

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi perhari (Bakrie dkk, 2018).

2. Syarat Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Bakrie (2018), dalam pelayanan makanan bagi konsumennya institusi penyelenggaraan harus memperhatikan kebutuhan konsumen dan memenuhi syarat, antara lain :

- a. Menyediakan makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen.
- b. Memenuhi syarat higiene dan sanitasi.
- c. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak digunakan.
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
- e. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Bakri (2018) Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi 2 (dua) kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* antara lain: (1) pelayanan kesehatan, (2) sekolah, (3) asrama, (4) institusi sosial, (5) institusi khusus, dan (6)] darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat *profit oriented* adalah: (1) transportasi, (2) industri, dan (3) komersial. Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain:

1. Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.
2. Penyelenggaraan makanan anak sekolah/*school feeding*.

3. Penyelenggaraan makanan asrama.
4. Penyelenggaraan makanan di institusi sosial.
5. Penyelenggaraan makanan institusi khusus.
6. Penyelenggaraan makanan darurat.
7. Penyelenggaraan makanan industri transportasi.
8. Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja.
9. Penyelenggaraan makanan institusi komersial.

1. 4. Sifat Penyelenggaraan Makanan

Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut :

a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.

Pada penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Usaha jasa boga, kantin, kafetaria dan warung makan tergolong penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.

b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial.

Pada penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, penyelenggaraan makanan tidak bertujuan untuk memperoleh keuntungan. Penyelenggaraan makanan untuk orang sakit di rumah sakit, penghuni asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsi dan narapidana tergolong penyelenggaraan makanan bersifat non komersial (Moehyi,1992).

2. 5. Penyelenggaraan Makanan Komersial

Menurut Bakri, dkk (2018) Penyelenggaraan makanan Komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (profit), seperti restoran, *snack bar*, dan *fast food*, baik yang berada di lokasi *resort* atau di dalam kota. Adapun tujuan penyelenggaraan makanan komersial yaitu :

- a. Memperoleh keuntungan maksimal.

- b. Memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen, yaitu makanan yang mengutamakan cita rasa yang menarik dengan harga yang sesuai dengan harapan konsumen.
- c. Menyenangkan/memberi hiburan kepada konsumen.
- d. Menarik konsumen baru.

B. Restoran

1. Definisi

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum. Sebuah restoran didirikan dengan tujuan yaitu menyelenggarakan dan memberikan pelayanan yang baik dalam memenuhi kebutuhan konsumen baik dari segi makanan maupun minuman (Marsum W.A, 2005).

2. Klasifikasi Restoran

Klasifikasi restoran menurut Marsum (2005), resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan dan makanan atau minuman yang disajikannya, yaitu seperti pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis Restoran Berdasarkan Makanan dan Minuman Serta Kegiatan yang Ada di Dalamnya

Jenis Restoran	Keterangan
A'la carte restaurant	Menu lengkap dan merupakan restoran tanpa aturan mengikat atau bebas.
Table d'hotel	Restoran dengan menu yang lengkap dan menyajikan setiap menu berurutan dari menu pembuka sampai penutup. Biasanya erat hubungannya dengan hotel
Coffe shop	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.
Cafeteria	Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau <i>sandwich</i> serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.
Canteen	Merupakan tempat makan dan minum yang menyajikan berbagai makanan-makanan instan dengan harga yang terjangkau
Continental restaurant	Restoran yang memberikan kebebasan bagi pengunjungnya untuk memilih bahkan mengiris makanan yang dipesannya sendiri
Carvery	Merupakan restoran yang biasanya terdapat di motel

Jenis Restoran	Keterangan
	kecil dan menyajikan makanan dan minuman sederhana.
Discotheque	Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana hingar bingar music sebagai daya tariknya. Biasanya menyuguhkan makanan dan minuman cepat saji
Fish and chip shop	Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripiik atau snack sebagai menu utama
Grill room	Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.
Intavern	Restoran kecil di pinggiran kota yang biasanya menyuguhkan makanan cepat saji dan minuman kopi
Pizzeria	Restoran dengan menu pizza dan pasta sebagai menu utama.
Pub	Restoran yang menjual minuman beralkohol.
Café	Tempat untuk makan dan minum dengan sajian cepat saji dan menyuguhkan suasana yang santai atau tidak resmi.
Specialty restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang memiliki tema khusus atau kekhususan menu masakan yang akan disajikan dan biasanya memiliki citarasa yang berbeda dengan restoran lain.
Terrace restaurant	Merupakan tempat makan dan minum yang umumnya terletak di luar ruangan dan biasanya erat hubungannya dengan fasilitas hotel. Di Negaranegara barat terrace restaurant biasanya hanya buka saat musim panas saja.
Gourment restaurant	Merupakan tempat untuk makan dan minum yang biasanya diperuntukan bagi orang-orang yang sangat mengerti akan citarasa sehingga banyak menyediakan makanan-makanan lezat dengan pelayanan yang megah dan harga yang mahal
Family restaurant	Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.
Main dining room	Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel, penyajian makanannya secara resmi, servis yang diberikan dapat menggunakan gaya perancis maupun rusia, sedangkan orang-orang yang datang pada umumnya juga menggunakan pakaian resmi formal

3. Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Datang ke Restoran

Harga

Dalam Lupiyoadi (2011) strategi penentuan harga (*pricing*) sangat signifikan dalam pemberian *value* kepada konsumen dan mempengaruhi image

produk, serta keputusan konsumen untuk membeli. Harga juga berhubungan dengan pendapatan dan turut mempengaruhi *supply* atau *marketing channels*. Akan tetapi, yang paling penting adalah keputusan dalam harga harus konsisten dengan strategi pemasaran secara keseluruhan.

Menurut Tjiptono (2012) “harga adalah satuan moneter atau ukuran lainnya (termasuk barang dan jasa lainnya) yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa. Pengertian ini sejalan dengan konsep pertukaran (*exchange*) dalam pemasaran”.

Anwar (2015) Menyimpulkan harga sebuah produk atau jasa merupakan faktor penentu dalam permintaan pasar. Harga merupakan hal yang sangat penting yang diperhatikan oleh konsumen dalam membeli produk atau jasa. Jika konsumen merasa cocok dengan harga yang ditawarkan, maka mereka akan cenderung melakukan pembelian ulang untuk produk yang sama. Dalam teori ekonomi disebutkan bahwa harga suatu barang atau jasa yang pasarnya kompetitif, maka tinggi rendahnya harga ditentukan oleh permintaan dan penawaran pasar.

Menurut Kotler & Amstorn (2008), indikator yang digunakan untuk mengukur harga antara lain:

- Keterjangkauan harga
- Kesesuaian harga dengan kualitas produk
- Daya saing harga
- Kesesuaian harga dengan manfaat produksi
- Harga mempengaruhi daya beli konsumen

Kualitas layanan

Nasution (2004) menyatakan bahwa saat ini semua industri yang bergerak di bidang jasa harus memperhatikan segi layanan mereka. Layanan yang merupakan salah satu syarat kesuksesan perusahaan jasa. Kualitas layanan dipandang sebagai salah satu komponen yang perlu diwujudkan oleh perusahaan karena memiliki pengaruh untuk mendatangkan konsumen baru dan dapat mengurangi kemungkinan pelanggan lama untuk berpindah ke perusahaan lain. Dengan semakin banyaknya pesaing maka akan semakin banyak pilihan bagi konsumen untuk menjatuhkan pilihan. Hal ini akan

semakin membuat sulit untuk mempertahankan konsumen lama, karenanya kualitas layanan harus ditingkatkan semaksimal mungkin. Definisi kualitas jasa berpusat pada upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan pelanggan serta ketepatan penyampaiannya untuk mengimbangi harapan pelanggan. Menurut Lovelock & Wright (2005) kualitas layanan adalah evaluasi kognitif jangka panjang pelanggan terhadap penyerahan jasa suatu perusahaan. Kualitas adalah totalitas fitur dan karakteristik produk atau jasa yang bergantung pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan atau tersirat (Kotler & Keller, 2009).

Definisi kualitas layanan dapat diartikan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen serta ketepatan penyampaiannya dalam mengimbangi harapan konsumen. Menurut Lovelock dalam Nasution (2004) bahwa kualitas layanan merupakan tingkat keunggulan yang diharapkan dan pengendalian atas tingkat keunggulan tersebut untuk memenuhi keinginan pelanggan. Dengan kata lain, ada dua faktor utama yang mempengaruhi kualitas layanan, yaitu *expected service* dan *perceived service* (Parasuraman, 2004). Apabila jasa yang diterima atau dirasakan "*perceived service*" sesuai dengan yang diharapkan, maka kualitas layanan dipersepsikan baik dan memuaskan. Jika jasa yang diterima melampaui harapan pelanggan, maka kualitas jasa dipersepsikan sebagai kualitas yang ideal. Sebaliknya, jika jasa yang diterima lebih rendah daripada yang diharapkan, maka kualitas jasa dipersepsikan buruk. Dengan demikian, baik tidaknya kualitas layanan tergantung pada kemampuan penyedia jasa dalam memenuhi harapan pelanggannya secara konsisten. Menurut Lovelock (2005) cara pelanggan menilai kualitas layanan menggunakan 5 dimensi sebagai berikut :

1. Keandalan (Reliability)
 - Layanan yang baik
 - Cepat dalam melayani transaksi pembayaran
 - Variasi menu
 - Melestarikan budaya antri
 - Ketepatan pesanan
2. Daya Tanggap (Responsiveness)
 - Ketanggapan dalam melayani konsumen
 - Kesiediaan memberikan informasi tentang menu
3. Jaminan (Assurance)

- Keramahan karyawan
 - Pengetahuan karyawan tentang produk
 - Keamanan mengkonsumsi produk
4. Empati (Empathy)
- Memahami kebutuhan pelanggan
 - Merespon keluhan pelanggan
 - Memberikan perhatian secara personal

Kualitas makanan

Kotler (2001) mengemukakan bahwa produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke dalam pasar dan dapat menarik perhatian, dapat dipilih, dapat digunakan ataupun dikonsumsi oleh konsumen untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Kebutuhan utama (*primer*) konsumen salah satunya adalah makanan dan minuman. Menurut Mischitelli (2000) mengatakan bahwa jenis makanan yang dihidangkan harus memiliki kualitas dan kuantitas yang baik, mempunyai beragam jenis makanan dan memiliki kebersihan dari produk tersebut. Mischitelli (2000) menyatakan jenis makanan yang dihidangkan di restoran tersebut harus memiliki kualitas yang baik karena, jika suatu restoran menghidangkan makanan yang kurang baik maka akan berpengaruh terhadap reputasinya sehingga restoran tersebut tidak akan bisa bertahan dalam lingkungan bisnis kuliner.

Kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Ini termasuk dalam faktor eksternal seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Standar kualitas makanan meskipun sulit untuk didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa dan penampilan dari produk. Meskipun ada perbedaan pendapat mengenai pengaplikasian kriteria-kriteria tersebut pada setiap makanan. Beberapa faktor yang mempengaruhi pendapat masing-masing orang tentang kriteria tersebut antara lain usia, latar belakang budaya dan sosial, ekonomi, pengalaman masa lalu yang berkaitan dengan makanan, pendidikan dan pengetahuan ilmiah serta emosi (Widjaja, 2006).

Klasifikasi suatu *product* yang dikemukakan oleh ahli pemasaran, salah satunya dikemukakan oleh Kotler (2001) membagi produk menjadi beberapa kriteria, yaitu:

1. Kualitas, dalam hal rasa makanan dan minuman
2. Kuantitas atau porsi
3. Variasi yang di tawarkan
4. Kebersihan makanan dan minuman
5. Cita rasa yang Khas

Atmosfer restoran

Atmosfer adalah suasana yang direncanakan untuk memenuhi kebutuhan pasar sasaran dan sekaligus menciptakan daya tarik menarik konsumen untuk membeli. *Store atmosphere* mempengaruhi keadaan emosi pembeli yang menyebabkan atau mempengaruhi pembelian. Keadaan emosional akan membuat dua perasaan yang dominan yaitu perasaan senang dan membangkitkan keinginan (Evans dan Lisan, 2010).

Walker (2008) untuk merencanakan sebuah restoran harus memiliki konsep yang berbeda sebagai pembentukan *image* dari sebuah restoran, konsep dari restoran juga harus memiliki perencanaan bisnis, lokasi dari restoran, atmosfer dan juga desain. Walker juga menyampaikan para wirausaha yang ingin menciptakan sebuah restoran harus menggambarkan sebuah konsep yang memproyeksikan kesan maupun *image* dari sebuah restoran, yaitu menciptakan sesuatu tampilan yang berbeda, unik, serta cita rasa yang berbeda. Bukan hanya itu saja atmosfer ruangan restoran yang berbeda juga akan menjadi daya tarik para konsumen.

Menurut Sugiyono (2012) indikator yang di gunakan untuk menilai lingkungan suatu restoran adalah:

1. Tata letak parkir
 - Area parkir yang luas
 - Area parkir yang aman
2. Dekorasi restoran yang menarik
 - Adanya dekorasi yang menarik perhatian
 - Dekorasi yang tidak monoton
3. Suasana restoran
 - Temperature udara yang nyaman
 - Panas matahari yang masuk ke dalam restoran
4. Kenyamanan restoran
 - Musik di dalam restoran

- Kenyamanan dalam waktu yang lama.

Lokasi

Suwarman (2004) "lokasi merupakan tempat usaha yang mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan membeli". Tjiptono (2002) menjelaskan bahwa di dalam pemilihan lokasi diperlukan pertimbangan-pertimbangan yang cermat meliputi kemudahan (*Akses*) atau kemudahan untuk dijangkau dengan sarana transportasi umum (*Visibilitas*) yang baik yaitu keberadaan lokasi yang dapat dilihat dengan jelas, lokasi berada pada lalu lintas (*Traffic*) atau berada pada daerah yang banyak orang berlalu lalang yang dapat memberikan peluang terjadinya *impulse buying*, lingkungan sekitar mendukung barang dan jasa yang di tawar kadang jauh dari lokasi pesaing.

Keputusan pembeli

Schifman dan Kanuk (2010, p.485) menyatakan bahwa keputusan adalah seleksi terhadap dua pilihan alternatif atau lebih. Dengan kata lain, pilihan alternatif harus tersedia bagi seseorang ketika mengambil keputusan. Jika seseorang mempunyai pilihan antara melakukan pembelian atau tidak, orang itu berada dalam posisi mengambil keputusan. Sedangkan keputusan pembelian konsumen adalah membeli merek yang paling disukai dari berbagai alternatif yang ada, tetapi dua faktor bisa berada antara niat pembelian dan keputusan pembelian Kotler dan Armstrong, 2008, p.181). Menurut Mustafid dan Gunawan (2008) keputusan pembelian adalah suatu alasan tentang bagaimana konsumen menentukan pilihan terhadap pembelian suatu produk yang sesuai dengan kebutuhan, keinginan serta harapan, sehingga dapat menimbulkan kepuasan atau ketidak puasan terhadap produk tersebut yang dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya keluarga, harga, pengalaman, dan kualitas produk.

C. Pengetahuan

1. Definisi pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2011).

Pengetahuan merupakan determinan terhadap perubahan perilaku seseorang. Ketersediaan fasilitas, sikap dan perilaku para penjamah makanan

terhadap kesehatan juga mendukung dan memperkuat terbentuknya perilaku atau sikap menerapkan higiene sanitasi makanan.

2. Tingkatan Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2011), pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang (*Over Behavior*), pengetahuan yang tercakup didalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu:

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima, oleh sebab itu 'tahu' ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain: menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan dan menyatakan.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi riil (sebenarnya). Aplikasi disini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, dan prinsip.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis dapat dilihat dari penggunaan kata kerja seperti menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis itu suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dan dapat menyesuaikan.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden.

3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut Mubarak (2011), ada tujuh faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

a. Pendidikan

Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang kepada orang lain agar dapat memahami sesuatu hal. Tidak dapat dipungkiri bahwa semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah pula mereka menerima informasi, dan pada akhirnya pengetahuan yang dimilikinya akan semakin banyak. Sebaliknya jika seseorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, maka akan menghambat perkembangan sikap orang tersebut terhadap penerimaan informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

b. Pekerjaan

Lingkungan pekerjaan dapat membuat seseorang memperoleh pengalaman dan pengetahuan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

c. Umur

Dengan bertambahnya umur seseorang akan mengalami perubahan aspek fisik dan psikologi atau mental. Pada aspek psikologi atau mental, taraf berpikir seseorang menjadi semakin matang dan dewasa.

d. Minat

Minat sebagai suatu kecenderungan atau keinginan yang tinggi terhadap sesuatu. Minat menjadikan seseorang untuk mencoba dan menekuni suatu hal, sehingga seseorang memperoleh pengetahuan yang lebih mendalam.

e. Pengalaman

Pengalaman adalah suatu kejadian yang pernah dialami seseorang dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Orang cenderung berusaha melupakan pengalaman yang kurang baik. Sebaliknya, jika pengalaman tersebut menyenangkan, maka secara psikologis mampu menimbulkan kesan yang sangat mendalam dan membekas dalam emosi kejiwaan seseorang. Pengalaman baik ini akhirnya dapat membentuk sikap positif dalam kehidupannya.

f. Kebudayaan lingkungan sekitar

Lingkungan sangat berpengaruh dalam pembentukan sikap pribadi atau sikap seseorang. Kebudayaan lingkungan tempat kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap kita.

g. Informasi

Kemudahan untuk memperoleh suatu informasi dapat mempercepat seseorang memperoleh pengetahuan yang baru.

4. Pengukuran Tingkat Pengetahuan

Kategori tingkat pengetahuan seseorang menjadi tiga tingkatan yang didasarkan pada nilai persentase yaitu sebagai berikut (Baliwati,dkk. 2004) :

- a. Tingkat pengetahuan kategori baik jika nilainya >80%
- b. Tingkat pengetahuan kategori cukup jika nilainya 60-80%
- c. Tingkat pengetahuan kategori kurang jika nilainya < 60%

D. Sikap

1. Definisi Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu (Notoatmodjo, 2010)

Sikap mencerminkan suka tidaknya seseorang terhadap kategori benda, orang atau situasi tertentu. Kerap kali sikap berasal dari pengalaman kita sendiri atau pengalaman orang lain yang dekat dengan kita. Sikap dapat membuat kita tertarik pada sejumlah hal atau membuat kita menjauhi hal tersebut. Kadangkadang sikap terbentuk berdasarkan pengalaman yang terbatas. Oleh karena itu, masyarakat dapat membentuk sikapnya tanpa memahami keseluruhan situasi. Masyarakat mungkin tidak ingin mengubah cara pengolahan makanan yang tradisional kendati cara tersebut terbukti tidak aman. Beberapa penjamah makanan mungkin tidak senang jika diajarkan cara bagaimana mengolah makanan secara higienis (Hartono 2006).

2. Komponen Pokok Sikap

Komponen sikap menurut Notoatmodjo (2010), ada tiga komponen :

- a. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek Merupakan keyakinan, pendapat atau pemikiran seseorang terhadap suatu objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek Merupakan penilaian (terkandung di dalamnya faktor emosi) orang tersebut terhadap objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend of behave*) Sikap merupakan komponen yang mendahului tindakan atau perilaku terbuka. Sikap adalah merupakan awalan untuk bertindak atau berperilaku terbuka (tindakan). Ketiga komponen ini secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*) (Notoadmodjo, 2010).

3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sikap

Hal tersebut dikarenakan didalam sikap terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi sikap berupa:

- a. Faktor kognisi (pengetahuan, kepercayaan, ataupun pikiran yang didasarkan pada informasi yang berhubungan dengan objek).
- b. Faktor afeksi (suatu dimensi emosional dari sikap, yaitu emosi yang berhubungan dengan objek dimana objek dirasakan sebagai suatu hal yang menyenangkan atau tidak menyenangkan).
- c. Faktor konasi (suatu perilaku dimana ada kecenderungan individu untuk bereaksi dengan cara tertentu terhadap suatu objek).

Ketiga faktor tersebut akan membentuk sikap secara utuh (Azwar, 2013).

4. Hasil-hasil penelitian tingkat pengetahuan dan perilaku tenaga penjamah makanan

Menurut (Budiyono. dkk, 2008) menyatakan tentang hasil penelitiannya di warung makan Tembalang Kota Semarang yaitu pengetahuan responden mengenai higiene dan sanitasi makanan banyak yang masih berada dalam kategori kurang yaitu sebesar 63,9%, namun praktik responden dalam higiene sanitasi makanan sebagian besar berada dalam kategori baik yaitu sebesar 77,8%. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu bersangkutan.

Menurut (Fatmawati, dkk., 2013) menyatakan hasil penelitian dalam penyelenggaraan makanan di pusat Pendidikan dan latihan olahraga pelajar Jawa Tengah yaitu berdasarkan hasil penelitian dapat di simpulkan bahwa pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan yang baik belum tentu diikuti dengan perilaku yang baik pula. Ternyata pengetahuan pengolah makanan tidak terpengaruh secara langsung terhadap perilaku higiene.

E. Tenaga Penjamah Makanan

1. Pengertian Tenaga Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dan tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Kemenkes 1098, 2003). Manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan ke dalam makanan, kurangnya *higiene* personal dan pengetahuan dapat berdampak buruk pada makanan yang disajikan, kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung dan organ tubuh lainnya, bersin saat bekerja akan dapat menyebarkan mikroba yang berbahaya ke dalam makanan (Irianto, K., 2007).

2. Persyaratan Tenaga Penjamah Makanan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitas Rumah Makan dan Restoran, Pasal 4 bahwa:

- a. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- b. Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal dua kali dalam satu tahun.
- c. Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan

- d. Sertifikat kursus penjamah, makanan diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Selain itu, menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan, pasal 2, penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain:

- a. Tidak menderita penyakit mudah manular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya);
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian;
- d. Memakai celemek, dan tutup kepala;
- e. Mencuci tangan setiap kan heridak menangani makanan.
- f. Menjamah makanan harus memakai alat perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya); dan
- h. Tidak batuk atau bersin dl hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

3. Karakteristik Penjamah Makanan

a. Umur

Umur akan menentukan kemampuan seseorang untuk bekerja, termasuk bagaimana penjamah makanan akan merespon stimulus yang diluncurkan individu/pihak lain. Umur dapat mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemampuan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Menurut teori psikologi, perkembangan pekerja berdasarkan umur dapat digolongkan menjadi dewasa awal dan dewasa lanjut. Umur pekerja awal diyakini dapat membangun kesehatannya dengan cara mencegah suatu penyakit atau menanggulangi kesehatannya dengan cara menjaga kebersihan perorangan. Untuk melakukan hal tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin mejaga kebersihannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam hidup bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009).

b. Jenis Kelamin

Perbedaan perilaku laki-laki dan perempuan dapat dilihat dan cara mereka berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Dalam hal kebersihan, wanita akan cenderung lebih bersih daripada laki-laki karena lebih banyak laki-laki yang berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal sedangkan perempuan atas dasar emosional dan perasaan.

Menurut Syachroni (2012) perbedaan umum antara perempuan dan laki-laki dalam kesehatan adalah sebagai berikut.

- Perempuan dalam menjaga kesehatan lebih baik dibandingkan laki-laki karena perempuan akan lebih mudah diatur, sehingga setiap ada penyuluhan kesehatan perempuan akan lebih mudah menerima dan menghargai dibandingkan laki-laki.
- Perempuan dalam hal pengaturan menjaga kebersihan akan lebih baik daripada laki-laki sebab umumnya perempuan akan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungannya.
- Jiwa keibuan pada perempuan merupakan salah satu penyebab mengapa wanita lebih cenderung memiliki motivasi kesehatan. Jiwa keibuan akan memberikan pengaruh yang mana watak seorang ibu dalam mencintai, lingkungan yang bersih terhadap keluarganya sehingga akan memunculkan seorang wanita perilaku hidup sehat dan bersih.
- Pada umumnya wanita lebih sensitif dan mau menerima masukan yang baik terutama masalah kesehatan sehingga memunculkan motivasi untuk menjaga kebersihan dan kesehatan pribadi dan lingkungannya.

c. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah salah satu usaha untuk mengembangkan kepribadian dari kemampuan di dalam dan di luar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Dengan pendidikan yang tinggi maka seseorang akan cenderung mendapatkan informasi baik dan orang lain maupun dari media massa, sebaliknya tingkat pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan dan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan. Ketidaktahuan dapat disebabkan karena pendidikan rendah, seseorang dengan tingkat pendidikan yang terlalu rendah akan sulit menerima pesan, mencerna pesan, dan informasi yang disampaikan. Namun, perlu ditekankan bahwa seorang yang berpendidikan rendah tidak berarti mutlak berpengetahuan rendah pula. Peningkatan

pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari Pendidikan formal, akan tetapi juga dapat diperoleh dari Pendidikan non formal (Erfandi, 2009).

Pendidikan formal yang cukup tinggi dapat berguna untuk membina proses intelektual penjamah makanan, dan jenis pendidikan responden tersebut diharapkan dapat meningkatkan kesadaran terhadap higiene perorangan. Semakin tinggi pendidikan yang dicapai oleh seseorang, maka semakin besar keinginan untuk memanfaatkan pengetahuan dan keterampilan (Notoatmodjo, 2005).

d. Lama Bekerja/Pengalaman bekerja

Pengalaman merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman merupakan suatu cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Pengalaman pribadi dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan persoalan yang dihadapi pada masa lalu.

Notoatmodjo (2005) menyatakan bahwa lingkungan kerja dapat menjadikan penjamah makanan memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Lingkungan pekerjaan akan dapat berpengaruh terhadap penjamah makanan untuk menerapkan perilaku higiene yang baik dan benar. apabila lingkungan kerja tersebut berhubungan dengan makanan maka kebersihan penjamah makanan adalah hal yang paling utama untuk menjaga kebersihan makanan.

F. Higiene Sanitasi Restoran

1. Definisi

Rumah makan adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya (KMK 1098). Kantin sekolah termasuk dalam rumah makan karena menyediakan makanan dan minuman untuk umum (siswa, guru, karyawan) ditempat usahanya. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Higiene Bab IV, Pasal 9, Ayat (1) menyebutkan bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

2. Persyaratan Higiene Sanitasi Restoran

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Higiene Bab IV, Pasal 9, Ayat (2) menyebutkan bahwa persyaratan higiene sanitasi yang harus dipenuhi oleh rumah makan dan restoran meliputi :

a. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

1. Lokasi

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

2. Bangunan

Persyaratan bangunan secara umum, yaitu bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan terpisah dengan tempat tinggal. Sedangkan persyaratan dari bangunan yaitu terdapat pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi. Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dengan lainnya dihubungkan dengan pintu. Ruang harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.

Ventilasi alam harus memenuhi syarat yaitu cukup menjamin peredaran udara dengan baik dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan dan ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan. Sedangkan untuk persyaratan pencahayaan yang harus dipenuhi, yaitu intensitas pencahayaan setiap ruang harus cukup untuk melakukan pekerjaan, pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang disetiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat cuci tangan. Intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle* dan pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan serta tersebar merata sehingga sebisa mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

Atap bangunan tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya. Langit-langit harus memenuhi syarat antara lain permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan tidak terdapat lubang dan tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter. Selain itu persyaratan pintu yang harus dipenuhi yaitu pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan. Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar setiap

bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam dan jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

b. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

1. Air Bersih

Persyaratan air bersih harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku, jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2. Air Limbah

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

3. Toilet

Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makan, ruang tamu, dan Gudang makanan. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan, dan bak air. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria. Toilet untuk kerja terpisah dengan toilet pengunjung. Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering. Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok, serta sabun. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya atau kemiringannya cukup. Ventilasi dan penerangan baik. Air limbah dibuang ke septictank, riol, atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir. Jamban harus dibuat dengan tipe leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan (tisu).

4. Tempat Sampah

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 atau 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 ditempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5. Tempat Cuci Tangan

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun atau sabun cair dan alat pengering. Apabila tidak tersedia fasilitas (tempat cuci tangan) dapat disediakan sapu tangan kertas (tisu) basah yang mengandung alcohol 70%, lap dengan suhu 43,3 derajat celcius, air hangat dengan suhu 43,3 derajat celcius. 1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) 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 yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan, dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6. Tempat Mencuci Peralatan

Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40⁰ C - 80⁰ C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²). Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari tiga bilik/bak pencuci, yaitu bak untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

7. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (*Loker*) Karyawan

Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat. Jumlah loker disesuaikan dengan jumlah ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Loker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

8. 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.

c. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

1. Dapur

Dapur harus memenuhi syarat, yaitu 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, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhauster* yang dipasang setinggi dua meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luar dapur. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan serta pengumpul lemak; semua tungku terletak dibawah sungkup asap (*hood*). Pintu berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri. Selain itu, terdapat pembagian ruangan dapur yang terdiri dari: a) tempat pencucian peralatan; b) tempat penyimpanan bahan makanan, c) tempat pengolahan, d) tempat persiapan dan e) tempat administrasi.

Persyaratan lainnya yang harus dipenuhi, yaitu intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc); pertukaran udara sekurang-kurangnya 5 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 penyimpan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik serta harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan menggunakan peralatan" di tempat yang mudah dilihat dan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan kamar mandi dan tempat tinggal.

2. Ruang Makan

Ruang makan harus memenuhi syarat yaitu setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m²; pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, 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, tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram, tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/wc, peturasan kamar mandi dan tempat tinggal, harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih warna terang, perlengkapan set kursi harus bersih dan perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/keping dan serangga pengganggu lainnya.

3. Gudang Bahan Makanan

Gudang bahan makanan harus memenuhi syarat, yaitu jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan. Pencahayaan gudang minimal 4 *foot candle* pada bidang setinggi lutut. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara dan gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

d. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Bahan Makanan

Persyaratan bahan makanan yang harus dipenuhi, yaitu bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak, dan tidak membusuk bahan makanan berasal dan sumber resmi yang terawasi, dan bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-Undangan yang berlaku.

2. Makanan Jadi

Makanan jadi harus memenuhi syarat, yaitu 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. Angka kuman *E. coli* pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida serta 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 ke dalam air mendidih untuk beberapa detik.

e. Persyaratan Pengolahan Makanan

Dalam pengolahan makanan terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi, yaitu semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dan kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: a) sarung tangan plastik; b) penjepit makanan dan c) sendok garpu dan sejenisnya. Selain itu, setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai: a) celemek/*apron*; b) penutup rambut; c) sepatu dapur dan d) 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, dan selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat makan atau restoran. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi *chotypa/thypoid*, dan buku kesehatan yang berlaku.

f. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam pengolahan makanan terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi, yaitu tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan adalah dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm, dan kelembaban penyimpanan dalam ruang 80%. 90%.

Selain itu, persyaratan lainnya yaitu bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut

- a) Jarak makanan dengan lantai 15 cm
- b) Jarak makanan dengan dinding 5 cm
- c) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm

Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan kerusakan bahan makanan, barang yang pertama kali datang harus menjadi barang yang pertama kali keluar/digunakan (*FIFO = First In First Out*).

2. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi harus memenuhi syarat, yaitu terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas $65,5^{\circ}\text{C}$ atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang dan makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C .

g. Persyaratan Penyajian Makanan

Dalam menyajikan makanan terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi yaitu, cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya, makanan jadi yang disajikan harus ditempatkan dan dijamah dengan peralatan yang bersih, makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C , penyajiannya dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih. Selain itu, penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- Di tempat yang bersih.
- Meja dimana 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.

h. Persyaratan Peralatan

Peralatan yang digunakan harus memenuhi syarat, yaitu peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun

yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan, antara lain: a) Timah (Pb), b) Arsenikum (As), c) Tembaga (Cu), d) Seng (Zn), e) Cadmium (Cd), dan f) Antimony (Sb). Peralatan tidak rusak, gempel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus konus atau tidak ada sudut mati, rata, halus, dan mudah dibersihkan. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan. 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. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan:

- Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen air dingin, air panas sampai bersih.
- Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80⁰ C, dilap dengan kain.

Selain itu, dalam mengeringkan peralatan harus memenuhi ketentuan yaitu 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.

Dalam penyimpanan peralatan harus memenuhi beberapa ketentuan sebagai berikut:

- Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.
- Cangkir, mangkok, gelas, dan sejenisnya cara penyimpanannya 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.

3. Tingkat Mutu (*grading*) Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

Unsur penting dalam kegiatan penyehatan makanan dan minuman adalah peringkat (*grading*) rumah makan dan restoran. Yang dimaksud dengan peringkat atau *grading* adalah semua kegiatan yang berhubungan pemberian peringkat/penggolongan/pengkelasan berdasarkan faktor higiene sanitasi serta diberikan sertifikat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan rumah makan dan restoran yang telah ditentukan. Peringkat (*grading*) dimaksudkan

untuk penilaian ke arah tingkat kondisi higiene sanitasi dari rumah makan dan restoran. Peringkat tersebut berfungsi untuk memberikan penilaian terhadap rumah makan dan restoran dalam rangka memberikan perlindungan terhadap kesehatan masyarakat khususnya dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan dan restoran (Mukono, 2004).

KEPMENKES No. 1098/Menkes/SK/VII/2003, dijelaskan bahwa syarat bagi rumah makan dan restoran untuk mendapatkan surat laik sehat (Higiene) dari Dinas kesehatan adalah mencapai nilai skor 700 dalam penilaian layak higiene sanitasi restoran dan rumah makan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan. Selain itu ditetapkan juga tingkat mutu (*grading*) higiene sanitasi Restoran dan Rumah Makan berdasarkan skor yang diperoleh :

- a. Tingkat mutu A dengan score : 901 – 1000.
- b. Tingkat mutu B dengan score : 801 – 900.
- c. Tingkat mutu C dengan score : 700 – 800.

4. Jenis Tingkat Mutu (*grading*) Rumah Makan dan Restoran.

1. Peringkat (*grading*) kelas A

Rumah makan dan restoran dengan peringkat (*grading*) kelas A merupakan rumah makan dan restoran yang memenuhi standar persyaratan yang paling lengkap dan biasanya dipunyai oleh rumah makan dan restoran yang besar.

2. Peringkat (*grading*) kelas B

Rumah makan dan restoran dengan peringkat (*grading*) kelas B merupakan restoran/rumah makan yang memenuhi persyaratan cukup baik termasuk persyaratan fisik didalam maupun diluar rumah makan dan restoran. Tercukupi pula mengenai kualitas makanan dan minuman serta fasilitas restoran lain yang diperlukan.

3. Peringkat (*grading*) kelas C

Rumah makan dan restoran dengan peringkat (*grading*) kelas C merupakan rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan minimal. Kelas C ini merupakan kelas yang terendah namun masih cukup memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi untuk mendapatkan izin pendirian restoran/rumah makan, tidak terkesan mewah dan terkesan sederhana.

4. Tanpa *Grading* (belum laik sehat)

Rumah makan dan restoran tanpa *grading* atau belum laik sehat adalah rumah makan dan restoran yang belum memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi kesehatan baik persyaratan fisik didalam maupun di luar rumah makan dan restoran dan mengenai kualitas makanan dan minuman serta fasilitas yang diperlukan yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan kota setempat. Restoran di Indonesia sebagian besar masih belum mengerti betul perihal persyaratan higiene dan sanitasi yang erat hubungannya dengan kesehatan. Pada umumnya pengusaha rumah makan/restoran dalam menyelenggarakan usahanya hanya mementingkan segi komersial saja dan kurang memperhatikan persyaratan peraturan tentang kesehatan atau sanitasi tempat umum (Mukono, 2004).