

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Prosedur Higiene dan Sanitasi Makanan

2.1.1.1 Definisi

Prosedur adalah serangkaian langkah atau aktivitas yang melibatkan sejumlah orang dalam satu atau lebih departemen, dilakukan secara berulang dengan cara yang konsisten (Wijaya dan Irawan, 2018).

Menurut Dubey (Veraniansyah, 2019), prosedur adalah rencana operasional yang dirancang untuk menangani aktivitas yang berulang dengan cara yang seragam dan konsisten.

Menurut Rusdiana dan Zaqiah (2022:76), prosedur merupakan rangkaian langkah kerja yang saling berhubungan, yang menunjukkan adanya urutan tahap demi tahap serta metode yang harus diikuti untuk menyelesaikan suatu tugas.

2.1.1.2 Relevansi dan Pentingnya Prosedur dalam Menjaga Higiene Sanitasi di Industri Jasa Boga

Prosedur higiene dan sanitasi makanan tercantum pada Peraturan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 yang kemudian diganti oleh Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media pangan olahan siap saji yang mengatur persyaratan sanitasi telah diatur dalam peraturan tersebut. Untuk menjamin sanitasi pangan, persyaratan Higiene penjamah makanan harus dipenuhi. Dengan adanya Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 tentang kesehatan. Masyarakat terutama industri jasa boga memiliki pedoman yang harus diterapkan agar dapat mencegah kontaminasi makanan

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan pada tahun 2009 oleh Febria Agustina yang berjudul Hygiene Sanitasi pada Pedagang Jajanan Makanan

Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang dapat disimpulkan bahwa dari 23 responden, 52,2% responden mempunyai kebersihan individu sangat baik dan 47,8% responden mempunyai kebersihan individu kurang baik.

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan pada tahun 2006 oleh Dini Ririn, Karina Septea, dan Lailatul Muniroh yang berjudul Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah dapat disimpulkan bahwa semua pengujian katering tidak memenuhi kualifikasi sebenarnya dalam kelaikan fisik, akan tetapi, dalam standar kebersihan dan sterilisasi, setiap variabel dalam penyediaan makanan saat ini memenuhi prasyarat.

Penelitian terdahulu yaitu Penerapan Higiene Sanitasi pada Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan yang telah terbit tahun 2022 dengan judul “Penerapan Higiene Sanitasi pada Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan”, Rina Fauziah dan Suparmi berkesimpulan bahwa syarat penerapan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Al-Jauharen belum memenuhi syarat karena masih terdapat tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, tempat yang beresiko terhadap mutu makanan yang akan diolah dan dihidangkan kepada santri di Pondok Pesantren Al-Jauharen karena penjamah makanan masih kurang pengetahuannya tentang pengelolaan makanan..

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Fesdila Putri Nurani, Lia Nirawati, Arimurti Kriswibowo, dan Dzakiah A Hikmah pada tahun 2019 yang berjudul Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Jasa Boga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur dapat disimpulkan bahwa nilai persentase capaian standar teknis penyelenggaraan jasa boga di lingkungan kampus X sebesar 54,5% yang tergolong masih cukup rendah berdasarkan persyaratan yang ditetapkan dalam PERMENKES RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Menurut beberapa sumber yang disajikan, terdapat korelasi antara prevalensi kualitas makanan dan higiene serta sanitasi makanan. Salah satunya menyangkut higiene penanganan makanan. Kualitas makanan yang baik

memerlukan kepatuhan ketat terhadap peraturan higiene dan sanitasi makanan, khususnya yang berkaitan dengan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan.

2.1.2 Higiene dan Sanitasi Makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011, higiene dan sanitasi adalah upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan pangan, orang, tempat, maupun peralatan, sehingga aman untuk dikonsumsi.

Disinfeksi pangan merupakan suatu tindakan pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala risiko yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan sebelum disajikan, selama penanganan, pengangkutan, penyimpanan, sampai dengan penyajian/penyaluran sehingga makanan dan minuman layak untuk dikonsumsi oleh konsumen (Richard Sihite, 2000:91).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan, pangan siap saji harus memenuhi persyaratan kesehatan tertentu. Persyaratan tersebut merupakan ketentuan khusus yang berlaku secara berkelanjutan bagi keselamatan dalam media Pangan Siap Saji yang mengatur persyaratan sterilisasi, khususnya prinsip kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin higiene pangan dan telah mencakup persyaratan kebersihan. Persyaratan kesehatan Pangan Siap Saji disusun berdasarkan komponen bangunan, peralatan, pengelola pangan, pangan, dan persyaratan khusus sesuai jenis TPP.

2.1.3 Higiene Penjamah Makanan

2.1.3.1 Pengertian Higiene Penjamah Makanan

Higiene penjamah makanann adalah orang yang menangani makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian. Higiene Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan perkakas mulai dari tahap penataan, pembersihan, penanganan, pengiriman, hingga penyajian. (SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat) Vol. 2 No. 3 (2023) 617 – 624).

2.1.3.2 Persyaratan Higiene Penjamah Makanan

Berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 terdapat kriteria atau persyaratan higiene penjamah makanan sebagai berikut.

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
2. Penjamah makanan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah makanan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
3. Menggunakan perlengkapan pelindung (celernek, masker, dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dan bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
5. Berkuku pendek, bersih, dan tidak memakai pewarna kuku.
6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah makanan
7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah makanan.
8. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah makanan.
9. Tidak menangani makanan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu

10. Mengambil makanan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
11. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
12. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Makanan Siap Saji
13. Pengelola/pemilik/penanggung Jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Makanan Siap Saji.
14. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah makanan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
15. Penjamah Makanan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Makanan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

2.1.3.3 Karakteristik Penjamah Makanan

Penjamah makanan memiliki beberapa karakteristik. Karakteristik penjamah makanan dapat diketahui sebagai berikut :

1) Jenis Kelamin

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Jenis Kelamin adalah sifat atau keadaan laki-laki atau perempuan. Menurut Hungu (2007), jenis kelamin adalah perbedaan secara biologis antara perempuan dan laki-laki sejak seseorang dilahirkan. Perbedaan tingkah laku antar manusia dapat terlihat dari cara berpakaian dan melakukan kewajiban sehari-hari. Dalam hal kebersihan, perempuan cenderung lebih bersih daripada laki-laki. Sebab, laki-laki bertindak dan berperilaku sesuai dengan pertimbangan emosional dan perasaan, sedangkan perempuan bertindak sesuai dengan pertimbangan rasional dan akal sehat..

2) Usia

Menurut Lasut (2017) Usia adalah umur seseorang yang ditentukan sejak lahir sampai dengan ulang tahun. Kemampuan seseorang dalam berfikir dan bekerja akan semakin matang seiring bertambahnya usia, kematangan, dan kekuatan. Departemen Kesehatan RI (2003) menyebutkan bahwa bahwa usia yang tepat adalah 15-54

tahun. Kemampuan fisik dan mental akan berangsur-angsur menurun seiring bertambahnya usia.

Menurut Permenkes, kategori umur menjadi 5 kategori, yang pertama bayi dan balita berusia 0-28 hari, kemudian yang kedua anak-anak berusia 7–10 tahun, kemudian yang ketiga remaja berusia 10-18 tahun, kemudian yang keempat dewasa berusia 18 – 60 tahun, dan yang terakhir lansia berusia diatas 60 tahun. Menurut Survei Populasi Struktur Panjang Tahun 2020 dari Badan Pusat Statistik (BPS), harapan hidup laki-laki di Indonesia adalah 71,25 tahun sementara harapan hidup perempuan adalah 75,60 tahun.

3) Lama Bekerja

Istilah "masa kerja" sebagaimana didefinisikan oleh Handoko (Pranowo, 2016) mengacu pada lamanya waktu seorang karyawan telah bekerja di suatu lokasi tertentu. Jangka waktu ini dimulai sejak seseorang mulai bekerja sebagai perwakilan di suatu organisasi hingga jangka waktu tertentu..

4) Tingkat Pendidikan

Dalam Wirawan (2016), Lestari berpendapat bahwa tingkat pendidikan seseorang merupakan cerminan dari upaya mereka untuk meningkatkan keterampilan, sikap, dan perilaku masa depan mereka..

2.1.4 Sanitasi Peralatan Makanan

Sanitasi Peralatan Makanan adalah kebersihan semua peralatan yang digunakan (dengan air bersih, sabun, lap kering bersih) dalam pengolahan makanan untuk mencegah kontaminasi (Permenkes No. 2 Tahun 2023). Peralatan makanan memegang peranan yang penting terhadap kualitas produk. Makanan bersih yang disimpan dalam peralatan yang tidak memenuhi persyaratan dapat mengakibatkan kontaminasi pada makanan.

Berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 terdapat kriteria peralatan sebagai berikut

- 1) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada makanan, bebas dari lubang, celah atau retakan,
- 2) Terbuat dari bahan tara makanan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- 3) Peralatan yang sudah bersih hama disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- 5) Peralatan masak dibedakan untuk makanan mentah dan makanan matang seperti talenan dan pisau.
- 6) Memiliki tempat penyimpanan makanan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- 8) Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar.
 - 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan makanan.
 - 10) Wadah/pengangkut peralatan kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
 - 11) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
 - 12) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan makanan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan makanan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.
- 13) Peralatan aspek keselamatan dan kesehatan kerja:
 - a.) Memiliki alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.

- b.) Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR
- c.) APAR tidak kedaluwarsa
- d.) Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kedaluwarsa
- e.) Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul.
- f.) Menerapkan Kawasan tanpa rokok (KTR)
- g.) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki pas satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan tamu.

2.1.5 Identifikasi Potensi Bahaya dan Pengendalian Risiko Di Area Dapur

2.1.5.1 Pengertian Bahaya

Menurut Permenkes Nomor 48 Tahun 2016, bahaya (hazard) adalah sifat-sifat intrinsik dari suatu zat atau proses yang berpotensi dapat menyebabkan kerusakan atau membahayakan. Hal ini termasuk bahan kimia (toksisitas, korosifitas), fisik (daya ledak, listrik, dapat terbakar), biologis (dapat menginfeksi), dan lain-lain. atau proses yang berpotensi dapat menyebabkan kerusakan atau

2.1.5.2 Pengertian Risiko

Menurut Permenkes Nomer 48 Tahun 2016, risiko adalah kemungkinan (likelihood) bahwa bahaya dan cedera karena suatu bahaya akan terjadi pada individu tertentu atau kelompok individu yang terpajan bahaya. Ukuran dari risiko tergantung pada seberapa mungkin (how likely) bahaya tersebut membahayakan kekuatannya dan risiko adalah probabilitas/kemungkinan dari suatu efek buruk tertentu untuk terjadi.

2.1.5.3 Identifikasi Potensi Bahaya

Secara umum IBPR didefinisikan sebagai proses mengidentifikasi, mengukur dan memastikan risiko dan mengembangkan strategi untuk mengelola risiko tersebut. IBPR akan melibatkan proses-proses, metode dan teknik yang membantu manajer proyek untuk memaksimalkan probabilitas

dan konsekuensi dari event positif dan minimasi probabilitas dan konsekuensi event yang berlawanan (Soputan, 2014).

2.1.5.4 Manajemen Risiko

Manajemen Risiko merupakan suatu interaksi proaktif dan berkelanjutan yang meliputi pembedaan bukti, investigasi, penilaian, pengendalian, data korespondensi, pemeriksaan, dan perincian Risiko, termasuk berbagai teknik yang dilakukan untuk mengawasi Risiko dan kapasitas sebenarnya.

2.1.5.5 Penilaian Risiko

Menurut Permenkes Nomor 25 Tahun 2019 menjelaskan bahwa penilaian risiko dilakukan menggunakan matriks 5x5 sebagaimana berikut.

1) Tabel Kemungkinan (Probabilitas)

Tabel 2 1 Tabel Kemungkinan (Probabilitas)

Level Kemungkinan (Probabilitas)	Kriteria Kemungkinan (Probabilitas)
Hampir Tidak Terjadi (1)	Peristiwa hanya akan timbul pada kondisi yang luar biasa
	Persentase 0-10%
Jarang Terjadi (2)	<u>Peristiwa diharapkan tidak terjadi</u>
	Persentase >10-30%
Kadang Terjadi (3)	Peristiwa kadang-kadang bisa terjadi
	Persentase > 30-50%
Sering Terjadi (4)	Peristiwa sangat mungkin terjadi pada sebagian kondisi
	Persentase 50-90% kegiatan dalam 1 periode
Hampir Pasti Terjadi (5)	Peristiwa selalu terjadi hampir pada setiap kondisi
	Persentase > 90% dalam 1 periode

2) Tabel Dampak (Konsekuensi)

Tabel 2 2 Tabel Dampak (Konsekuensi)

Level Dampak	Area Dampak
Sangat Rendah (1)	Tidak berdampak pada pencapaian tujuan instansi/kegiatan secara umum
Level Dampak	Area Dampak
	Agak mengganggu pelayanan
	Dampaknya dapat ditangani pada tahap kegiatan rutin
	Kerugian kurang material dan tidak mempengaruhi <u>stakeholders</u>
Level Dampak	Mengganggu pencapaian tujuan/instansi kegiatan meskipun tidak signifikan
	Gangguan pencapaian pelayanan

Tinggi (4)	Sebagian tujuan <u>intansi/kegiatan</u> gagal dilaksanakan
	Terganggunya pelayanan lebih dari 2 hari tetapi kurang dari 1 minggu
	Mengancam fungsi program yang efektif dan organisasi.
	Kerugian besar bagi organisasi dari segi keuangan maupun non keuangan.
Sangat Tinggi (5)	Sebagian besar tujuan <u>intansi/kegiatan</u> gagal dilaksanakan
	Terganggunya pelayanan lebih dari 1 minggu
	Mengancam program dan organisasi serta <u>stakeholders</u> .
	Kerugian sangat besar bagi organisasi dari segi keuangan maupun non keuangan

3) Matriks Analisis Risiko

Tabel 2 3 Tabel Matriks Analisis Risiko

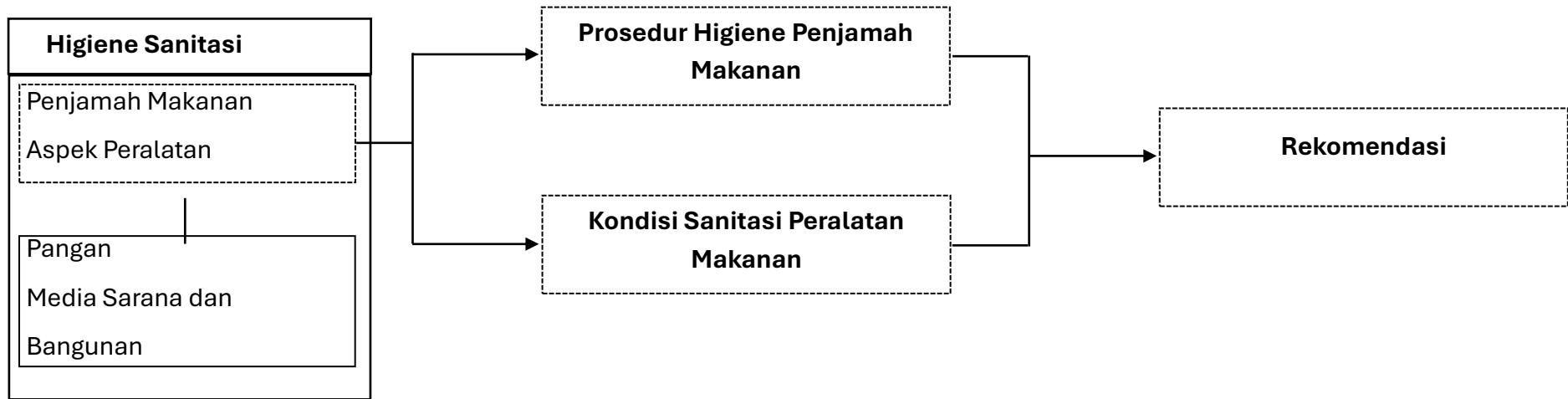
Matriks Analisis Risiko 5X5			DAMPAK				
			1	2	3	4	5
			Sangat Rendah	Rendah	Sedang	Tinggi	Sangat Tinggi
KEMUNGKINAN	5	Hampir Pasti Terjadi	5	10	15	20	25
	4	Sering Terjadi	4	8	12	16	20
	3	Mungkin Terjadi	3	6	9	12	15
	2	Jarang Terjadi	2	4	6	8	10
	1	Hampir Tidak Terjadi	1	2	3	4	5

Tabel 2 4 Tabel Status Risiko

Warna	Deskripsi Status Risiko	Level	Level Dimulai Dari Status Risiko
	Sangat Tinggi	5	> 15
	Tinggi	4	10- 14
	Sedang	3	5-9
	Rendah	2	3-4
	Sangat Rendah	1	1-2

2.2 Kerangka Konsep

Untuk mempermudah dalam penelitian dan penulisan, maka penulis menyajikan kerangka konsep sebagai berikut



Gambar Kesalahan! Tidak ada teks dari gaya yang ditentukan dalam dokumen..1 **Diagram Kerangka Konsep**

Keterangan:

