

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Jasaboga

1. Pengertian Jasaboga

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene 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.

Menurut Bakri dkk (2018) jasaboga merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat komersial. Penyelenggaraan makanan komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang melayani kebutuhan masyarakat dengan berorientasi pada keuntungan, pertimbangan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen.

2. Penggolongan jasaboga

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 berdasarkan kriteria luas jangkauan yang dilayani, industri jasaboga tersebut dibedakan menjadi tiga golongan, yaitu golongan A (A1, A2, dan A3), golongan B, dan golongan C.

a. Jasaboga Golongan A1

Jasaboga golongan A1 merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Jasaboga golongan A1 memiliki persyaratan teknis

diantaranya:

- 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 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

b. Jasaboga Golongan A2

Jasaboga golongan A2 melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Persyaratan teknis jasaboga golongan A2 diantaranya:

- 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 1 (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.

c. Jasaboga Golongan A3

Jasaboga golongan A3 merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan menggunakan dapur khusus, memperkerjakan tenaga kerja.

Persyaratan teknis jasaboga golongan A3 diantaranya:

- 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 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 hygiene sanitasi. Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin

usaha serta nomor sertifikat laik hygiene sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

d. Jasa Boga Golongan B

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama haji, asrama transit atau asrama lainnya, industri, pabrik, perusahaan, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri selain pesawat udaradan fasilitas pelayanan kesehatan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan teknis jasaboga golongan B yaitu:

- 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 dan cerobong asap.
 - e) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:
 - (1) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - (2) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
 - (3) 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 sabun.

e. 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.

Persyaratan teknis jasaboga golongan C yaitu:

- 1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a) Ventilasi/Penghawaan
 - (1) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (Hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
 - (2) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
 - b) Fasilitas pencucian alat dan bahan
 - (1) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
 - (2) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm).
 - c) Ruang pengolahan makanan
 - (1) 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.
 - (2) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
 - (3) Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan

B. Penyuluhan

a. Pengertian Penyuluhan

Penyuluhan adalah proses perubahan perilaku dikalangan masyarakat agar mereka tahu, mau, dan mampu melakukan perubahan demi tercapainya peningkatan produksi, pendapatan, atau keuntungan dan perbaikan kesejahteraannya (Astuti, 2020). Dalam 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 dalam permasalahan upaya meningkatkan kesejahteraannya. Dari pengertian ini konsep-konsep penting yang terkait dengan penyuluhan adalah:

1. Proses pendidikan (pendidikan non formal dan pendidikan orang dewasa)
2. Proses perubahan (menuju perilaku yang baik, sesuai yang diinginkan)
3. Proses pemberdayaan (memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baru).

b. Metode penyuluhan

Metode penyuluhan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi penyuluhan sehingga dapat berjalan sesuai hasil yang diinginkan (Notoatmojo, 2007). Beberapa metode yang dapat digunakan adalah:

1. Metode penyuluhan individu

Penyuluhan individu digunakan untuk membantu perubahan sikap atau perilaku baru seseorang yang tertarik pada suatu inovasi. Dasar digunakannya pendekatan individu ini karena setiap orang memiliki masalah dan alasan yang berbeda-beda sehubungan dengan perubahan perilaku baru tersebut. Pendekatan yang dapat dilakukan adalah:

a) Bimbingan dan penyuluhan

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

b) 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.

2. Metode 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. Efektifitas suatu metode penyuluhan kelompok dibagi menjadi beberapa metode:

a) 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.

b) 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.

c) Diskusi kelompok

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

c. 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:

1. 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.

2. 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. Media Luar RuangMedia 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 mengoperasikannya.

C. Hygiene dan Sanitasi

1. Pengertian Hygiene Sanitasi

Etimologi Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang dewi yang dipanggil dengan kata Hygea (Dewi pencegah penyakit). Hygiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan (Purnawijayanti, 2001). Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada (Yulianto, dkk. 2020).

Menurut Latsmi dkk. (2018) sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya. Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Lebih lanjut, menurut Prabu (2008) dalam Latsmi dkk. (2018) 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 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.

2. Persyaratan *hygiene* sanitasi

Menurut Kementerian Kesehatan, penyelenggaraan makanan di asrama termasuk dalam kategori golongan B sebagai Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk pelayanan kesehatan. Menurut PMK No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, instalasi gizi harus memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

- 1) Halaman

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

2) Lantai

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

3) Pengaturan ruang

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

4) Ventilasi atau penghawaan

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

5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan

- Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus, dan mudah dibersihkan.
- Setiap peralatan dibebaskan hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau airpanas 80C 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 -5C sampai -10C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan

3. Penerapan *hygiene* sanitasi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang perlu diperhatikan yaitu :

1. Bangunan

- 1) Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti

tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

- 2) Konstruksi bangunan untuk kegiatan harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih.
 - 3) Lantai Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.
 - 4) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
 - 5) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
 - 6) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
 - 7) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
2. Fasilitas sanitasi
- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
 - 2) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan.
 - 3) Harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi.
 - 4) Harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan Kesehatan.
 - 5) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).
3. Peralatan
- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan

terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.

- 2) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

4. Prinsip *hygiene* sanitasi

Pengelolaan makanan harus menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Memperhatikan kaidah Khusus cara untuk pengolahan PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 telah diatur dalam cara pengolahan makanan yang baik sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan Makanan

a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:

- 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
- 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:

1) Makanan dikemas

- a. Mempunyai label dan merk
- b. Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
- c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
- d. Belum kadaluwarsa

- e. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
- 2) Makanan tidak dikemas
- a. Baru dan segar
 - b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c. Tidak mengandung bahan berbahaya
2. Penyimpanan Bahan Makanan
- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
 - b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
 - c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
 - d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau Kurang	1 minggu atau lebih
1.	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5° s/d 0 °C	-10° s/d -5°C	>-10 °C
2.	Telur, susu, dan olahannya	5° C s/d 7 °C	-5° s/d 0 °C	>-5 °C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4.	Tepung dan biji	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang

Sumber : Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

- e. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit

dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1) Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm.
- 2) Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.
- 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan:
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan.
 - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam

makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti:

- 1) Timah Hitam (Pb)
- 2) Arsenikum (As)
- 3) Tembaga (Cu)
- 4) Seng (Zn)
- 5) Cadmium (Cd)
- 6) Antimon (Stibium)
- 7) Dan lain-lain.

- c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
- d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan)

4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2) Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut

Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi

No	Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam bentuk lama	Akan segera disajikan	Belum disajikan
1.	Makanan kering	25° s/d 30 °C		
2.	Makanan basah (berkuah)		> 60°	-10 °C
3.	Makanan cepat basi		> 65,5 °C	-5° s/d -1° C
4.	Makanan disajikan dingin		5° s/d 10° C	> 10° C

Sumber : Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

5. Pengangkutan Bahan Makanan

a) Pengangkutan Bahan Makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan

yang mencair (kondensasi).

- 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C

6. Penyajian Makanan

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

- 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.

- 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda-tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.

- 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini

diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu:

- 1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan

kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.

- 2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
 - 3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
 - 4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
 - 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
 - 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
 - 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.
- d. Prinsip penyajian
- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
 - 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
 - 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
 - 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food*

warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu > 60°C.

- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- 6) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- 7) Edible part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

D. Penjamah Makanan

1. Pengertian penjamah makanan

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. Personal *hygiene* dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, *hygiene* perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Agustina, 2010).

2. Persyaratan Penjamah Makanan

Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi, pemerintah menetapkan beberapa persyaratan untuk tenaga atau karyawan pengolah makanan yaitu:

1. Memiliki sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman.
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:
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - b. Penjepit makanan.
 - c. Sendok garpu.
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
 - a. Celemek/apron.

- b. Tutup rambut.
 - c. Sepatu kedap air.
8. 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 diluar tempat.
 - 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.

E . Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Hygiene Sanitasi*

1. Pengetahuan

Menurut Sukraniti, dkk. (2018) pengetahuan (knowledge) merupakan hasil tahu yang terjadi setelah orang tersebut melakukan penginderaan terhadap sesuatu obyek tertentu. Pengideraan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan merupakan respons yang masih tertutup (covert behavior). Pengetahuan atau knowledge mempunyai 6 tingkatan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, evaluasi. 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). 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), berlangsung seumur hidup. Pendidikan adalah sebuah proses perubahan 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

2. Sikap

Sikap merupakan respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu rangsang/stimulus. Sikap merupakan kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak. Sikap belum berupa tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku (Sukraniti, dkk. 2018). 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). Menurut Azwar (2005) dalam Avrilinda dan Kristiastuti (2016) pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang meliputi :

g. Pengalaman Pribadi

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

h. 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.

i. 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.

j. 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.

k. 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.

l. 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.