

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan Jasa Boga**

Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala dan jumlah yang besar (PGRS, 2013). Semakin maju teknologi dan bertambahnya aktivitas pada masa sekarang membuat masyarakat lebih memilih cara praktis dalam penyelenggaraan makanan bagi individu, keluarga maupun pada acara atau kegiatan, hal ini yang mendorong pertumbuhan jasa boga seperti rumah makan, katering, bahkan pedagang makanan kaki lima (Sawong, 2016). Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes RI, 2011).

Menurut jenis dan fungsinya usaha katering termasuk kedalam komersial yaitu untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering yang bertujuan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan (Saiful, 2017). Sedangkan menurut (Moehyi, 1992), menyatakan bahwa katering adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan dan tempat menghidangkan makanan tidak dalam satu kawasan atau terpisah. Terdapat dua sifat yang ada pada usaha katering menurut Saiful (2017) yaitu :

1. Penyelenggara makanan yang bersifat komersial. Memperoleh keuntungan adalah tujuan utamanya. Usaha jasa boga yang tergolong dalam kategori ini adalah restoran, kantin, kafetaria, warung makan, katering yang melayani untuk pesta, pertemuan-pertemuan, jamuan makan dan pusat jajanan.
2. Penyelenggara makanan yang bersifat non-komersial. Tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Usaha jasa boga yang tergolong pada kategori ini adalah penyelenggara makanan institusi (rumah sakit, asrama, panti asuhan dan lembaga pemasyarakatan).

Berdasarkan Permenkes nomor 1096 tahun 2011 Jasaboga digolongkan menurut sasarannya menjadi tiga golongan yakni :

1. Jasaboga Golongan A

Terbagi menjadi tiga kelompok :

a. Golongan A1

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

b. Golongan A2

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

c. Golongan A3

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, pengolahan makanannya menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja, serta ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal

2. Jasaboga Golongan B

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

3. Jasa Boga Golongan C

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

**B. Perilaku Penjamah Makanan**

Menurut Depkes RI (2006) menyatakan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan higiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan (Anwar, 2018). Menurut Permenkes (2011) Syarat penjamah makanan ialah :

1. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
2. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
3. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
4. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
5. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
  - b. Penjepit makanan
  - c. Sendok garpu
6. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron
  - b. Tutup rambut
  - c. Sepatu kedap air
7. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok
  - b. Tidak makan atau mengunyah
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
  - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
  - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

Tiga hal berikut ini yang menyebabkan pekerja harus memakai pakaian bersih menurut Anwar (2018) :

- a. Pakaian kerja yang bersih akan menjamin terbebasnya kontaminasi akibat pencemaran makanan yang berasal dari debu atau kotoran yang melekat pada pakaian.
- b. Pakaian yang bersih menyadarkan para pekerja akan pentingnya menjaga hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan.
- c. Jika pekerja mengenakan pakaian yang bersih, maka membangun kepercayaan pelanggan bahwa makanan yang dipesan adalah aman.

Pekerja harus mandi tiap hari, menghindari penggunaan make up yang berlebih, kuku pekerja harus bersih, dipotong pendek dan sebaiknya tidak dicat, perhiasan dan aksesoris lainnya sebaiknya dilepas, celemek yang digunakan pekerja harus bersih dan tidak boleh dijadikan lap tangan, memakai sepatu yang memadai dan dalam keadaan bersih, rambut harus dicuci secara periodik, pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambutnya dan disarankan menggunakan topi atau jala rambut (hairnet), kumis dan jenggot dijaga kebersihan dan kerapiannya (Purnawijayanti, 2006).

Kebiasaan pribadi para pekerja dan konsumen dalam mengelola bahan pangan merupakan sumber pencemaran, beberapa peristiwa dari keracunan bahan pangan yang tercemar oleh *Staphylococcus aureus* disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang buruk dalam mengelola bahan pangan tersebut (Anwar, 2018).

Penjamah makanan pada tenaga kerja katering di Indonesia masih banyak ditemukan yang kurang mematuhi kriteria penjamah makanan yang baik seperti tidak memakai sarung tangan, masker, memakai perhiasan saat bekerja, hingga tidak berganti pakaian dengan pakaian kerja (Suryansyah, 2018).

### **C. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi**

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan personal, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan dan sebagainya (Depkes RI, 2006). Higiene adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha untuk melindungi kesehatan individu (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang berfokus pada kegiatan atau tindakan yang dilakukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala sumber bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008). Menurut WHO dan FAO (2001), sanitasi makanan dapat diartikan pula sebagai upaya penghilangan semua faktor luar makanan yang menyebabkan kontaminasi dari bahan makanan sampai dengan makanan yang siap saji. Tujuan dari sanitasi makanan itu sendiri adalah mencegah kontaminasi bahan makanan dan makanan siap saji sehingga aman dikonsumsi oleh manusia (Anwar, 2018).

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari tempat, orang, bahan makanan, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi (Permenkes RI, 2011). Menurut Depkes RI (2006) menyatakan bahwa prinsip higiene sanitasi makanan meliputi:

1. Pemilihan bahan makanan

Sebelum penjamah makanan memilih bahan yang akan diolah, penjamah makanan harus mengetahui sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik. Dalam rangka pemilihan bahan makanan, ada beberapa hal yang harus diingat/diperhatikan antara lain:

- a. Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- b. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- c. Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
- d. Membeli bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti: rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.
- e. Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.
- f. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

2. Penyimpanan bahan makanan.

Menurut Depkes RI (2006) dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut:

- a. Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat.
- b. Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, agar tidak menjadi tempat bersarang/bersembunyi serangga dan tikus, tidak mudah membusuk dan rusak, dan untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin.
- c. Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out).

3. Pengolahan makanan.

Menurut Dewi (2004) pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu:

a. Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan, penjamah juga dapat berperan sebagai penyebar penyakit, hal ini bisa terjadi melalui kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat, kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah yang membawa kuman (Anwar, 2018).

b. Cara Pengolahan Makanan

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

- c. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.
  - d. Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.
4. Penyimpanan makanan.
- Penyimpanan makanan bertujuan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama, dimana kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu karena terdapat titik-titik rawan bakteri patogen dan pembusuk berkembang biak secara pesat.
5. Pengangkutan makanan,
- Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, selanjutnya dilakukan pengangkutan untuk disajikan, bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, kemungkinan makanan yang diproduksi akan menurun kualitasnya.
- a. Pengangkutan bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun. Pengangkutan dilakukan dengan menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus dalam keadaan dingin diangkut dengan menggunakan alat pendingin agar bahan makanan tidak rusak.
  - b. Pengangkutan makanan jadi/ masak/ siap santap Makanan yang diangkut tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan diangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/ masak yang selalu higienis. Setiap jenis makanan jadi ditempatkan di wadah masing-masing yang tertutup. Wadah yang digunakan harus utuh, kuat, tidak berkarat dan ukuran wadah memadai jumlah makanan yang akan ditempatkan dengan isi yang tidak boleh penuh untuk menghindari terjadinya uap yang akan mencair (kondensasi). Suhu untuk pengangkutan dalam waktu lama harus diperhatikan dan diatur

agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

6. Penyajian makanan
  - a. Harus terhindar dari pencemaran
  - b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
  - c. Harus ditempatkan pada peralatan yang bersih
  - d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih
  - e. Kondisi penyajian harus di tempat yang bersih, meja ditutup dengan kain putih atau plastik, asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan, peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

Kelaikan fisik higiene sanitasi jasa boga merupakan pengendalian keamanan pangan saat proses produksi makanan, dengan adanya pengendalian proses produksi, dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Sawong, 2016). Menurut Permenkes RI (2011) Persyaratan Teknis Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi sebagai berikut :

1. Bangunan
  - a. Lokasi Lokasi jasad boga tidak dekat dengan sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan daerah sumber pencemaran yang lainnya.
    - 1) Halaman  
Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan bertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air limbah diperlihara agar tidak menimbulkan sarang serangga dan menjadi sarang masuknya tikus. Untuk pembuangan air hujan lancar dan tidak terdapat genangan air.
    - 2) Konstruksi  
Konstruksi bangunan harus aman, kokoh, serta bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang bekas yang ditempatkan sembarangan.



### 3) Lantai

Lantai harus kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, kemiringan/kelandaian cukup, dan mudah untuk dibersihkan.

4) Dinding Permukaan dinding dalam tidak lembab, rata, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Dinding dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai untuk dinding yang selalu terkena percikan air. Permukaan dinding halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai harus berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyembunyikan debu dan kotoran.

#### b. Langit-langit

Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaan bahannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap air. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

#### c. Pintu dan jendela

Pintu pada ruang pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri. Pintu dan jendela ruang pengolahan juga dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai atau pintu rangkap yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

#### d. Pencahayaan

Untuk melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif diperlukan intensitas cahaya yang cukup. Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan minimal mempunyai intensitas cahaya sebesar 200 lux pada titik 90 cm dari lantai. Semua pencahayaan didistribusikan sedemikian rupa agar tidak menimbulkan silau dan tidak menimbulkan bayangan.

#### e. Ventilasi/ penghawaan/ lubang angin

Ventilasi yang cukup dibutuhkan pada bangunan dan ruangan tempat pengolahan agar terjadi sirkulasi/ peredaran udara. Lingkungan tempat kerja harus dibuat dengan ventilasi yang baik (Winarno, 2004). Ventilasi dibutuhkan minimal 20% dari luas lantai untuk mencegah ruangan panas, menjaga kenyamanan dalam ruangan, serta membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

f. Ruang pengolahan makanan

Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan. Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja. Ruang pengolahan makanan juga tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet dan kamar mandi. Peralatan minimal yang harus ada di ruang pengolahan makanan adalah meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya. Ruang pengolahan makanan harus dibersihkan sebelum dan sesudah pengolahan makanan (Sabarguna, 2011).

2. Fasilitas Sanitasi

a. Tempat cuci tangan

Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan dan bahan makanan. Tempat cuci tangan harus dilengkapi air mengalir dan sabun, alat pengering, bak penampungan air, dan saluran pembuangan tertutup. Tempat cuci piring harus ditempatkan di tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan minimal 1 : 10.

b. Air bersih

Untuk seluruh kegiatan jasaboga, air harus tersedia cukup dengan kualitas air bersih yang memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Air merupakan komoditi yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Maka dari itu seluruh air yang akan digunakan untuk tujuan minum dan memasak harus bebas dari bakteri pathogen yang membahayakan kesehatan manusia (Winarno, 2004)

c. Jamban dan peturasan (urinoir)

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

1 – 10 orang karyawan : 1 buah jamban

11 – 25 orang karyawan : 2 buah jamban

26 – 50 orang karyawan : 3 buah jamban

Dengan setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 buah jamban.

Sedangkan untuk jumlah peturasan perbandingannya sebagai berikut:

1 – 30 orang karyawan : 1 buah peturasan

31 – 60 orang karyawan : 2 buah peturasan

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

d. Kamar mandi

Fasilitas kamar mandi harus dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, yaitu minimal 1 buah kamar mandi untuk untuk 30 orang. Setiap ada penambahan karyawan sampai 20 orang, ada penambahan 1 buah kamar mandi.

e. Tempat sampah

Tempat sampah yang digunakan harus terpisah antara sampah basah (organik) dengan sampah kering (anorganik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan ditempatkan sedekat dengan sumber produksi sampah namun tidak boleh sampai terlalu dekat dengan makanan untuk menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3. Peralatan

Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Akan lebih baik jika tempat pencucian peralatan terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan. Seluruh peralatan yang akan digunakan dan bersentuhan dengan bahan pangan harus dijaga agar dalam keadaan yang sangat bersih. Peralatan masak harus dicuci menggunakan bahan pembersih. Setelah dibersihkan, peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak yang bersih

4. Ketenagaan

Tenaga atau karyawan harus memiliki persyaratan sebagai berikut :

- a. Memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat, dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).

- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
  - e. Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
  - f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan alat sarung tangan plastic sekali pakai (disposal), penjepit makanan, sendok, dan garpu.
  - g. Digunakan alat untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, yaitu celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air.
5. Makanan
- Makanan yang dikonsumsi harus, bersih, higienis, sehat dan aman yaitu terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.
- a. Cemaran fisik diantaranya adalah kekriuk, rambut, potongan lidi, dan isi staples. Cemaran ini dapat diketahui dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.
  - b. Cemaran kimia seperti pestisida, Seng, Tembaga, Timah Hitam, Arsenicum, dan Cadmium. Makanan dapat dikatakan bebas dari cemaran kimia dengan pemeriksaan laboratorium dengan hasil pemeriksaan negatif.
  - c. Cemaran bakteri seperti *Escherichia coli* (*E. coli*) dan bakteri lainnya dapat dilakukan uji pemeriksaan laboratorium dengan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E. coli* 0 (nol).
6. Pemeriksaan Higiene Sanitasi
- Pemeriksaan higiene sanitasi digunakan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan maupun persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis.
- a. Pemeriksaan fisik
    - 1) Golongan A1, minimal nilai 65, maksimal 70, atau 65 – 70%
    - 2) Golongan A2, minimal nilai 70, maksimal 74, atau 70 – 74%
    - 3) Golongan A3, minimal nilai 74, maksimal 83, atau 74 – 83%
    - 4) Golongan B, minimal nilai 83, maksimal 92, atau 83 – 92%
    - 5) Golongan C, minimal nilai 92, maksimal 100, atau 92 – 100%
  - b. Pemeriksaan laboratorium
    - 1) Cemaran kimia pada makanan adalah negatif
    - 2) Angka kuman *E. coli* pada makanan 0/gr contoh makanan

- 3) Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- 4) Tidak ditemukan adanya carrier (pembawa kuman pathogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab)

Higiene sanitasi pada katering/jasaboga di Indonesia masih banyak yang belum laik higiene sanitasi (Rahmadiyahanti, 2018). Didukung oleh hasil penelitian Joseph (2018) menyatakan bahwa higiene sanitasi pengelolaan makanan masih belum memenuhi standar berdasarkan aturan yang ada dan angka kuman pada peralatan makan diperoleh pada kisaran 28.000 -72.000 koloni/cm<sup>2</sup>, tingginya jumlah kuman diperalatan makan dikarenakan peralatan makan hanya disimpan di tempat terbuka dan dibiarkan menumpuk, bahkan terdapat sampel yang masih basah dan tidak ditiriskan terlebih dahulu sebelum disimpan.

Hal ini tidak sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Rejeki (2015) bahwa setelah peralatan makan dicuci harus dikeringkan dengan menggunakan kain atau handuk untuk menghilangkan sisa kotoran yang masih menempel, dimana jika peralatan yang disimpan di tempat lembab dan berkarat dengan keadaan basah akan menimbulkan kontaminasi terhadap peralatan makan tersebut.

#### D. Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Gambar Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

 = Variabel yang diteliti

#### Penjelasan Kerangka Konsep :

Perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik higiene sanitasi di suatu catering merupakan pondasi dasar untuk mendapatkan kelaikan fisik dan diakui melalui sertifikat yang berlaku. Perilaku penjamah makanan dan kelaikan fisik higiene sanitasi yang baik ditinjau berdasarkan kelaikan fisik higiene sanitasi yang meliputi bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan, dengan demikian makanan yang dihasilkan akan aman dan bergizi baik secara kualitas maupun kuantitas sehingga tercipta status gizi yang optimal.