

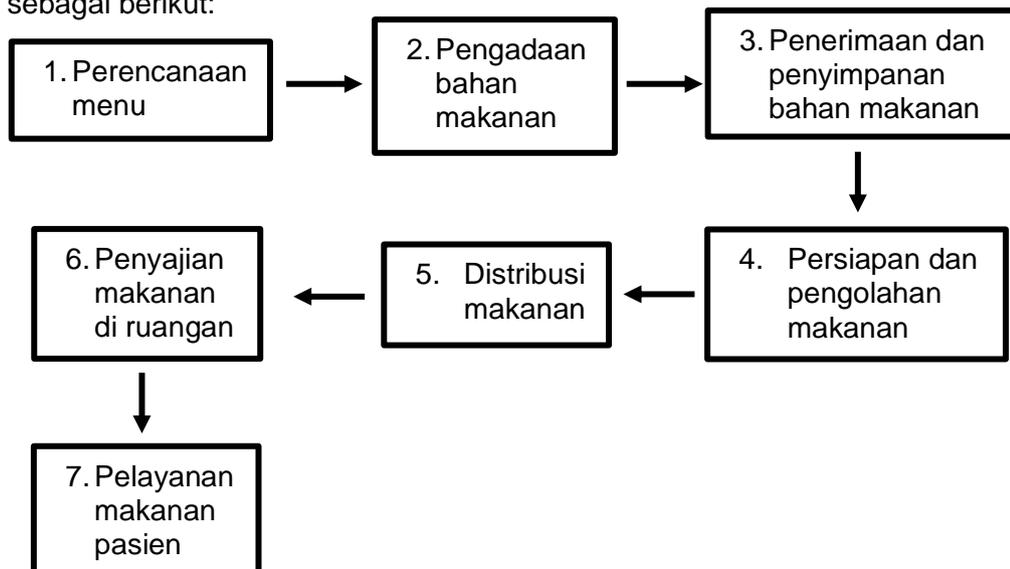
BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemesanan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan (Trisnawati, 2018). Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien, maka dari itu harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan pasien (Sari, 2016).

Adapun alur penyelenggaraan makanan di rumah sakit disajikan pada gambar 2, sebagai berikut:



Gambar 2. Alur Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Sumber : Buku PEDOMAN PGRS (Pelayanan Gizi Rumah Sakit)

B. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2014) bahwa pengetahuan adalah hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya. Sedangkan menurut Hendrawan dan Sirine (2017) bahwa pengetahuan adalah kemampuan yang dimiliki manusia untuk menangkap, mengingat, mengulang, menghasilkan informasi sehingga otak akan bekerja dan menyimpan informasi tersebut di dalam memori. Pengetahuan tiap orang akan berbeda-beda tergantung dari bagaimana pengindraannya masing-masing terhadap objek atau sesuatu (Notoadmojo, 2014).

2. Tingkatan Pengetahuan

Secara garis besar terdapat enam tingkatan pengetahuan (Notoatmodjo 2014), yaitu:

a. Tahu (*know*)

Pengetahuan yang dimiliki baru sebatas berupa mengingat kembali apa yang telah dipelajari sebelumnya, sehingga tingkatan pengetahuan pada tahap ini merupakan tingkatan yang paling rendah. Kemampuan pengetahuan pada tingkatan ini seperti menguraikan, menyebutkan, mendefinisikan, dan menyatakan.

b. Memahami (*comprehension*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini dapat diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan tentang objek atau sesuatu dengan benar. Seseorang yang telah faham tentang pelajaran atau materi yang telah diberikan dapat menjelaskan, menyimpulkan, dan menginterpretasikan objek atau sesuatu yang telah dipelajarinya tersebut.

c. Aplikasi (*application*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini yaitu dapat mengaplikasikan atau menerapkan materi yang telah dipelajarinya pada situasi kondisi nyata atau sebenarnya.

d. Analisis (*analysis*)

Kemampuan menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen yang ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis yang dimiliki seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), memisahkan dan mengelompokkan, membedakan atau membandingkan.

e. Sintesis (*synthesis*)

Pengetahuan yang dimiliki adalah kemampuan seseorang dalam mengaitkan berbagai elemen atau unsur pengetahuan yang ada menjadi suatu pola baru yang lebih menyeluruh. Kemampuan sintesis ini seperti menyusun, merencanakan, mengkategorikan, mendesain, dan menciptakan.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini berupa kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Evaluasi dapat digambarkan sebagai proses merencanakan, memperoleh, dan menyediakan informasi yang sangat diperlukan untuk membuat alternatif keputusan.

Tahapan pengetahuan tersebut menggambarkan tingkatan pengetahuan yang dimiliki seseorang setelah melalui berbagai proses seperti mencari, bertanya, mempelajari atau berdasarkan pengalaman.

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

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

a. Pendidikan

Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang kepada orang lain agar dapat memahami suatu 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

Bertambahnya umur seseorang akan mengalami perubahan, aspek fisik, dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung.

d. Minat

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

Menurut Arikunto (2010), pengukuran tingkat pengetahuan dapat dikategorikan menjadi tiga, yaitu:

- a. Pengetahuan baik bila responden dapat menjawab 76-100% dengan benar dari total jawaban pertanyaan.
- b. Pengetahuan cukup bila responden dapat menjawab 56-75% dengan benar dari total jawaban pertanyaan.
- c. Pengetahuan kurang bila responden dapat menjawab <56% dari total jawaban pertanyaan.

C. Perilaku

1. Definisi Perilaku

Menurut Notoatmodjo (2007) menyatakan bahwa perilaku manusia pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang

mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2007).

2. Jenis Perilaku

Dilihat dari bentuk respons terhadap stimulus, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua (Notoatmodjo, 2007):

a. Perilaku tertutup (*covert behaviour*)

Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan/kesadaran, dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

b. Perilaku terbuka (*overt behaviour*)

Respons terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik (*practice*), yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain.

D. Good Manufacturing Practices (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah cara produksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Tujuan utama penerapan GMP adalah menghasilkan produk pangan sesuai standar mutu dan memberikan jaminan keamanan pangan. GMP terdiri atas sepuluh komponen, jumlah unsur-unsur tiap komponen berbeda-beda yang meliputi lokasi/lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, serta pelatihan karyawan (Pudjirahaju, 2018).

Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi (PERMENKES, 2011). Setiap jasaboga harus memenuhi persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Penilaian kelayakan fisik higiene sanitasi jasaboga

menggunakan PERMENKES No 1096/MENKES/PER/VI/2011 dapat dibagi menjadi empat golongan, sebagai berikut:

1. Jasaboga Golongan A₁

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan teknis

1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

4) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal satu buah lemari es (kulkas).

2. Jasaboga Golongan A₂

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A₁.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

c) Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal satu buah lemari es (kulkas).

d) Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
- Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga Golongan A₃

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A₂.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (*smoke hood*).

c) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.

- Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

d) Alat angkut dan wadah makanan

- Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus, dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak (*box*) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha, dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasaboga Golongan B

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A₃.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

a) Halaman

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (*septic tank*) atau tempat pembuangan lainnya.

b) Lantai

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan.

c) Pengaturan ruang

Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

d) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap dan cerobong asap.

e) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

- Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus, dan mudah dibersihkan.
- Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
- Tempat cuci tangan
Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal satu buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
- Ruang pengolahan makanan
 - Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
 - Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

5. Jasaboga Golongan C

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

- 1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

- a) Ventilasi/penghawaan
 - Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
 - Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
- b) Fasilitas pencucian alat dan bahan
 - Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti *stainless steel*.
 - Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).
- c) Ruang pengolahan makanan
 - Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran, dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
 - Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah, dan bahan yang tidak mudah membusuk.
 - Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

Menurut PERMENKES No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, persyaratan kelaikan fisik higiene dan sanitasi jasaboga meliputi:

1. Bangunan

a. Lokasi

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

1) Halaman

- a) Terpampang nama perusahaan dan nomor izin usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- b) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat, tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, serta tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- c) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- d) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

2) Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi 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) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu, dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu.

b. Langit-langit

- 1) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, dan berwarna terang.
- 2) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai.

c. Pintu dan jendela

- 1) 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.

- 2) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

d. Pencahayaan

- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- 2) Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- 4) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
 - a) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100 atau pada posisi 10x pada angka 10.
 - b) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
 - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
 - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
 - 1 watt menghasilkan $1/3$ *foot candle* pada jarak 1 meter atau
 - 1 watt menghasilkan $1/3 \times 1/2 = 1/6$ *foot candle* pada jarak 2 meter atau
 - 1 watt menghasilkan $1/3 \times 1/3 = 1/9$ *foot candle* pada jarak 3 meter.
 - Lampu 40 watt menghasilkan $40/6$ atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau $40/9 = 4,5$ *foot candle* pada jarak 3 meter.

e. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
 - 2) Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk:
 - a) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
 - b) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding, dan langit-langit.
 - c) Membuang bau, asap, dan pencemaran lain dari ruangan.
- f. Ruang pengolahan makanan
- 1) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
 - 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja.
 Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$. Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$, berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 m^2 untuk pekerja dan luas $1,3 \text{ m}^2$ perkiraan untuk keberadaan peralatan). Luas ruangan dapur dengan peralatan $3 \text{ m} \times 4 \text{ m} = 12 \text{ m}^2$. Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan $12/6 = 2 \text{ m}^2$, luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.
 - 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan, dan kamar mandi.
 - 4) Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada di meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus, dan hewan lainnya.

2. Fasilitas Sanitasi

a. Tempat cuci tangan

- 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 serta alat pengering.

- 2) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- 3) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan 1 – 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan.

11 – 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan.

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

b. Air bersih

- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- 2) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Menurut PERMENKES RI No 32 Tahun 2017 bahwa standar baku mutu kesehatan lingkungan untuk media air untuk keperluan higiene sanitasi meliputi parameter fisik, biologi, dan kimia yang dapat berupa parameter wajib dan parameter tambahan. Parameter wajib merupakan parameter yang harus diperiksa secara berkala sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, sedangkan parameter tambahan hanya diwajibkan untuk diperiksa jika kondisi geohidrologi mengindikasikan adanya potensi pencemaran berkaitan dengan parameter tambahan.

Pengawasan internal merupakan pengawasan yang dilakukan oleh penyelenggara melalui penilaian mandiri, pengambilan, dan pengujian sampel air. Pengawasan internal dilaksanakan paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun kecuali parameter tertentu yang telah ditetapkan dalam standar baku mutu kesehatan lingkungan.

Tabel 1. Parameter Fisik dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi

No	Parameter Wajib	Unit	Standar Baku Mutu (kadar maksimum)
1	Kekeruhan	NTU	25
2	Warna	TCU	50
3	Zat padat terlarut (<i>Total Dissolved Solid</i>)	Mg/l	1000
4	Suhu	°C	Suhu udara ±3
5	Rasa		Tidak berasa
6	Bau		Tidak berbau

Tabel 2. Parameter Biologi dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi

No	Parameter Wajib	Unit	Standar Baku Mutu (kadar maksimum)
1	Total coliform	CFU / 100 ml	50
2	E. Coli	CFU / 100 ml	0

Tabel 3. Parameter Kimia dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi

No	Parameter Wajib	Unit	Standar Baku Mutu (kadar maksimum)
Wajib			
1	pH	mg/l	6,5 – 8,5
2	Besi	mg/l	1
3	Fluorida	mg/l	1,5
4	Kesadahan (CaCO ₃)	mg/l	500
5	Mangan	mg/l	0,5
No	Parameter Wajib	Unit	Standar Baku Mutu (kadar maksimum)
6	Nitrat, sebagai N	mg/l	10
7	Nitrit, sebagai N	mg/l	1
8	Sianida	mg/l	0,1
9	Deterjen	mg/l	0,05
10	Pestisida total	mg/l	0,1
Tambahan			
1	Air raksa	mg/l	0,001
2	Arsen	mg/l	0,05
3	Kadmium	mg/l	0,005
4	Kromium (valensi 6)	mg/l	0,05
5	Selenium	mg/l	0,01
6	Seng	mg/l	15
7	Sulfat	mg/l	400
8	Timbal	mg/l	0,05

No	Parameter Wajib	Unit	Standar Baku Mutu (kadar maksimum)
9	Benzene	mg/l	0,01
10	Zat organik (KMNO ₄)	mg/l	10

c. Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- 1) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- 2) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:
 - a) Jumlah karyawan : 1 – 10 orang : 1 buah
 - 11 – 25 orang : 2 buah
 - 26 – 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- b) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan : 1 – 30 orang : 1 buah
31 – 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

d. Kamar mandi

- 1) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- 2) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia:

Jumlah karyawan : 1 – 30 orang : 1 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

e. Tempat sampah

- 1) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*)
- 2) 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

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO_4) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu $80^\circ\text{C} - 100^\circ\text{C}$) selama 1 – 5 detik.
- d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya.

4. Ketenagaan

Tenaga/karyawan pengolah makanan

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter. Tenaga penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun bekerja.
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis, dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
 - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - 2) Penjepit makanan
 - 3) Sendok garpu
- g. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:

- 1) Celemek/apron
 - 2) Tutup rambut
 - 3) Sepatu kedap air
- h. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
- 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih dan tidak digunakan di luar tempat jasaboga
 - 8) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 - 9) 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.
- a. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya
Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata
 - b. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pertisida, dan sebagainya
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif
 - c. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (E.coli) dan sebagainya
Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol).
6. Pemeriksaan Higiene Sanitasi
- Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan, dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini

dituangkan didalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

a. Pemeriksaan fisik

- 1) Golongan A₁, minimal nilai 65 maksimal 70, atau rangking 65 – 70%
- 2) Golongan A₂, minimal nilai 70 maksimal 74, atau rangking 70 – 74%
- 3) Golongan A₃, minimal nilai 74 maksimal 83, atau rangking 74 – 83%
- 4) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau rangking 83 – 92%
- 5) Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%

b. Pemeriksaan laboratorium

- 1) Cemaran kimia pada makanan negatif
- 2) Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan
- 3) Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- 4) Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*)

Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65 atau $65/70 = 93\%$
2. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70 atau $70/74 = 94,5\%$
3. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74 atau $74/83 = 89,2\%$
4. Untuk golongan B : minimal mencapai 83 atau $83/92 = 90,2\%$
5. Untuk golongan C : minimal mencapai 92 atau $92/100 = 92\%$