

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Penyelenggaraan Makanan

1. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal (Bakri, 2018). Mengenai jumlah makanan yang diselenggarakan setiap negara mempunyai kesepakatan masing-masing. Di Indonesia mempunyai penyelenggaraan makanan massal bila jumlah porsi minimal 50 porsi dalam sekali pengolahan. Jika dalam satu hari makan 3 kali, maka jumlah porsi dalam satu hari 150 porsi. Adapun prinsip-prinsip menyediakan makanan yang baik bagi konsumen :

- 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.

Berdasarkan sifat dan tujuan penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua kelompok utama yaitu:

- a. Kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) antara lain:
 - 1) Pelayanan kesehatan
 - 2) Sekolah
 - 3) Asrama
 - 4) Institusi Sosial
 - 5) Institusi Khusus
 - 6) Darurat
- b. Kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*) antara lain:
 - 1) Transportasi
 - 2) Industri
 - 3) Komersial

Penyelenggaraan makanan diklasifikasikan menjadi sembilan kelompok institusi berdasarkan jenis konsumennya, antara lain:

1. Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.
2. Penyelenggaraan makanan anak sekolah/school feeding.
3. Penyelenggaraan makanan asrama.
4. Penyelenggaraan makanan di institusi social.
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.

2. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus

Menurut Bakri (2018) Penyelenggaraan makanan yang dibutuhkan untuk golongan masyarakat tertentu untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan (tidak bersifat kontinu). Contoh institusi penyelenggaraan makanan khusus adalah: pusat latihan olah raga (atlit), pusat latihan kebugaran, asrama haji, kursus atau pusat pelatihan-pelatihan, lembaga pemasyarakatan, dan lain-lain yang sejenis. Karakteristiknya hampir sama dengan asrama, perbedaannya terletak pada konsumen yang tidak selalu tinggal di institusi tersebut. Perkembangan dimasa datang, penyelenggaraan makanan ini semakin banyak dibutuhkan masyarakat, karena semakin berkembangnya aktivitas masyarakat di lembaga pusat pelatihan dan kursus-kursus. Tujuan penyelenggaraan makanan khusus, yaitu mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan.

Dan karakteristik penyelenggaraan makanan khusus antara lain:

- a. Bersifat sementara atau periodik, sesuai kebutuhan klien.
- b. Kecukupan gizi berbeda untuk setiap golongan masyarakat sesuai dengan tujuan penyelenggaraannya.
- c. Memerlukan pengawasan dengan mutu tinggi.
- d. Makanan diusahakan sesuai dengan kondisi yang ada dan dapat diterima konsumen dengan baik.

Khusus untuk asrama atlet dikategorikan pekerjaan sedang, maka dari itu dibutuhkan pengaturan menu yang tepat.

B. Higiene Sanitasi

Menurut Permenkes RI No.1204 (2004) Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 Sanitasi adalah Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi,

penyimpanan, pengangkutan, dan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Persyaratan sanitasi diatur oleh Menteri yang meliputi:

1. sarana dan prasarana.
2. penyelenggaraan kegiatan.
3. orang perseorangan.

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 (Permenkes RI No.1096, 2011). Surono, Sudibyo, dan Waspodo (2018) menyatakan bahwa untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan makanan ada beberapa syarat untuk ditaati oleh tenaga penjamah makanan dengan ketentuan higienis yaitu:

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

C. Tenaga Penjamah Makanan

1. Pengertian dan Persyaratan Penjamah Makanan

Menurut Permenkes Nomor 1096 (2011) Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Adapun syarat tenaga pengolah makanan menurut Permenkes Nomor 1096 (2011):

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 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 : sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, sendok garpu.
- g. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan : celemek atau apron, tutup rambut, sepatu kedap air.
- h. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan : tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet atau jamban, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan, tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

2. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan

- a. Usia

Menurut World Health Organization (WHO), usia di kategorikan masa remaja akhir usia 17-25 tahun, masa dewasa awal usia 26-35 tahun, masa dewasa akhir usia 36-45 tahun, masa lansia awal usia 46-55 tahun.
- b. Jenis Kelamin

Nurani (2014) menyatakan perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan sosial untuk melakukan hal-hal yang sesuai dengan keadaan dirinya.
- c. Lama Kerja

Lama kerja dikategorikan menjadi 2 yaitu, masa kerja kategori baru (≤ 2 tahun), dan masa kerja lama (≥ 2 tahun) (Handoko, 2010)
- d. Tingkat Pendidikan

Dinas Pendidikan (2014) Di Indonesia pendidikan dilaksanakan dan dibagi dalam beberapa jenjang. Dibagi berdasarkan tingkatan usia dan kemampuan peserta didik, masing-masing jenjang pendidikan memiliki rentang usia dan lama pendidikan yang berbedabeda. Dengan

pengaturan jenjang pendidikan seperti ini memudahkan dalam pengelompokan peserta didik dan target serta kebijakan dan hal-hal lain mengenai pendidikan.

D. Perilaku

Hayomi dkk. (2019) menyatakan bahwa perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia tindakan atau aktivitas, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar. Menurut Puspaningtyas (2015) perilaku merupakan bentuk respon atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang), namun dalam memberikan respons sangat bergantung pada karakteristik atau faktor yang membedakan respons tiap orang berbeda.

Perilaku penjamah makanan yang seharusnya diterapkan oleh tenaga penjamah makanan antara lain :

1. Tidak merokok
2. Tidak mengunyah makanan
3. Tidak makan atau minum di area kerja (kecuali pada tempat yang telah ditentukan)
4. Selalu menutup mulut dan hidung pada waktu batuk atau bersin.
Sedapat mungkin batuk dan bersin tidak di dekat makanan
5. Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari
6. Tidak sering menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga atau menggaruk bagian tubuh pada waktu menangani makanan.
7. Semaksimal mungkin menyentuh makanan yang siap disajikan dengan menggunakan tangan.
8. Tidak meludah
9. Tidak diperkenankan untuk menggunakan berbagai aksesoris (gelang, cincin)

Perilaku tersebut sebaiknya tidak dilakukan pada saat kegiatan persiapan dan penyajian makanan, saat bekerja di area pengolahan pangan, dan saat berada di area kerja yang digunakan untuk kegiatan pembersihan peralatan dan mesin-mesin (Ditjen Bina Gizi, 2011)

Hasil penelitian oleh Handayani (2015) menyatakan bahwa tidak adanya hubungan yang bermakna antara jenis kelamin dan lama kerja atau masa kerja dengan perilaku penjamah makanan. Sedangkan pengetahuan penjamah makanan memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian oleh Khairina (2018) menyatakan bahwa tingkat pendidikan memiliki hubungan yang tidak signifikan dengan perilaku

penjamah makanan. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang menurut Notoatmodjo (2010) (dalam Rusmanto, 2013) meliputi:

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

E. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2010) Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil tahu dari manusia, yang sekedar menjawab pertanyaan apa “*what*”. Pengetahuan pada dasarnya terdiri dari sejumlah fakta dan teori yang memungkinkan seseorang untuk dapat memecahkan masalah yang dihadapinya. Dari pengalaman langsung ataupun pengalaman orang lain bisa memperoleh pengetahuan. Cara memperoleh pengetahuan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. Cara memperoleh kebenaran tradisional atau non ilmiah
 - a. Cara coba salah (*Trial and Error*)
 - b. Secara kebetulan
 - c. Cara kekuasaan atau otoritas
 - d. Berdasarkan pengalaman pribadi
 - e. Cara akal sehat
 - f. Kebenaran melalui wahyu
 - g. Kebenaran secara intuitif
 - h. Melalui jalan pikiran
 - i. Induksi
 - j. Deduksi
2. Cara modern atau ilmiah

Francis Bacon (1561-1626) dalam Notoatmodjo (2010) menyatakan bahwa mula-mula ia mengadakan pengamatan langsung terhadap gejala-gejala alam atau kemasyarakatan. Kemudian hasil pengamatan tersebut dikumpulkan dan diklasifikasi.

Ambarwati (2017) pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

- a. Tingkat pendidikan

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

- b. Informasi
Informasi luas yang dimiliki oleh seseorang akan memiliki pengetahuan yang luas mengenai informasi yang diterimanya.
- c. Budaya
Pengetahuan yang diterima oleh seseorang yang terikat dengan kebudayaan yang dianutnya akan terlebih dahulu disaring sebelum benar-benar diterima.
- d. Pengalaman
Pengetahuan akan meningkat berdasarkan pengalaman masa lalu seseorang. Semakin banyak pengalaman yang dimiliki maka tingkat pengetahuan akan semakin luas .
- e. Sosial ekonomi

Untuk menuntut pengetahuan yang lebih tinggi dibutuhkan ekonomi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup. Sedangkan sosial yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang yaitu mencari bantuan ke sarana kesehatan yang ada disesuaikan dengan pendapatan yang ada.