

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

A.1 Definisi Penyelenggaraan Makanan

Semakin berkembangnya kemajuan zaman di Indonesia, tuntutan kehidupan pun semakin meningkat kualitasnya. Masyarakat semakin sibuk dalam melakukan aktivitas mereka masing – masing. Kesibukan pun menyebabkan kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan baik bagi keluarga maupun bagi dirinya sendiri. Dengan adanya hal ini semakin berkembang pula penyelenggaraan makanan yang hadir sebagai solusi bagi kelompok masyarakat atau individu yang membutuhkan layanan penyediaan makanan mereka sehari – hari. Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. 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 (Bakri dkk, 2018).

A.2 Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan

Berdasarkan jenis konsumen yang dilayani, penyelenggaraan makanan diklasifikasikan menjadi 9 kelompok, yaitu (Bakri dkk, 2018):

1. Penyelenggaraan Makanan pada Pelayanan Kesehatan

Rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan yang memiliki penyelenggaraan makanan termasuk kedalam klasifikasi ini. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit lebih kompleks dikarenakan menu yang disediakan bagi pasien dan karyawan banyak.

2. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah

Penyelenggaraan makanan anak sekolah diadakan sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi anak selama di sekolah. Makanan pun dapat disediakan melalui kantin sekolah dengan sajian yang menarik bagi anak agar dapat memancing anak untuk makan.

3. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Dikarenakan makanan yang disediakan berlangsung secara terus-menerus, standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.

4. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sosial

Panti asuhan, panti jompo, panti tuna netra, dan lembaga social yang menampung sebuah kelompok masyarakat termasuk kedalam institusi sosial. Makanan yang dipersiapkan dan dikelola diperuntukkan bagi masyarakat yang diasuh tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut.

5. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus

Pusat latihan olah raga, pusat latihan kebugaran, asrama haji, kursus atau pusat pelatihan-pelatihan termasuk kedalam klasifikasi ini. Penyelenggaraan makanan ini diperuntukkan bagi golongan masyarakat tertentu untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan dikarenakan konsumen yang dilayani tidak selalu tinggal di tempat institusi tersebut.

6. Penyelenggaraan Makanan Darurat

Penyelenggaraan makanan ini menyediakan makanan pada keadaan akibat bencana yang ditetapkan oleh Kepala Wilayah setempat seperti longsor, banjir, gempa bumi, kebakaran, kemarau panjang, dan sebagainya. Penyelenggaraan makanan darurat bertujuan untuk memenuhi kebutuhan individu atau kelompok yang menjadi korban bencana agar mencapai status kesehatan yang optimal.

7. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi

Penyelenggaraan makanan transportasi diperuntukkan bagi konsumsen yang sedang berada di dalam perjalanan menyediakan untuk memenuhi kebutuhan makanannya. Penyelenggaraan makanan yang termasuk klasifikasi ini adalah pesawat udara, Katering kereta api, kapal Laut, dan rumah makan persinggahan untuk bus-bus malam.

8. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja

Penyelenggaraan makanan ini sasarannya adalah para tenaga kerja di pabrik, perusahaan, dan perkantoran. Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini biasanya dilakukan dengan beberapa metode yaitu dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh (swakelola), dikontrakkan dengan pemborong makanan (Outsourcing), ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan atau dengan *semi outsourcing*.

9. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial

Penyelenggaraan makanan ini menyediakan pelayanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, dan mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan yang termasuk kedalam klasifikasi ini adalah restoran, snack bar, dan fast food, *flight catering*, *party catering*, *shooting catering*, *offshores catering*.

Penyelenggaraan makanan pun memiliki metode distribusi yang dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu (Yudi Arimba dkk, 2019):

1. Sentralisasi, yaitu metode distribusi makanan yang dimana kegiatan pemorsian dan pengolahan (dapur) berada di satu tempat dan didistribusikan ke konsumen.
2. Desentralisasi, yaitu metode distribusi makanan yang dimana dilakukan dari dapur pusat dalam porsi besar ke dapur satelit untuk diporsikan kemudian didistribusikan ke konsumen.

Penyelenggaraan makanan Komersial memiliki beberapa karakteristik yaitu (Bakri dkk, 2018):

- Pengelola adalah masyarakat umum dengan manajemen yang jelas menurut perjanjian pemilik.
- Macam dan variasi makanan tidak kontinu, sesuai dengan keinginan pemilik.
- Konsumen heterogen dengan tanggung jawab kesehatan yang lebih luas, sehingga pemilik sudah harus memperhitungkan target yang ingin dicapai.

A.3 Prinsip – Prinsip Penyelenggaraan Makanan

Ada pula prinsip – prinsip bagi pihak penyelenggara dalam menyediakan makanan yang baik bagi konsumen, yaitu (Bakri dkk, 2018):

- a. 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

A.4 Elemen Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan

Untuk menerapkan prinsip diatas, pengelola penyelenggaraan harus menetapkan target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan. Setiap penyelenggaraan makanan berbeda dengan penyelenggaraan makanan lainnya dikarenakan karakteristik sub sistem yang digunakan pun berbeda – beda. Penyelenggaraan makanan pada sistemnya memiliki 3 elemen dalam pelaksanaannya. Bachyar Bakri (2018) menjelaskan bahwa pada elemen proses, hal yang diperhatikan yaitu sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja.

B. Katering

B.1 Definisi Katering

Katering merupakan salah satu bentuk usaha dari industri jasa dimana produk utamanya adalah penjualan makanan dan minuman

dengan pelayanan jasa lainnya yang berorientasi pada kepuasan konsumen. Pada pengelolaan usahanya, katering menangani penyediaan makanan dan minuman di tempat dimana produk usaha itu diselenggarakan atau produk makanan dan minuman di bawa ke luar tempat produksinya. Perusahaan katering komersial mengoperasikan penyelenggaraan makanan untuk institusi lain yaitu seperti flight catering, katering KA, party catering, shooting catering, offshores catering (Bakri dkk, 2018). Layanan katering adalah salah satu kelompok bisnis yang bersifat dinamis dalam industri makanan dan minuman. Menurut definisi industri, katering adalah layanan makanan dan minuman yang telah direncanakan. Keberhasilan dari bisnis katering tergantung pada pendirian dan kontrol terhadap makanan yang berkelanjutan. Kontrol yang dimaksud adalah standar kualitas, layanan, dan penyajian yang terpenuhi sesuai perencanaan (Scanlon, 2007).

B.2 Klasifikasi Katering

Manajemen katering meliputi kegiatan perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian. Setiap aktivitas dipengaruhi oleh persiapan dan pengiriman makanan serta penetapan harga (Shiring dkk, 2001). Didalam sistem manajemennya, katering dibagi menjadi 3 bagian yaitu:

1. Komersial

Secara tradisional disebut sebagai katering yang pengoperasiannya yaitu berdasarkan keuntungan. Jenis katering yang termasuk kepada bagian ini adalah katering independen, katering restoran, katering hotel, dan katering berbasis rumah

2. Non-komersial

Katering ini sistem pengoperasiannya yaitu berdasarkan pada nirlaba, dimana jenis kegiatannya terdiri dari katering untuk bisnis atau industri, perguruan tinggi katering universitas, fasilitas perawatan kesehatan, katering layanan makanan rekreasi, katering sekolah, organisasi sosial, dan katering layanan transportasi makanan.

3. Militer

Katering ini mencakup semua kegiatan katering yang terlibat dalam kegiatan asosiasi dengan angkatan bersenjata atau acara diplomatik.

C. Tenaga Penjamah Makanan

C.1 Definisi Tenaga Penjamah Makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Semua orang yang melakukan pekerjaannya yang berhubungan dan berinteraksi langsung dengan makanan merupakan tenaga penjamah makanan. Tenaga pengolah atau penjamah makanan adalah semua orang yang melakukan kegiatan pengolahan makanan tanpa melihat besarnya pekerjaan. (Meikawati & Astuti, 2010)

C.2 Syarat Tenaga Penjamah Makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga disebutkan bahwa setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan, dan kesehatan diri (Hiasinta, 2001). Berdasarkan hal tersebut, pengetahuan, sikap, dan perilaku higiene dan sanitasi dari tenaga penjamah merupakan parameter terjaminnya higiene dan sanitasi makanan yang disediakan.

C.3 Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Menurut Entjang (2001) dalam Sri Rejeki (2015) disebutkan bahwa personal hygiene adalah upaya dari seseorang untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatannya sendiri. Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan (Hiasinta, 2001). Oleh karena itu personal hygiene dari tenaga penjamah makanan pun penting untuk diperhatikan dikarenakan manusia merupakan penghantar vektor penyebab penyakit

kedalam makanan (Simanjuntak, 2013). Ada pula tujuan dari personal hygiene, yaitu:

- Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- Memelihara kebersihan diri seseorang
- Memperbaiki personal hygiene yang kurang
- Pencegahan penyakit
- Meningkatkan percaya diri seseorang
- Menciptakan keindahan

C.4 Panduan Praktik Higien dan Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan

Berikut adalah panduan praktik higien dan sanitasi yang harus diperhatikan oleh tenaga penjamah makanan di suatu institusi (Agnes,dkk : 2014):

1. Status kesehatan karyawan

Karyawan yang sedang sakit tidak diperbolehkan untuk bekerja dalam menangani makanan karena orang yang sakit dapat mencemari makanan baik pada saat makanan diolah maupun didistribusikan. Dengan memberikan waktu libur bagi karyawan agar dapat memulihkan keadaannya dapat menghindari terjadinya pencemaran.

2. Kebersihan diri karyawan

Supervisi harus memastikan bahwa karyawan menerapkan higien dan sanitasi yang baik seperti menggunakan pakaian yang bersih serta rapi, menjaga kebersihan dan kerapian kuku serta tangan, tidak menggunakan aksesoris dan perhiasan pada saat bekerja, menjaga kebersihan dan kerapian rambut, dan selalu mencuci tangan menggunakan bahan *sanitizer* yang disediakan disaat sebelum dan sesudah bekerja.

3. Pengolahan dan penyajian makanan

Supervisi harus memastikan seluruh karyawan memahami prosedur pengolahan dan penyajian makanan yang bersih dan aman agar tidak terjadi kontaminasi. Hal – hal yang diperhatikan yaitu seperti menggunakan pelindung tangan, selalu menggunakan alat berupa sendok atau penjepit untuk mengolah dan menyajikan makanan,

menggunakan masker sebagai pelindung agar makanan tidak terkontaminasi saat berbicara, dan menjaga lingkungan kerja bersih dan rapi.

C.5 Karakteristik Penjamah Makanan

Didalam penelitian ini, karakteristik penjamah makanan yang ingin diketahui yaitu usia, pendidikan, dan pengalaman kerja penjamah makanan. Ada beberapa faktor karakteristik yang mempengaruhi pengetahuan seseorang (Notoatmodjo, 2003). :

a. Usia

Usia atau umur mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin baik.

b. Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan diluar sekolah. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, sehingga makin tinggi pendidikan seseorang semakin mudah orang tersebut untuk menerima informasi.

c. Pengalaman

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu.

D. Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

D.1 Definisi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2011) pengetahuan adalah hasil dari tahu setelah seseorang dalam melakukan penginderaan suatu objek tertentu.

Penginderaan ini terjadi melalui panca indera manusia yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Pada dasarnya pengetahuan terdiri dari sejumlah fakta dan teori yang memungkinkan seseorang dapat memahami sesuatu gejala dan memecahkan masalah yang dihadapi (Notoatmodjo, 2003).

D.2 Tingkatan Dalam Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan, yaitu (Notoatmodjo, 2012):

1. Tahu (Know)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.

2. Memahami (Comprehension)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

3. Aplikasi (Application)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya.

4. Analisis (Analysis)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen dan berkaitan antar satu sama lain objek.

5. Sintesis (Synthesis)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

6. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek.

E. Sikap Tenaga Penjamah Makanan

E.1 Definisi Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak dapat langsung dilihat tetapi dapat diartikan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari-hari adalah merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial (Notoatmodjo, 2011).

E.2 Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Sikap seseorang dapat berubah dengan diperolehnya informasi baru tentang suatu objek melalui persuasi dan tekanan dari kelompok sosial individu tersebut. Sikap mempengaruhi timbulnya suatu perilaku manusia. Dengan mengetahui sikap seseorang, akan didapatkan pula gambaran kemungkinan perilaku yang timbul dari orang bersangkutan (Walgito, 2003). Sikap dapat terbentuk dikarenakan dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti (Azwar, 2011):

a. Pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi meliputi apa yang telah dan sedang kita alami akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan kita terhadap stimulus sosial.

b. Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis atau searah dengan sikap seseorang yang dianggapnya penting. Diantara orang yang biasanya dianggap penting oleh individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, guru, teman kerja, dan lain-lain.

c. Pengaruh kebudayaan

Kebudayaan telah menanamkan garis pengaruh sikap kita terhadap berbagai masalah karena kebudayaan dimana kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap kita.

d. Media massa

Dalam penyampaian informasi dalam tugas pokoknya, media massa membawa pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang. Pesan-pesan sugestif yang dibawa oleh informasi tersebut, apabila cukup kuat akan memberi dasar afektif dalam menilai sesuatu.

e. Lembaga pendidikan dan lembaga agama

Kedua lembaga ini meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam individu sehingga kedua lembaga ini merupakan suatu sistem yang mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap.

f. Pengaruh faktor emosional

Suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari oleh emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme pertahanan ego. Peran gender sangat mempengaruhi keadaan emosional, perempuan menekankan padatanggung jawab sosial dalam emosinya. (Azwar, 2011).

E.3 Komponen Sikap

Sikap dapat dianalisis dengan melihat komponen yang ada pada struktur pembentukannya. Menurut Baron dan Byrne dalam Walgito (2003), ada 3 komponen yang membentuk struktur sikap, yaitu:

- a. Komponen kognitif
komponen ini berkaitan dengan pengetahuan, pandangan, dan keyakinan yang berhubungan dengan persepsi seseorang terhadap suatu objek sikap.
- b. Komponen afektif
Komponen yang berhubungan dengan rasa senang atau tidak senang terhadap suatu objek sikap
- c. Komponen konatif
komponen yang berhubungan dengan kecenderungan bertindak terhadap suatu objek sikap.

F. Perilaku Tenaga Penjamah Makanan

F.1 Definisi Perilaku

Notoatmodjo (1997) dalam Nugraheni (2018) menyatakan bahwa perilaku adalah suatu respon seseorang terhadap stimulus. Perilaku dibedakan menjadi perilaku pasif dan perilaku aktif. Perilaku pasif adalah perilaku dimana tidak dapat dilihat secara langsung oleh manusia lain dan responnya berada di dalam diri. Perilaku aktif adalah perilaku yang dapat dilihat melalui tindakan dan dapat diamati secara langsung. Perilaku kesehatan dapat dirumuskan sebagai segala bentuk pengalaman dan interaksi individu dan lingkungannya, khususnya yang menyangkut pengetahuan, sikap, dan tindakan yang berhubungan dengan kesehatan.

F.2 Klasifikasi Perilaku

Berdasarkan *Cognitive Consistency Theory* (Simons dkk, 1995) dalam Notoatmodjo (2011) disebutkan bahwa terdapat kesesuaian antara pengetahuan, sikap, dan perilaku. Oleh karena itu pengetahuan, sikap, dan perilaku seseorang saling berkaitan dan mempengaruhi satu sama lainnya. Menurut Notoatmodjo (2012) perilaku dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

- 1. Perilaku tertutup
Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan atau kesadaran dan sikap yang terjadi belum bisa diamati secara jelas oleh orang lain.

2. Perilaku terbuka

Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik sehingga dapat mudah diamati atau dilihat oleh orang lain. Apabila pengetahuan seseorang luas, sikap mereka pun akan sesuai sehingga perilaku yang mereka cerminkan baik.

G. Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

G.1 Definisi Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

G.2 Definisi Higiene

Menurut Putu Sudira (1996) dalam Sri Rejeki (2015) disebutkan bahwa pengertian dari Higiene yaitu ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit dimana fokusnya yaitu lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Apabila diartikan menurut upaya kesehatannya, Higiene dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya sementara sanitasi dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya (Dinkes, 2007).

G.3 Definisi Sanitasi

Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Sri Rejeki, 2015). Menurut Hiasinta (2001), Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.

G.4 Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

Higiene dan Sanitasi dalam penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan aseptik dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan (Hiasinta, 2001). Penerimaan bahan makanan adalah sebuah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang telah ditetapkan dalam surat kontrak. Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan untuk disalurkan sesuai dengan spesifikasi, keamanan dalam penggunaannya, ketahanan, dan kesiapan pakai sesuai permintaan (Bakri dkk, 2018). Prinsip yang harus diperhatikan didalam penerimaan bahan makanan yaitu:

1. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang ditulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi
2. Mutu bahan makanan yang diterima harus sama dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat kontrak pengertian penerimaan bahan makanan
3. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat dan melaporkan macam, kualitas dan jumlah bahan makanan yang sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dan perjanjian jual beli.
4. Harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam penawaran bahan makanan.

Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Ada pula prinsip dalam higiene dan sanitasi makanan yaitu (Sri Rejeki, 2015): hal. 75

- Pemilihan bahan makanan

Melindungi bahan baku dari pertumbuhan mikroorganisme dan pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu, dan aktifitas air bahan baku.

- Penyimpanan bahan makanan

Dalam penyimpanan bahan makanan, suasana yang sesuai harus diperhatikan pada saat menyimpan. Suasana yang cocok untuk pertumbuhan bakteri di antaranya suasana makanan banyak protein dan banyak air (moisture), pH normal (6,8-7,5), suhu optimum (10°C-60°C). Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme berlipat ganda dalam jangka waktu antara 1-2 jam. Faktor risiko kejadian *foodborne diseases* yaitu pada proses pembersihan alat makan kontak dengan makanan.

- Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Prinsip hygiene dan sanitasi harus diperhatikan dalam pengolahan makanan.

- Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap/layak santap. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup agar mencegah terjadinya kontaminasi silang. Penyajian makanan yang tepat dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai tingkat kerawanan pangan.

G.5 Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga

Hygiene dan sanitasi memiliki beberapa ruang lingkup dalam kegiatan suatu penyelenggaraan makanan. Hygiene dan sanitasi pun dalam penerapannya dilakukan secara bersamaan demi mencapai kebiasaan hidup yang bersih dan pengolahan makanan yang bersih. Berikut adalah ruang lingkup hygiene dan sanitasi:

- a. Ruang lingkup hygiene:

- Higiene perseorangan
- Higiene makanan dan minuman

b. Ruang lingkup sanitasi:

- Penyediaan air bersih/ air minum meliputi pengawasan kualitas dan kuantitas, pemanfaatan air, penyakit yang ditularkan oleh air, cara pengolahan, dan cara pemeliharaan
- Pengolahan sampah meliputi sistem pembuangan dan peralatan pembuangan serta cara penggunaannya.
- Pengolahan makanan dan minuman meliputi pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan.
- Pengawasan dan pengendalian serangga serta binatang pengerat meliputi cara pengendalian vector
- Kesehatan dan keselamatan kerja meliputi tempat dan ruang kerja, pekerjaan, cara kerja, serta tenaga kerja.

G.6 Penerimaan, Penyimpanan, Pengolahan, dan Pendistribusian Bahan Makanan

Dalam penerimaan bahan makanan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu (Agnes dkk, 2014):

1. Petugas penerima bahan makanan didampingi oleh supervisor
2. Semua barang yang dikirim oleh supplier (vendor) harus sesuai dengan pesanan dan kebutuhan
3. Apabila ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai pesanan maka dapat dikembalikan atau meminta ganti kepada supplier (vendor).
4. Apabila bahan makanan dapat diterima maka pihak penerima mendatangi format pengiriman sebagai bukti bagi pemasok barang.

Kegiatan selanjutnya yaitu penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan dan penyaluran bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan

makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan (Bakri dkk, 2018). Penyusunan tata letak penyimpanan bahan makanan sesuai karakteristiknya perlu dilakukan untuk menghindari kontaminasi antar bahan. Penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) dan pemberian label nama perlu diterapkan pada saat penyimpanan bahan makanan. Ada pula prinsip dalam penyimpanan bahan makanan yaitu:

1. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
2. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
3. Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
4. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
5. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi higiene sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik. Pada tahap pengolahan, ada proses persiapan bahan makanan yang dilakukan terlebih dahulu. Pada proses persiapan bahan makanan hal yang diperhatikan yaitu untuk menghindari makanan yang sumbernya tidak aman dan menghindari kontaminasi silang. Dengan menghindari makanan dari sumbernya yang tidak aman dapat mencegah adanya patogen atau racun yang bersumber dari beberapa bahan makanan yang tinggi kontaminasi seperti susu, telur, daging mentah, *seafood*, dan kecambah. Oleh karena itu gunakan bahan makanan yang sudah aman seperti susu yang telah dipasterurisasi, telur, daging mentah, dan *seafood* yang telah dimasak secara matang, dan memasak kecambah sebelum disajikan. Untuk menghindari makanan dari kontaminasi silang yang dapat terjadi bisa dilakukan dengan memperhatikan kebersihan bahan makanan, peralatan masak, penggunaan wadah, dan ruangan

pengolahan. Dengan mencuci wadah, bahan makanan, dan peralatan masak serta membersihkan ruangan dengan pembersih maka akan mencegah adanya kontaminasi silang. Pada saat mengolah makanan, ada penetapan suhu yang sesuai untuk membunuh bakteri yang ada pada makanan. Berikut adalah prinsip pada pengolahan makanan berdasarkan suhu, yaitu (Agnes dkk, 2014):

1. Daging merah: Suhu pemasakan pada daging merah yaitu harus mencapai 71°C.
2. Telur: Suhu pemasakan pada telur yaitu harus mencapai 71°C dengan ketentuan tekstur kuning dan putih telur mengeras dan padat.
3. Ikan dan kerang. Suhu pemasakan pada ikan dan kerang yaitu harus mencapai 65 °C
4. Daging unggas: Suhu pemasakan pada telur yaitu harus mencapai 74°C

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 pada tahap pendistribusian makanan ada beberapa hal yang harus diperhatikan, yaitu:

- Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
- Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

G.7 Manfaat Higiene dan Sanitasi Bagi Lingkungan

Ada pula manfaat dari sanitasi dan hygiene bagi lingkungan, yaitu (Sri Rejeki, 2015):

- Mencegah penyakit menular
- Mencegah kecelakaan
- Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- Menghindari pencemaran
- Mengurangi jumlah (persentase sakit)
- Lingkungan menjadi bersih, sehat, dan nyaman.

G.8 Kelayakan Higiene dan Sanitasi Jasa Boga

Didalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga disebutkan bahwa ada beberapa syarat teknis dalam higiene dan sanitasi, yaitu:

1. Lokasi

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

- 1) Pada halaman terdapat papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup. Pembuangan air limbah dipelihara kebersihannya dari binatang pengerat.
- 2) Pada konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.
- 3) Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.
- 4) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.
- 5) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak

menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

- 6) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- 7) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- 8) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- 9) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.

2. Fasilitas Sanitasi

- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan
- 2) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- 3) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- 4) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- 5) Tersedia tempat sampah yang terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat

mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah

3. Peralatan

- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 2) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

4. Ketenagaan

- 1) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
- 4) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 6) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, sendok garpu.
- 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air
- 8) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan seperti tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- 9) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
- 10) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- 11) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga

- 12) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- 13) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

5. Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- 1) Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya
- 2) Cemaran kimia seperti Timah Hitam, *Arsenicum*, *Cadmium*, Seng, Tembaga, *Pestisida* dan sebagainya
- 3) Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli (E.coli)* dan sebagainya

H. Hasil dari Penelitian Lain Mengenai Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Tenaga Penjamah dan Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Katering

Menurut (Hermina Dkk, 2018) pada hasil penelitiannya di Sekolah Dasar Kota Pontianak mengenai gambaran prinsip higiene sanitasi dan fasilitas pada jasa katering di sekolah dasar tersebut menyatakan bahwa pada proses pemilihan bahan makanan memenuhi syarat sebesar 60%, penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi syarat sebesar 60%, pengolahan makanan tidak memenuhi syarat sebesar 80%, penyimpanan makanan masak tidak memenuhi syarat sebesar 100%, pengangkutan makanan masak tidak memenuhi syarat sebesar 100%. Pada tingkat personal higiene yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 51,6% dan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat yaitu sebesar 100%.

Menurut Juherah dan Hermawati (2017) pada hasil penelitian di Katering Anugerah dan Sekar Kota Makassar mengenai pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di katering didapatkan hasil dimana pengetahuan penjamah makanan di katering Anugerah dan Sekar dengan jumlah penjamah 20 orang, yang memiliki pengetahuan kurang yaitu 13 (21,6%), sikap kurang yaitu 16 (26,6%), dan yang memiliki tindakan kurang yaitu 31 (51,6%). Hal ini menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan yang ada di katering

Anugerah dan Sekar sering ditemukan kebiasaan dimana tenaga penjamah tidak memakai alat pelindung diri (APD) dengan lengkap bahkan ada yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) sama sekali, pakaian kerja, kebersihan diri dari seorang penjamah makanan masih kurang serta tempat pengolahan makanan yang masih kotor.

Menurut Sawong, Dkk (2016) Pada hasil penelitian yang dilakukan di 10 katering di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah ada beberapa hal yang belum memenuhi persyaratan teknis dalam fasilitas sanitasi alat pembuangan sampah. Tempat sampah yang digunakan masih terbuka, sehingga menimbulkan serangga seperti lalat berkeliaran di sekitar tempat sampah. Pada penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi/masak, masih ada katering yang tidak sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi makanan. Salah satu katering masih menyimpan beras di lantai. menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah dari hasil limbah produksi maupun sisa produksi.