

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Jasaboga

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau distribusi makanan dalam skala besar, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013). Ruang lingkup kegiatan penyelenggaraan makanan tidak hanya perencanaan hingga pendistribusian serta evaluasi, tetapi juga mencakup fasilitas, anggaran, tenaga kerja, peralatan, dan kebersihan higiene sanitasi (Aritonang, 2014).

Menurut Permenkes No. 2 tahun 2023 jasa boga/ catering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (*dine in*). Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani jasa boga dikelompokkan atas:

a. Jasa boga Golongan A

Jasa boga golongan A melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan. Terdiri atas golongan:

- a. A1, jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan seperti rumah makanan yang menyatu dengan tempat tinggal (contoh warung tegal/warteg) dan menggunakan dapur rumah tangga dengan fasilitas permanen atau semi permanen yang dikelola oleh keluarga.

Dengan persyaratan teknis sebagai berikut (Permenkes 1096):

- 1) Pengaturan ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur
- 2) Ventilasi/ penghawaan, apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara, pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
- 3) Tempat cuci tangan dan peralatan, tersedia tempat cuci tangan dan cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 4) Penyimpanan makanan, untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal satu buah lemari es (kulkas)

- b. A2, jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Seperti rumah makan dengan bangunan sementara, warung tenda, atau gerai jajanan keliling yang menggunakan gerobak. Alat angkut tanpa terdapat proses pemasakan.

Dengan persyaratan teknis sebagai berikut (Permenkes 1096):

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.
 - 2) Pengaturan ruang, Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruangan lain.
 - 3) Ventilasi/ penghawaan, pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur.
 - 4) Penyimpanan makanan, bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal satu buah lemari es (kulkas).
 - 5) Ruang ganti pakaian, bangunan harus dilengkapi dengan ruang ganti pakaian yang cukup luas, fasilitas ruang ganti diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.
- c. A3, jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan menggunakan dapur khusus dan

memperkerjakan tenaga kerja, seperti katering yang sudah memiliki seluruh kriteria katering golongan A2 tetapi pada proses produksi makanan sudah menggunakan dapur khusus. Dengan persyaratan teknis sebagai berikut (Permenkes 1096):

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.
- 2) Pengaturan ruang, ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan tempat tinggal.
- 3) Ventilasi/ penghawaan, pembuangan asap dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau penangkap asap (*smoke hood*).
- 4) Tempat memasak harus terpisah jelas dengan tempat penyiapan makanan matang, harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.
- 5) Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan siap saji tertutup sempurna, terbuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan, setiap kotak makan yang digunakan sekali pakai harus mencantumkan nama perusahaan, nomor izin usaha dan nomor sertifikat laik higiene sanitasi. Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha

serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

b. Jasa boga Golongan B

Jasa boga golongan B melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit, dan balai / tempat pelatihan) yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

Dengan persyaratan teknis sebagai berikut (Permenkes 1096):

- 1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A3.
- 2) Halaman, pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (septic tank) atau tempat pembuangan lainnya.
- 3) Lantai, Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan.
- 4) Pengaturan ruang, memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
- 5) Ventilasi/penghawaan, pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (Hood), alat pembuang dan cerobong asap.

- 6) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan: kuat, permukaan mudah halus dan mudah dibersihkan, setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit, dan setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi sabun.

c. Jasa boga Golongan C

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

Dengan persyaratan teknis sebagai berikut (Permenkes 1096):

- 1) Memenuhi persyaratan jasad boga golongan B.
- 2) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (Hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
- 3) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
- 4) Fasilitas pencucian alat dan bahan : terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel, air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm).

- 5) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan, tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk, rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

B. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan menjadi langkah penting dalam menjaga keamanan dan kualitas makanan. Higiene adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya untuk melindungi kesehatan individu, seperti membuang bagian bahan makanan yang rusak, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah/ memegang makanan. Sedangkan sanitasi merupakan upaya pencegahan terhadap kemungkinan berkembangnya patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Misalnya, menyediakan air bersih untuk mencuci tangan dan menyediakan tempat sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. (Kemenkes, 2013).

Higiene dan sanitasi saling berkaitan. Jika higiene seseorang baik, namun kebersihannya kurang, maka risiko terpapar penyakit lebih tinggi (Haris dkk., 2023). Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk

mengendalikan faktor risiko gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan baik yang berasal dari peralatan, tempat, orang, dan bahan makanan (Widyastuti dkk., 2019).

C. Kelayakan Higiene Sanitasi Jasaboga

Kelayakan fisik higiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan. Adanya pengendalian proses produksi diharapkan dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi pada makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat penyelenggaraan makanan, peralatan pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan agar aman dikonsumsi (Sawong et al., 2016).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Kesehatan Lingkungan, persyaratan kesehatan untuk pangan olahan siap saji dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah makanan, pangan, dan jenis Tempat Pengolahan Pangan (TPP) atau jasaboga. Tempat pengolahan pangan adalah sarana untuk menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, atau mengangkut pangan olahan siap saji. Berikut persyaratan kesehatan higiene dan sanitasi:

a. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

1. Bangunan

- a. Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa

menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor, dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD), peternakan dan area rawan banjir.

- b. Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- c. Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisah lokasi, dan lain-lain.
- d. Jika TPP berada di dalam gedung, *freezer* atau tempat penyimpanan bahan pangan dan bahan matang dirancang sedemikian rupa agar posisinya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.
- e. Dapur jasa boga terpisah dari dapur keluarga.
- f. Ruang makan rumah makan/ restoran:
 - (1) Area ruang makan, meja, kursi atau alas meja harus dalam keadaan bersih.
 - (2) Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
 - (3) Tempat bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih.

- (4) Jika konsumen mengambil sendiri Pangan Olahan Siap Saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil pangan, dan masker saat pengambilan pangan.
 - (5) Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - (6) Ruang makan rumah makan/ restoran yang tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca filter bening.
 - (7) Ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan jamban/ toilet.
- g. Ruang karyawan:
- 1) Memiliki tempat istirahat untuk karyawan/penjamah pangan.
 - 2) Memiliki *locker*/ tempat peralatan personal karyawan/ penjamah pangan dibedakan laki-laki dan perempuan
 - 3) Jika TPP berada di dalam gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan/ penjamah pangan dan loker diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak berpotensi menimbulkan pencemaran pada ruang pengolahan pangan.
- h. Pintu:
- 1) Pintu rapat vektor dan binatang pembawa penyakit. Jika rumah makan/ restoran tidak memiliki pintu sebagai akses masuk dan keluar, maka ada upaya fisik atau kimia atau biologis yang dilakukan untuk mencegah masuknya

kontaminan, vektor, dan binatang pembawa penyakit dari area sekitar rumah makan/ restoran.

- 2) Pintu terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, permukaan yang halus dan tidak rusak.
- 3) Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri (mudah dievakuasi).
- 4) Pintu akses ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar terpisah.

i. Jendela/ Ventilasi:

- 1) Jendela/ ventilasi rapat vektor dan Binatang Pembawa Penyakit (jalur pertukaran udara tidak terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit).
- 2) Jendela/ ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air.
- 3) Jendela/ ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
- 4) Jendela/ ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik (jika menggunakan ventilasi buatan/ mekanik seperti *exhaust fan* atau *air conditioner* maka kondisi harus bersih dan berfungsi baik).

- 5) Jendela/ ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dipastikan bisa mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.
- j. Dinding:
- 1) Dinding partisi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
 - 2) Dinding bersih.
 - 3) Bagian dinding yang kena percikan air/ minyak dilapisi bahan kedap air/ minyak.
- k. Langit-langit:
- 1) Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata maka harus dipastikan bersih, bebas debu, vektor dan binatang pembawa penyakit.
 - 2) Langit-langit bersih.
 - 3) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.
- l. Lantai:
- 1) Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.

- 2) Permukaan lantai dapur dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- 3) Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (konus). Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih.
- 4) Khusus jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2 m^2) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.

m. Pencahayaan:

- 1) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari:
 - a) 540 lux (50 *foot candles*) pada persiapan pangan dan titik inspeksi.
 - b) 220 lux (20 *foot candles*) pada ruang kerja
 - c) 110 lux (10 *foot candles*) pada area lainnya.
- 2) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah atau jatuh.

n. Pembuangan Asap:

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

- o. Khusus jasa boga golongan B dan C dan restoran hotel memiliki dokumentasi/ jadwal pemeliharaan.

2. Fasilitas Sanitasi

a) Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/ wastafel:

- 1) Sarana CTPS/ wastafel terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 2) Sarana CTPS/ wastafel terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan dan atau pengunjung.
- 3) Sarana CTPS/ wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/ tisu.

b) Jamban / Toilet:

- 1) Jamban/ toilet bentuk leher angsa. Jamban/ toilet terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- 2) Memiliki jamban/ toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/ pengering, dan ventilasi yang baik (jika rumah makan/ restoran merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka harus ada akses jamban/ toilet)
- 3) Memiliki jamban/ toilet yang terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
- 4) Jamban/ toilet terhubung dengan tangka septic yang disedot setidaknya sekali dalam 5 (lima) tahun terakhir.

c) Sarana pencucian peralatan:

- 1) Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin pencuci elektrik (*dishwasher*).

- 2) Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan, dan sanitasi.
 - 3) Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.
- d) Tempat sampah/ limbah:
- 1) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara).
 - 2) Terpilah antara sampah basah [organik] dan sampah kering [anorganik] dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24 Jam.
 - 3) Sistem pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik. Yang dimaksud dengan air limbah domestik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan sistem pengelolaan air limbah domestik, meliputi air limbah yang berasal dari usaha dan/ atau kegiatan pemukiman rumah makan, perkantoran, perniagaan, apartemen, dan asrama.
 - 4) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan *grease trap* / penangkap lemak.
 - 5) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.

- 6) Memiliki dokumentasi/ jadwal pemeliharaan sistem pembuangan air limbah.
- e) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit:
 - 1) Tidak dijumpai atau terdapat tanda-tanda keberadaan vektor dan binatang pembawa penyakit.
 - 2) Memiliki dokumentasi/ jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f) Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi:
 - 1) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksisitasnya.
 - 2) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, area pengolahan dan tempat penyajian pangan.

b. Peralatan

- 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, benda dari lubang, celah atau retakan.
- 2) Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak sekali pakai tidak dipakai ulang.
- 3) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindungi dari vektor dan binatang pembawa penyakit.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

- 5) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- 6) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- 8) Lemari pendingin dan *freezer* dijaga pada suhu yang benar.
- 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang 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 dokumentasi/ jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- 12) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan desinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- 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, mikro filter, wadah/ galon air baku atau air minum, kran pengisian air minum, keran pencucian/ pembilasan

wadah/ galon, kran penghubung, dan peralatan desinfektan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang.

- b) Mikro filter dan *disinfector* tidak kadaluarsa.
 - c) Tandon air baku harus tertutup dan terlindungi.
 - 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 (sepuluh) 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) Ketersediaan peralatan sterilisasi/ disinfeksi air (contoh: ultraviolet, ozonisasi atau *reverse osmosis*) 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 personal yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR.
- c) APAR tidak kadaluarsa.
- d) Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluarsa.
- e) Tersedia jalur petunjuk evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul.
- f) Menerapkan Kawasan Tanpa Rokok (KTR).
- g) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan tamu.

c. Penjamah Makanan

Tenaga atau karyawan harus memiliki persyaratan sebagai berikut:

- 1) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam, tifoid/ tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
- 2) Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- 3) Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/ sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- 4) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
- 5) Berkuku pendek, bersih tidak memakai pewarna kuku.

- 6) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- 7) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-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 (contohnya sendok, penjepit makanan).
- 11) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam 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) Khusus jasa boga golongan C dan restoran, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
- 15) Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

D. Personal Higiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan atau berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengelola, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Madrdatillah, 2019). Penjamah makanan berpeluang untuk menularkan berbagai penyakit. Sumber cemaran berasal dari anggota tubuh, seperti hidung, mulut, telinga, dan kulit. Semua yang berpotensi menjadi sumber cemaran dari tubuh harus selalu dijaga kebersihannya. Penggunaan alat sebelum kontak langsung dengan makanan seperti menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, dan sendok garpu dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi pada makanan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 2 tahun 2023, syarat penjamah makanan adalah sebagai berikut :

- 1) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam, tifoid/ tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
- 2) Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- 3) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan perlengkapan pelindung:
 - a. Celemek/ apron,
 - b. Masker dan tutup kepala,
 - c. Alas kaki/ sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin dan

- d. Menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.

4) Perilaku selama bekerja/ mengelola makanan, yaitu :

- a. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
- b. Berkuku pendek, bersih tidak memakai pewarna kuku.
- c. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- d. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- e. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- f. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
- g. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
- h. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali dalam setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.

5) Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.

6) Pengelola/ pemilik/ penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.

- 7) Khusus jasa boga golongan C dan restoran, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
- 8) Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.