merupakan suatu reaksi dari suatu stimulasi yang berupa pertanyaan baik lisan atau tulisan. Dalam “dictionary of education” menyebutkan bahwa pendidikan merupakan suatu faktor yang melatarbelakangi pengetahuan dan selanjutnya pengetahuan mempengaruhi perilaku. (Pasanda, 2016).

Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengelolaan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni: indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba.

Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. (Fauziah, & Suparmi, 2022)

Pengetahuan penjamah makanan adalah tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai segala sesuatu yang berkaitan dengan keamanan makanan. Tingkat pengetahuan yang tinggi ini dapat dipengaruhi oleh tingkat pendidikan subjek yang sebagian besar menempuh jenjang pendidikan menengah dan tinggi. Makin baik pendidikan seseorang makin mudah menerima informasi sehingga makin banyak pula pengetahuan yang dimiliki (Alwi, dkk, 2019).

Diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut (Hidayat, 2015).

- Baik: > 75
- Cukup: $50 - 75$
- Kurang: < 50

D. Perilaku Penjamah Makanan

Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai penyajian makanan (Assidiq, dkk, 2019)

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, maupun dalam penyajian makanan, pengetahuan, sikap, dan tindakan. Seorang penjamah yang sedang sakit flu, demam, ataupun diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan (Avicen, dkk, 2018). Menurut Permenkes (2023) syarat penjamah makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular
- 2) Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- 3) Menggunakan perlengkapan pelindung
- 4) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan ditempat kerja
- 5) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
- 6) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan
- 7) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain ketika mengolah pangan
- 8) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- 9) Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
- 10) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu.
- 11) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan
- 12) Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji
- 13) Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.
- 14) Penjamah pangan untuk TPP yang kewajibanya label pengawasan cukup mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dibentuk dari 3 faktor yakni faktor-faktor predisposisi (*predisposing factors*) yang terwujud dalam pengetahuan, sikap dan sebagainya; faktor pendukung (*enabling factors*) yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana kesehatan. (Permatasari, dkk, 2021).

Perilaku penjamah makanan di rumah sakit, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Berapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih untuk mengurangi transfer patogen ke makanan (Indriany, 2019).

Diklasifikasikan berdasarkan kategori berikut (Fajriyati, 2016).

- Baik : skor $\geq 70\%$
- Tidak baik : skor $< 70\%$