

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Jasaboga**

##### **1. Pengertian Jasaboga**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/II/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, industri jasaboga didefinisikan sebagai usaha pengelolaan pangan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan, yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Menurut Saraswati (2016) usaha jasaboga adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial.

Setiawati (2008), menyatakan bahwa jasaboga merupakan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang lebih besar daripada penyelenggaraan makanan untuk keluarga atau minimal 25 orang secara komersial. Sesuai dengan sifatnya yang komersial maka tujuan dari pengelolaan usaha jasa boga adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi. Jasaboga merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat komersial (Bakri dkk. 2018). Penyelenggaraan makanan komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang melayani kebutuhan masyarakat dengan berorientasi pada keuntungan, pertimbangan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen (Widyastuti, dkk. 2018).

##### **2. Penggolongan Jasaboga**

Di dalam Permenkes RI nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 terdapat penggolongan jasaboga sebagai berikut:

###### **a) Jasaboga golongan A1**

Jasaboga golongan A1 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Terdapat beberapa persyaratan teknis untuk dapat memenuhi kriteria ini, yaitu:

- 1) Pengaturan ruang  
Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
  - 2) Ventilasi/penghawaan
    - Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
    - 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 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
- b) Jasaboga golongan A2
- Jasaboga golongan A2 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Terdapat beberapa persyaratan teknis untuk dapat memenuhi kriteria ini, yaitu:
- 1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A1
  - 2) Pengaturan ruang  
Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
  - 3) Ventilasi/penghawaan  
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
  - 4) Penyimpanan makanan  
Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

5) 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.

c) Jasaboga golongan A3

Jasaboga golongan A3 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Terdapat beberapa persyaratan teknis dan khusus untuk dapat memenuhi kriteria ini, yaitu:

1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A2

2) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

3) 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*).

4) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
- Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

5) 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.

d) Jasaboga golongan B

Jasaboga golongan B adalah 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. Terdapat beberapa persyaratan teknis untuk dapat memenuhi kriteria ini, yaitu:

1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A3

2) Halaman

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

3) Lantai

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

4) Pengaturan ruang

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

5) Ventilasi/penghawaan

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

6) 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 1 (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  $-5^{\circ}\text{C}$  sampai  $-10^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

e) Jasaboga golongan C

Jasaboga golongan C adalah jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Terdapat beberapa persyaratan teknis untuk dapat memenuhi kriteria ini, yaitu:

1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B

2) 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.

3) 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 ( $1,2 \text{ kg/cm}^2$ ).

4) 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.

## **B. Penyuluhan**

### **1. Pengertian Penyuluhan**

Menurut Marzuki (2008), pengertian penyuluhan adalah proses pendidikan dengan sistem pendidikan non formal untuk mengubah perilaku orang dewasa agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang lebih baik, sehingga sasaran dapat memilih dan mengambil keputusan dari berbagai alternatif pengetahuan yang ada dan untuk menyelesaikan permasalahan dalam upaya meningkatkan kesejahteraannya. Dari pengertian ini konsep-konsep penting yang terkait dengan penyuluhan adalah:

- a. Proses pendidikan (pendidikan non formal dan pendidikan orang dewasa)
- b. Proses perubahan (menuju perilaku yang baik, sesuai yang diinginkan)
- c. Proses pemberdayaan (memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baru)

### **2. Metode Penyuluhan**

#### **a) Penyuluhan Individu**

Penyuluhan individu digunakan untuk membantu perubahan sikap atau perilaku baru seseorang yang tertarik pada suatu inovasi. Dasar digunakan pendekatan individual ini karena setiap orang mempunyai masalah atau alasan yang berbeda-beda sehubungan dengan penerimaan atau perilaku baru tersebut (Notoadmojo, 2007). Pendekatan yang dapat dilakukan adalah:

#### **1) Bimbingan dan penyuluhan**

Cara ini akan membangun komunikasi anatara klien dan petugas secara lebih intensif sehingga setiap masalah dapat diselesaikan.

2) Wawancara

Cara ini merupakan bagian dari bimbingan dan penyuluhan yang mana petugas akan menggali informasi klien mengapa klien belum menerima perubahan perilaku baru tersebut, sehingga dapat dicari solusi dari alasan tersebut.

b) Penyuluhan Kelompok

Penyuluhan kelompok harus disesuaikan dengan besarnya kelompok sasaran, karena semakin besar kelompok sasaran maka akan terdiri dari berbagai macam latar belakang yang mana hal tersebut akan menentukan metode yang akan digunakan (Notoadmojo, 2007). Efektifitas suatu metode penyuluhan kelompok dibagi menjadi beberapa metode:

1) Ceramah

Metode ini digunakan bila peserta lebih dari 15 orang dengan cara pembicara akan memberikan informasi yang didengarkan oleh seluruh peserta yang hadir, sehingga di akhir peserta diharapkan paham dengan materi.

2) Seminar

Seminar merupakan metode yang mirip dengan ceramah hanya saja peserta yang hadir berasal dari tingkat pendidikan menengah ke atas dengan pengisi materi adalah seorang ahli yang dianggap penting atau banyak dikenal masyarakat.

3) Diskusi kelompok

Diskusi adalah cara yang dilakukan untuk penyuluhan dengan peserta kurang dari 15 peserta, dapat berupa curah pendapat atau permainan simulasi.

4) Metode penyuluhan massa

Metode ini informasi akan disampaikan kepada masyarakat yang sifatnya massa atau umum. Beberapa contoh metode massa adalah pidato melalui media massa, simulasi, promosi melalui spanduk atau poster, dan sebagainya.

### 3. Media Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2007) media penyuluhan adalah semua sarana atau upaya untuk menampilkan pesan informasi yang ingin disampaikan oleh komunikator sehingga sasaran dapat meningkatkan pengetahuannya yang akhirnya diharapkan dapat berubah perilakunya ke arah positif. Berdasarkan fungsinya sebagai penyaluran pesan kesehatan, media ini dibagi menjadi 3 yakni:

#### a) Media Cetak

Media ini mengutamakan pesan-pesan visual, biasanya terdiri dari gambaran sejumlah kata, gambar atau foto dalam tata warna. Yang termasuk dalam media ini adalah *booklet*, *leaflet*, *flyer* (selebaran), *flip chart* (lembar balik), *rubric* atau tulisan pada surat kabar atau majalah, poster, foto yang mengungkapkan informasi kesehatan.

Ada beberapa kelebihan media cetak antara lain tahan lama, mencakup banyak orang, biaya rendah, dapat dibawa kemana mana, tidak perlu listrik, mempermudah pemahaman dan dapat meningkatkan gairah belajar. Media cetak memiliki kelemahan yaitu tidak dapat menstimulir efek gerak dan efek suara dan mudah terlipat.

#### b) Media Elektronik

Media ini merupakan media yang bergerak dan dinamis, dapat dilihat dan didengar dan penyampaiannya melalui alat bantu elektronika. Yang termasuk dalam media ini adalah televisi, radio, video film, cassette, CD, VCD. Seperti halnya media cetak, media elektronik ini memiliki kelebihan antara lain lebih mudah dipahami, lebih menarik, sudah dikenal masyarakat, bertatap muka, mengikut sertakan seluruh panca indera, penyajiannya dapat dikendalikan dan diulang-ulang serta jangkauannya lebih besar. Kelemahan dari media ini adalah biayanya lebih tinggi, sedikit rumit, perlu listrik dan alat canggih untuk produksinya, perlu persiapan matang, peralatan selalu berkembang dan berubah, perlu keterampilan penyimpanan dan keterampilan untuk mengoperasikannya.



c) Media Luar Ruang

Media menyampaikan pesannya di luar ruang, bisa melalui media cetak maupun elektronik misalnya papan reklame, spanduk, pameran, banner, dan televisi layar lebar. Kelebihan dari media ini adalah lebih mudah dipahami, lebih menarik, sebagai informasi umum dan hiburan, bertatap muka, mengikut sertakan seluruh panca indera, penyajian dapat dikendalikan dan jangkauannya relatif besar. Kelemahan dari media ini adalah biaya lebih tinggi, sedikit rumit, perlu alat canggih untuk produksinya, persiapan matang, peralatan selalu berkembang dan berubah, memerlukan keterampilan penyimpanan dan keterampilan untuk mengoperasikannya.

**4. Penyuluhan menggunakan *Booklet***

Menurut Simamora (2009), *booklet* merupakan salah satu jenis media cetak grafis yang memuat informasi dengan disertai tulisan, gambar atau foto. *Booklet* berbentuk buku yang berukuran kecil, tipis, dan tidak lebih dari 30 lembar. *Booklet* merupakan istilah yang berasal dari buku dan leaflet sehingga dapat disimpulkan bahwa *booklet* merupakan perpaduan antara leaflet dan buku dengan format yang lebih kecil.

Menurut Rahmawati dkk. (2020) penyuluhan dengan menggunakan media *booklet* dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang personal hygiene di Jasmine *catering service*. Penyuluhan ini diberikan sebanyak satu kali dalam waktu 45 menit. Hasil uji wilcoxon menunjukkan nilai p-value sebesar 0,002 sehingga dapat disimpulkan bahwa penyuluhan menggunakan *booklet* dapat meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah secara signifikan. Hasil penelitian Miza (2018), juga menyatakan bahwa penyuluhan dengan media *booklet* mampu meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah makanan di panti sosial Tresa Werdha secara signifikan dengan p-value 0,025.

**C. Pengetahuan**

**1. Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan adalah suatu istilah yang digunakan untuk mengatakan apabila seseorang mengenal tentang sesuatu. Dalam hal ini, suatu hal yang menjadi pengetahuannya selalu terdiri dari unsur yang

mengetahui, hal yang ingin diketahui, dan kesadaran mengenai hal yang ingin diketahui tersebut. Artinya, pengetahuan selalu menuntut adanya subjek yang mempunyai kesadaran untuk mengetahui tentang sesuatu dan objek sebagai hal yang ingin diketahuinya (Rusmini, 2014).

## **2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan**

Menurut Budiman dan Riyanto (2013), faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain:

### a) Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah (baik formal maupun nonformal) yang berlangsung seumur hidup. Pendidikan adalah sebuah proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok dan juga usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan di mana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya.

### b) Informasi/media massa

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun nonformal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan. Berkembangnya teknologi akan menyediakan bermacam-macam media massa yang dapat memengaruhi pengetahuan masyarakat tentang inovasi baru.

### c) Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian, seseorang akan bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersedianya suatu fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu sehingga status sosial ekonomi ini akan memengaruhi pengetahuan seseorang.

### d) Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan

berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut. Hal ini terjadi karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak, yang akan direspons sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

e) 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. Pengalaman belajar dalam bekerja yang dikembangkan memberikan pengetahuan dan keterampilan profesional, serta pengalaman belajar selama bekerja akan dapat mengembangkan kemampuan mengambil keputusan yang merupakan manifestasi dari keterpaduan menalar secara ilmiah dan etik yang bertolak dari masalah nyata dalam bidang kerjanya.

f) Usia

Usia memengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik.

## **D. Sikap**

### **1. Pengertian Sikap**

Menurut Notoatmodjo (2010) suatu sikap yang terbentuk dipengaruhi oleh 3 faktor atau komponen, yaitu adanya kepercayaan termasuk ide dan konsep terhadap objek, adanya evaluasi atau emosional terhadap objek, dan adanya keinginan untuk bertindak. Untuk mengetahui sejauh mana perubahan sikap seseorang, maka dapat dilihat tingkatan dari sikap. Tingkatan sikap terdiri atas 4 tingkat, yaitu menerima (*receiving*), merespon (*responding*), menghargai (*valuing*), dan bertanggung jawab (*responsible*).

### **2. Faktor-Faktor yang mempengaruhi Sikap**

Menurut Azwar (2005) dalam Avrilinda dan Kristiastuti (2016) pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang dapat

berpengaruh seperti pengalaman pribadi, kebudayaan, orang lain yang dianggap penting, lembaga, media massa, dan faktor emosional.

a) Pengalaman pribadi

Pengalaman yang dapat menjadi sikap adalah pengalaman yang melibatkan faktor emosional. Pengalaman jenis ini akan lebih mengena dan diingat oleh seseorang.

b) Kebudayaan

Kebudayaan merupakan salah satu faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi pribadi seseorang. Kepribadian sendiri bersifat melekat dan dapat menjadi pola perilaku manusia. Hal ini menyebabkan terbentuknya suatu pengalaman dan menghasilkan suatu sikap.

c) Orang lain yang dianggap penting

Pengaruh orang lain yang dianggap penting terkait dengan sifat seseorang yang ingin menghindari konflik dengan orang tersebut, sehingga memberikan suatu sikap yang sejalan atau tidak bertentangan.

d) Lembaga

Lembaga dalam hal ini adalah lembaga pendidikan dan lembaga agama. Kedua lembaga tersebut menanamkan nilai-nilai dan batasan-batasan kepada seseorang. Penanaman nilai tersebut menghasilkan sebuah kepercayaan yang dapat mempengaruhi sikap seseorang terhadap suatu hal.

e) Media massa

Media massa yaitu televisi, radio, maupun media cetak seperti koran memberikan informasi-informasi yang bersifat sugestif dan pada akhirnya membentuk suatu opini atau kepercayaan. Seperti yang diketahui, opini atau kepercayaan akan mempengaruhi seseorang dalam mengambil sikap

f) Faktor emosional

Emosi terkadang berpengaruh terhadap sikap seseorang. Hal ini merupakan bentuk pengalihan dan pertahanan ego. Sikap yang disertai emosi biasanya bersifat sementara, namun dapat juga memiliki sifat yang lebih lama.

## **E. Higiene Sanitasi**

Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan (Purnawijayanti, 2001). Sedangkan menurut Depkes RI (2001), higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyek, 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. Higiene juga berarti suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan/pemborosan makanan (Prabu, 2008).

Perbedaan higiene dan sanitasi adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Sedangkan tujuan dari higiene dan sanitasi penjamah makanan adalah agar makana yang diproduksi terjamin keamanan dan kemurniannya, dapat mencegah terjadinya kerusakan makanan. Higiene dan sanitasi penjamah makanan berperan juga dalam mengendalikan faktor makanan, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

## **F. Persyaratan Fisik Higiene Sanitasi**

Terdapat beberapa persyaratan fisik higiene sanitasi di dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/1/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga, yang meliputi:

### **1. Bangunan**

#### a) Lokasi

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

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

#### 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 di atas 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*)
  - Mengukur 10 fc dengan *lux* meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10. Catatan: 1 skala *lux* = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 *lux*.
  - Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
    - 1 *watt* menghasilkan 1 *foot 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
- 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<sup>2</sup>) untuk setiap orang pekerja.

## 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 dan 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.

### 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:

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.

- 3) 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;

- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 3) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ) 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.

- 4) 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, ISPA 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, dan sendok garpu
- 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan seperti celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air

#### **5. Pemeriksaan Fisik Higiene Sanitasi**

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yang dilakukan oleh dinas kesehatan setempat. Penilaian dilakukan dengan melakukan observasi langsung menggunakan formulir uji kelaikan fisik higiene sanitasi jasaboga yang telah tertuang dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/1/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga. Adapun nilai persyaratan teknis fisik yang harus dipenuhi oleh jasaboga sebagai berikut:

- 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 rangking 92 - 100%

## **G. Penjamah Makanan**

### **1. Pengertian Penjamah Makanan**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung mengelola makanan. Menurut Lastmi dkk., (2018), dinyatakan bahwa penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan.

### **2. Persyaratan Penjamah Makanan**

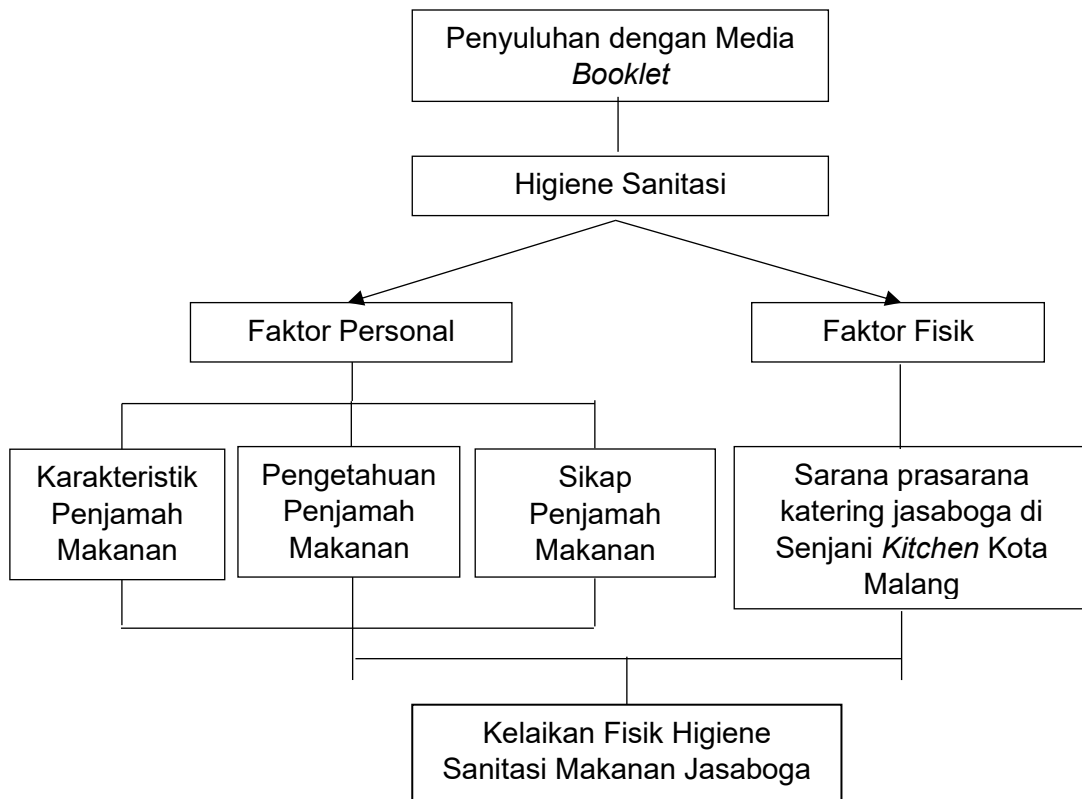
Persyaratan perilaku penjamah makanan selama bekerja/mengelola makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 diantaranya sebagai berikut:

- 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

## H. Penanganan Makanan secara Higienis

- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
- 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.
- 3) 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, Pestisida 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)

## I. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Gambar Kerangka Konsep

Keterangan:

: Variabel yang diteliti

Keterangan Bagan Kerangka Konsep

Dalam meningkatkan penerapan higiene sanitasi jasaboga, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian penyuluhan. Faktor personal menjadi salah satu penentu kualitas, faktor ini terdiri dari karakteristik, pengetahuan, dan sikap penjamah makanan. Faktor fisik dalam higiene sanitasi digunakan sebagai acuan dalam penerapannya dengan memeriksa sarana prasarana katering jasaboga di Senjani *Kitchen* Kota Malang, yang mana sesuai dengan Permenkes RI nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga.

Untuk pelaksanaannya, penelitian ini akan memberi penyuluhan dengan media booklet tentang higiene sanitasi. Alasan penggunaan booklet ialah karena informasi dapat disampaikan dengan lengkap dan singkat, desain menarik, dan penjelasan mudah dipahami oleh responden. Selain itu, peneliti juga ingin mengetahui perubahan pengetahuan, sikap, dan kelaikan fisik jasaboga pada saat sebelum dan sesudah diberi penyuluhan. Untuk mengetahui perbedaannya, akan diukur dengan menggunakan formulir kelaikan fisik dan kuesioner *pretest-posttest*.