

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan menyelenggarakan makanan dengan jumlah banyak dalam suatu institusi. Jumlah makanan yang diselenggarakan tiap negara berbeda. Menurut Bakri, Intiyati, dan Widartika (2018) di Indonesia kegiatan penyelenggaraan makanan massal minimal 50 porsi dalam satu kali pengolahan. Sehingga apabila tiga kali makan dalam sehari menghasilkan 150 porsi makanan dalam sehari. Kegiatan penyelenggaraan makanan umumnya diselenggarakan di berbagai institusi seperti rumah sakit, panti asuhan, pelayanan makan anak sekolah, rumah makan/restoran, dan sebagainya. Dalam penyelenggaraan makanan institusi terdapat kegiatan produksi makanan. Produksi makanan merupakan kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah menjadi bahan makanan matang yang dapat dikonsumsi oleh konsumen. Tujuan dari produksi makanan tersebut adalah menghasilkan bahan makanan dengan kualitas baik dan jumlah yang tepat dengan memanfaatkan sumber daya untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam jumlah besar. Penyelenggaraan makanan institusi dapat menjadi sarana peningkatan mutu kesehatan dan gizi konsumen apabila penyelenggaraan makanan tersebut di dalamnya terdapat prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi, seperti menyajikan makanan sesuai kebutuhan gizi konsumen serta memenuhi syarat-syarat hygiene sanitasi yang telah ditetapkan.

Penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi dua macam yaitu:

1. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial yaitu penyelenggaraan makanan untuk mencari untung sebagai tujuan utama. Contoh yang bersifat komersial adalah rumah makan/restoran, warung, catering, cafetaria, dan *snack bar*. Penyelenggaraan makanan ini memiliki strategi menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemen yang jelas agar dapat bersaing dengan penyelenggara makanan komersial lainnya.

2. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial/pelayanan. Penyelenggaraan makanan ini biasanya dikelola oleh pemerintah dan tidak mencari keuntungan. Tujuan utama dari sifat ini adalah untuk menyelenggarakan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi tiap tipe konsumen. Contoh yang bersifat non komersial/pelayanan adalah sekolah, asrama, panti asuhan, rumah sakit, lembaga kemasyarakatan, perusahaan, dan lain-lain.

B. Penyelenggaraan Makanan Komersial

Penyelenggaraan makanan komersial adalah kegiatan menyelenggarakan makanan pada tempat makan komersial untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Komersial menyelenggarakan makanan bertujuan mencari keuntungan. Produksi makanan pada tempat makan komersial terdiri dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan komersial berlangsung pada rumah makan/restoran, warung, atau tempat makan yang bertujuan untuk mencari keuntungan. Selain itu tujuan penyelenggaraan makanan komersial yang lain adalah untuk memberikan pelayanan optimal dengan menyajikan makanan dengan citarasa yang sesuai harapan konsumen, serta menarik konsumen yang baru.

Menurut Bakri, Intiyati, dan Widartika, (2018) karakteristik penyelenggaraan makanan komersial yaitu:

1. Pengelola merupakan masyarakat umum dengan kejelasan manajemen menurut perjanjian pemilik
2. Makanan dan variasi makanan sesuai dengan keinginan pemilik, tidak menentu
3. Konsumen yang dilayani bermacam-macam (heterogen) sehingga memiliki tanggung jawab terhadap kesehatan lebih luas. Pemilik harus memperhitungkan target yang akan dicapainya.

Berdasarkan tipe produksi dan cara pelayanannya, penyelenggaraan makanan diklasifikasi menjadi empat tipe yaitu:

1. *Conventional*, yaitu tipe produksi dengan tempat pengolahan hingga penyajian berada pada satu tempat. Tipe ini biasanya dilakukan di tempat makan yang menyediakan menu makanan kemudian langsung diolah dan

disajikan pada saat itu juga. *Conventional* membutuhkan tenaga sedikit, menggunakan bahan makanan yang mudah dijangkau, serta kebutuhan peralatan sedikit. Contoh dari tipe *conventional* ini adalah warung makan, restoran.

2. *Commissary*, yaitu tipe produksi dimana tempat pengolahan dan tempat penyajian tidak pada satu tempat. Biasanya makanan yang sudah diolah akan diberikan perlakuan seperti pengaturan suhu dan didistribusikan menggunakan alat transportasi guna menjaga kualitas makanan. Tipe ini tidak membutuhkan tenaga kerja dan peralatan yang banyak, tetapi membutuhkan penanganan dan perawatan untuk menjaga kualitas makanan sehingga perlu pemilihan alat penyimpanan dan transportasi yang memadai. Contoh dari tipe *commissary* adalah restoran di kota-kota besar, sekolah atau kampus, *franchise*, perusahaan pertambangan, dan *catering*.
3. *Ready prepared*, yaitu tipe produksi dimana waktu pengolahan bahan makanan dengan penyajian tidak pada waktu yang sama. Bahan makanan yang belum diolah atau telah diolah setengah jadi disimpan terlebih dahulu atau tidak dikonsumsi secara langsung. Bahan makanan diberikan perlakuan suhu untuk menjaga kualitas. Bahan makanan pada tipe ini melalui dua perlakuan yaitu pemasakan awal pada saat akan disimpan dan pemasakan akhir ketika akan dikonsumsi. Bahan makanan dapat disimpan harian hingga bulanan sebelum akhirnya diolah. Contoh yang menggunakan tipe *ready prepared* yaitu sekolah atau kampus besar, restoran modern, rumah sakit besar, perusahaan *frozen food*, dan perusahaan penerbangan ACS Indonesia.
4. *Assembly*, yaitu tipe produksi yang hanya menyediakan makanan tanpa adanya kegiatan pengolahan makanan. Bahan makanan yang disajikan dalam bentuk siap dikonsumsi. Tipe ini tidak membutuhkan tenaga kerja banyak dan hanya mengandalkan keterampilan karyawan dalam memasarkan produk makanannya. Bahan makanan dikemas dengan kemasan sekali pakai (*disposable ware*) menyebabkan jumlah sampah meningkat. Contoh yang menggunakan tipe *assembly* adalah restoran dengan masakan tertentu, *caffe*, *food center*, outlet bolu, outlet eskrim, dan lain-lain.

C. Rumah Makan

Rumah makan adalah tempat penyelenggaraan makanan yang menyajikan makanan kepada konsumen untuk mencari keuntungan. Keberadaan rumah makan saat ini sangat dicari karena banyak masyarakat yang memilih makan di rumah makan atau restoran dengan alasan malas memasak di rumah. Maka tidak heran jika masyarakat banyak yang makan di rumah makan, sebab saat ini rumah makan sangat memperhatikan kesukaan dan selera masyarakat. Rumah makan menciptakan menu makanan yang bervariasi sesuai minat sebagian besar masyarakat.

Rumah makan harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang telah ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yang meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang makan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan jadi, serta peralatan yang digunakan. Selain harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi sesuai standar yang ditetapkan, rumah makan memperhatikan nilai ekonomi bagi pengelola atau pemilik itu sendiri (Harnani dan Utami, 2018).

D. Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Hygiene sanitasi merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam upaya memperbaiki atau mempertahankan kesehatan. Hygiene adalah upaya kesehatan penjamah dalam mengolah makanan guna melindungi dan memelihara kesehatan tenaga penjamah makanan (Depkes, 2001 dalam Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018). Hygiene menitikberatkan pada upaya pemeliharaan kebersihan kesehatan penjamah makanan dan lingkungan sekitarnya. Hygiene personal merupakan perilaku bersih, sehat, dan aman penjamah makanan untuk menghindari adanya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan hingga penyajian kepada konsumen. Hygiene personal meliputi memakai Alat Pelindung Diri (APD) lengkap yang terdiri dari masker, sepatu kerja, celemek/apron, penutup kepala, perban/plester apabila ada luka, dan sebagainya, serta mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan makanan.

Sanitasi merupakan rangkaian kegiatan dalam upaya menjaga kebersihan dan keamanan makanan dan minuman dari bahaya atau kontaminasi yang dapat mengganggu kesehatan konsumen. Sanitasi makanan adalah serangkaian kegiatan menghilangkan faktor bahaya pada makanan dan minuman dari makanan mentah sampai dengan makanan siap saji (WHO dan FAO, 2001 dalam Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Hygiene sanitasi rumah makan merupakan kegiatan kompleks yang diselenggarakan di rumah makan yang terdiri dari kebersihan tenaga penjamah makanan hingga menghilangkan faktor bahaya pada makanan dan minuman untuk menjaga kesehatan konsumen yang dilayani. Tujuan menerapkan hygiene sanitasi di rumah makan adalah untuk menyajikan makanan yang aman dari cemaran atau kontaminasi yang memungkinkan dapat mengganggu kesehatan konsumen. Oleh sebab itu kebersihan dan kesehatan tenaga penjamah makanan yang terjamin dapat memutus rantai kontaminasi bakteri atau virus yang ditularkan sebagai penyebab penyakit kepada makanan. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran ada beberapa persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran yang meliputi:

1. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

a. Lokasi

Rumah makanan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga, dan tikus.

b. Bangunan

1) Umum

Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan terpisah dengan tempat tinggal.

2) Tata ruang

- Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi
- Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu

- Ruang harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

1) Lantai

- Kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan
- Pertemuan antara lantai dan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati.

2) Dinding

- Permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan
- Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
- Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedapair dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

3) Ventilasi

- Ventilasi alam memiliki persyaratan seperti cukup menjamin peredaran udara dengan baik serta dapat menghilangkan uap, asap, debu, dan gas dalam ruangan
- Ventilasi buatan diperlukan apabila ventilasi alam tidak memenuhi persyaratan.

4) Pencahayaan

- Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang
- Ruang kerja (Gudang, dapur, tempat cuci peralatan, dan tempat pencuci tangan) intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle
- Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

5) Atap

Tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus.

6) Langit-langit

- Permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan
- Tidak terdapat lubang-lubang
- Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.

7) Pintu

- Terbuat dari bahan kuat dan mudah dibersihkan
- Dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar
- Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam
- Jarak antara pintu dengan lantai tidak lebih dari 1 cm.

2. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

a. Air bersih

- Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

b. Air limbah

- Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran misalnya memakai saluran tertutup, *septic tank* dan roil
- Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (*grease trap*).

c. Toilet

- Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan
- Harus tersedia jamban, peturasan, dan bak air
- Toilet wanita terpisah dengan toilet pria
- Toilet tenaga pekerja terpisah dengan toilet pengunjung
- Dibersihkan dengan detergent dan alat pengering

- Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok, serta sabun
- Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
- Lantai kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan, serta kemiringannya cukup
- Ventilasi dan penerangan baik
- Air limbah dibuang ke *septic tank*, riol, atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
- Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi bak penampung dan saluran pembuangan
- Di dalam kamar mandi tersedia bak mandi dan air bersih dalam keadaan cukup
- Peturasan dilengkapi air mengalir
- Jamban dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi air penggelontoran dan cukup serta sapu tangan kertas/tisu
- Jumlah toilet pengunjung pria dan wanita serta toilet untuk tenaga kerja diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.
- Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

d. Tempat sampah

- Dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk
- Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan
- Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah
- Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran
- Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus, atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

e. Tempat cuci tangan

- Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk yaitu tempat cuci tangan sebanyak 1 buah untuk 1 – 60 orang, 2 buah untuk 61 – 120 orang, dan 3 buah untuk 121 – 200 orang. setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah tempat cuci tangan. Tempat cuci tangan dilengkapi sabun/sabun cair dan alat pengering
 - Apabila tidak tersedia fasilitas seperti poin pertama maka dapat disediakan sapu tangan kertas/tisu yang mengandung alkohol 70%, lap dengan suhu 43,3°C, dan air hangat bersuhu 43,3°C.
 - Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti poin pertama dan kedua yang jumlah disesuaikan dengan banyaknya karyawan yaitu 1 tempat cuci tangan untuk 1 – 10 orang, dan penambahan 1 buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.
 - Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan
 - Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.
- f. Tempat mencuci peralatan
- Terbuat dari bahan kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan
 - Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C – 80°C dan air dingin bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²)
 - Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah
 - Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.
- g. Tempat pencuci bahan makanan
- Terbuat dari bahan kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan

- Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%
 - Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- h. Fasilitas penyimpanan pakaian (*locker*) karyawan
- Terbuat dari bahan kuat, aman, mudah dibersihkan, dan tertutup rapat
 - Jumlah *locker* disesuaikan dengan jumlah karyawan
 - *Locker* ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang
 - *Locker* untuk pria dan wanita dibuat terpisah.
- i. Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus
- Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk *Aedes Aegypti* serta *Albopictos*
 - Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm)
 - Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.
3. Persyaratan Dapur, Ruang Makanan, dan Gudang Makanan
- a. Dapur
- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
 - Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
 - Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, rata, warna terang, mudah dibersihkan
 - Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeliran udara panas/*exhauster* dipasang 2 meter dari lantai
 - Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan aluran serta pengumpul minyak

- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*)
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- Ruang dapur terdiri dari tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan, tempat persiapan, dan tempat administrasi
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 fc
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
- Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
- Harus dipasang tulisan “Cucilah tangan Anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah dilihat
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.

b. Ruang makan

- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar
- Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
- Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran

- Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
 - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
 - Bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya
 - Lantai, dinding, dan langit-langit harus selalu bersih dan berwarna terang
 - Perlengkapan set kursi harus bersih dan tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya.
- c. Gudang bahan makanan
- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
 - Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
 - Pencahayaan guang minimal 4 fc pada bidang setinggi lutut
 - Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan, ventilasi, dan pelindung serangga dan tikus.

4. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

- a. Bahan makanan
- Kondisi baik, tidak rusak, dan tidak membusuk
 - Berasal dari sumber resmi yang terawasi
 - Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
- b. Makanan jadi
- Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak, dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya pengembungan, cekung, dan kebocoran
 - Angka kuman E. Coli pada makanan 0 per gram contoh makanan dan 0 per 100 ml contoh minuman

- Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku
- Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

5. Persyaratan Pengolahan Makanan

- a. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
- b. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - Sarung tangan plastik
 - Penjepit makanan
 - Sendok garpu dan sejenisnya
- c. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai:
 - Celemek/apron
 - Tutup rambut
 - Sepatu dapur
 - Berperilaku:
 - Tidak merokok
 - Tidak makan atau mengunyah
 - Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias
 - Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
 - Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - Selalu memakai pakaian kerja yang bersih

- d. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotyva dan buku kesehatan yang berlaku
6. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi
 - a. Penyimpanan bahan makanan
 - Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih
 - Penempatannya terpisah dengan makanan jadi
 - Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan dalam suhu sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, dan kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% – 90%
 - Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan jarak makanan dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dan dengan langit-langit 60 cm.
 - Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dulu dikeluarkan belakangan (FIFO = *First In First Out*).
 - b. Penyimpanan bahan makanan jadi
 - Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya
 - Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5°C atau lebih, atau lainnya
 - Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -10°C.
7. Persyaratan Penyajian Makanan
 - a. Cara menyajikan makanan 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:
 - Di tempat bersih
 - Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada
 - Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, saus tomat, kecap, sambal, dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya
 - Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan
 - Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci

8. Persyaratan Peralatan

- a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain timah, arsenikum, tembaga, seng, cadmium, antimony
- b. Peralatan tidak rusak, 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 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 peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air 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 harus 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 dilap dengan kain.
- h. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan:
- Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih
 - Cara penyimpanan cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya harus dibalik
 - Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata, dan tidak aus/rusak
 - Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya
 - Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

E. Klasifikasi Penilaian Hygiene Sanitasi Rumah Makan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, penilaian dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupten/Kota dengan melibatkan asosiasi setempat untuk menetapkan tingkat mutu di rumah makan. Kelaikan hygiene sanitasi rumah makan diukur menggunakan instrumen hygiene sanitasi dan dihitung skor penilaian dari tiap variabel. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan/restoran adalah apabila jumlah skor seluruh variabel ≥ 700 .

Skor mutu hygiene sanitasi rumah makan memiliki tiga tingkat mutu yaitu tingkat mutu C apabila skor mencapai 700 – 800 dikategorikan cukup, tingkat mutu B apabila skor mencapai 801 – 900 dikategorikan baik, sedangkan tingkat mutu A apabila skor mencapai 901 – 1000 dikategorikan sangat baik. tiap skor tingkat mutu tersebut memiliki tanda plakat tingkat mutu yaitu apabila tingkat mutu A berlatar belakang putih dan huruf biru, tingkat mutu B berlatar belakang cream dan huruf hijau, serta tingkat mutu C berlatar belakang hijau dan huruf putih.

F. Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan adalah seseorang atau sekelompok yang bekerja yang berhubungan langsung dengan makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, sampai penyajian makanan. Tenaga penjamah makanan berperan penting dalam hal kebersihan dan keamanan bahan makanan. Kejadian keracunan makanan atau penyebaran penyakit karena makanan adalah karena kebersihan dari pengolah makanan tersebut. Oleh karena itu penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan untuk menghindari kontaminasi pada makanan dan minuman yang akan disajikan kepada konsumen. Hygiene tenaga penjamah makanan merupakan kegiatan untuk memperbaiki kesehatan tenaga penjamah makanan. Sedangkan sanitasi tenaga penjamah makanan yaitu upaya menghilangkan faktor bahaya dalam makanan dan minuman yang dilakukan oleh tenaga penjamah makanan selama proses kegiatan penyelenggaraan makanan. Faktor bahaya atau kontaminasi yaitu meliputi anggota tubuh, cairan yang keluar dari anggota tubuh (dahak, ludah, kotoran), debu, binatang pengerat, serangga, dan fisik (ranting, pecahan kaca, rambut, staples, dan sebagainya). Menurut Surono, Sudiby, dan Wasposito (2018) untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan makanan ada beberapa syarat untuk ditaati oleh tenaga penjamah makanan dengan ketentuan higienis yaitu:

- a. Mengganti pakaian dengan pakaian kerja yang bersih (jubah, apron)
- b. Menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan sebelum bekerja sesuai langkah yang telah ditetapkan menggunakan sabun dan air mengalir
- c. Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap seperti masker, penutup kepala, sarung tangan, sandal lab bersih.
- d. Tidak menggunakan perhiasan maupun kosmetik
- e. Tidak merokok, makan, maupun minum selama berada di tempat pengolahan
- f. Pekerja yang sakit akan dilarang bekerja karena dikhawatirkan akan menularkan penyakit kepada pekerja lain atau pada bahan makanan

G. Faktor yang Mempengaruhi Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah

Makanan

Hygiene dan sanitasi penjamah makanan akan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

1. Tingkat Pengetahuan

Menurut Tholib (2009) dalam Bayrachma (2017) pengetahuan yang dimiliki oleh seorang tenaga penjamah makanan akan meningkatkan tingkat keamanan makanan yang diolahnya. Pengetahuan sangat berpengaruh terhadap perilaku dan tindakan seseorang. Menurut Karomah (2015) dan Ambarwati (2017) pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

a. Tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan mempengaruhi pengetahuan seseorang. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang ditempuh seseorang, maka akan semakin tinggi pula pengetahuan yang dimiliki.

b. Informasi

Informasi luas yang dimiliki oleh seseorang akan memiliki pengetahuan yang luas mengenai informasi yang diterimanya.

c. Budaya

Pengetahuan yang diterima oleh seseorang yang terikat dengan kebudayaan yang dianutnya akan terlebih dahulu disaring sebelum benar-benar diterima.

d. Pengalaman

Pengetahuan akan meningkat berdasarkan pengalaman masa lalu seseorang. Semakin banyak pengalaman yang dimiliki maka tingkat pengetahuan akan semakin luas.

e. Sosial ekonomi

Untuk menuntut pengetahuan yang lebih tinggi dibutuhkan ekonomi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup. Sedangkan sosial yang mempengaruhi tingkat pengetahuan

seseorang yaitu mencari bantuan ke sarana kesehatan yang ada disesuaikan dengan pendapatan yang ada.

2. Perilaku

Perilaku tenaga penjamah makanan akan menentukan tingkat keamanan makanan melalui perlakuan terhadap makanan yang meliputi persiapan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen. Perilaku tenaga penjamah makanan yang tidak menerapkan hgygiene sanitasi akan membawa faktor bahaya atau kontaminasi pada makanan yang mengakibatkan gangguan kesehatan terkait makanan.

Perilaku adalah suatu kegiatan yang dapat diamati langsung, merupakan respon dari rangsangan dari luar subjek (Rusmanto, 2013). Ada beberapa faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang menurut Notoatmodjo (2010) (dalam Rusmanto, 2013) meliputi:

- a. Faktor-faktor predisposisi (*predisposing factor*) yang terwujud dalam nilai-nilai, keyakinan, kepercayaan, sikap, pengetahuan, dan lain-lain
- b. Faktor-faktor pemungkin (*enabling factor*) yang terwujud dalam lingkungan fisik dan fasilitas-fasilitas yang tersedia.
- c. Faktor-faktor pendorong atau penguat (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap perilaku tenaga penjamah makanan sebagai kelompok referensi pada perilaku konsumen.

H. Hasil-hasil Penelitian tentang Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Budiyono, dkk yang dilaksanakan di Warung Makan di Tembalang Kota Semarang pada tahun 2008 mengatakan bahwa tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi rumah makan kurang sebesar 63,9%, sedangkan perilaku penjamah dalam hygiene dan sanitasi makanan kurang sebesar 22,2%. Kemudian Handayani dkk pada tahun 2015 di sebuah Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem, sebanyak 50,30% penjamah makanan memiliki perilaku kurang baik dalam menerapkan Cara Pengolahan Pangan Baik (CPPB) seperti mencuci tangan, memakai celemek, memakai penutup kepala, dan lain-lain. Hal ini dapat dikatakan bahwa masih

banyak kejadian mengenai kurangnya pengetahuan dan perilaku baik tentang hygiene sanitasi di rumah makan. Selain itu hasil penelitian yang dilakukan oleh Sari, Sulistiyani, dan Dewanti pada tahun 2016 mengenai perbedaan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan hygiene sanitasi makanan di warung makan di Terminal Terboyo Semarang didapatkan bahwa tenaga penjamah makanan tidak mempunyai perbedaan perilaku sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan sebab dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengetahuan, sikap, kebiasaan, dan tradisi. Pengetahuan responden sebelum diberikan penyuluhan sebesar 41,7%, sedangkan setelah diberikan penyuluhan pengetahuan tenaga penjamah makanan meningkat menjadi 54,2%.