

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN
DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN CATERING
CV HF CENTRAL NUSANTARA KABUPATEN PASURUAN**



Oleh:

AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

**KEMENTERIAN KESEHATAN KEMENKES MALANG
POLITEKNIK KESEHATAN MALANG
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN
DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN CATERING
CV HF CENTRAL NUSANTARA KABUPATEN PASURUAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



Oleh:

AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

KEMENTERIAN KESEHATAN KEMENKES MALANG

POLITEKNIK KESEHATAN MALANG

JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 GIZI

TAHUN 2025

HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH

**TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN
DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN CATERING
DI CV HF CENTRAL NUSANTARA KABUPATEN PASURUAN**

Disusun Oleh
AMELIYATUL KHOIROT

P17110223061

Telah dipertahankan dihadapan penguji dan di setujui pada tanggal :
24 Mei 2025

Ketua Penguji

Anggota Penguji (Pembimbing)

Dr. T. Dra Nurul H., SST.,M.Kes
NIP. 196806231992032001

Rany Nurmayanti, SST., M. Gizi.
NIP. 198701162009122001

Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Jurusan Gizi,

Politeknik Kesehatan Malang
Ketua Program Studi D3 Gizi

Ibnu Fajar, SKM., M.Kes., RD
NIP. 19661018 198903 1 001

Maryam Razak, S.TP.,M.Si
NIP. 19701119 199403 2 001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar

Nama : Ameliyatul Khoirot

NIM : P1711023061

Tanda Tangan :

Tanggal : 14 Juli 2025

**TINGKAT PENGETAHUAN TENAGA PENJAMAH MAKANAN
DAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN CATERING
DI CV. HF CENTRAL NUSANTARA KABUPATEN PASURUAN**

Ameliyatul Khoirot
Program studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang
Jl. Besar Ijen 77 C, Kota Malang
Email: p17110223061_ameliyatul@poltekkes-malang.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: Makanan yang sehat dan higienis sangat penting untuk mencegah penyakit. Dalam industri katering, pengetahuan dan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan berperan besar dalam memastikan kualitas dan keamanan makanan. Namun, praktik yang buruk, seperti ruang produksi yang tidak terpisah dan kurangnya penghalang serangga, meningkatkan risiko kontaminasi dan keracunan. Oleh karena itu, penerapan sanitasi yang baik dan peningkatan pengetahuan penjamah makanan menjadi kunci dalam menyediakan makanan yang aman dan berkualitas. **Metode:** Jenis penelitian yang digunakan yaitu kualitatif deskriptif dengan desain cross sectional yang menggali data tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi catering di CV HF Central Nusantara. Pengambilan subjek dilakukan dengan menggunakan teknik total sampling, yaitu semua populasi diambil sebagai sampel dengan jumlah subjek 20 responden yang merupakan tenaga penjamah makanan di Catering CV. HF Central nusantara . **Hasil:** Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebesar (65%) dalam kategori cukup. Hasil analisis kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga menurut Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/V/2011 nilai bobot penilaian yaitu 78 dengan kategori telah memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi. **Kesimpulan:** Tingkat pengetahuan penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Catering CV HF. Nusantara sudah cukup dan memenuhi syarat hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

Kata Kunci: Tingkat Pengetahuan Hygiene sanitasi, Kelaikan sanitasi, Penjamah makanan.

**LEVEL OF KNOWLEDGE OF FOOD HANDLERS
AND THE FEASIBILITY OF SANITARY HYGIENE
IN THE ORGANIZATION OF CATERING FOOD
AT CV. HF CENTRAL NUSANTARA PASURUAN REGENCY**

Ameliyatul Khoirot

D3 Nutrition study program of Malang Health Polytechnic

Jl. Besar Ijen 77 C, Malang City

Email: p17110223061_ameliyatul@poltekkes-malang.ac.id

ABSTRACT

Introduction: Healthy and hygienic food is essential to prevent disease. In the catering industry, food handlers' sanitary hygiene knowledge and practices play a major role in ensuring food quality and safety. However, poor practices, such as unsegregated production spaces and lack of insect barriers, increase the risk of contamination and poisoning. Therefore, the implementation of good sanitation and improved knowledge of food handlers are key in providing safe and quality food.

Methods: The type of research used is descriptive qualitative with a cross sectional design that explores data on the level of knowledge of food handlers and the feasibility of catering sanitation hygiene at CV HF Central Nusantara. Subjects were taken using the total sampling technique, namely all populations were taken as samples with a total of 20 respondents who were food handlers at CV HF Central Nusantara Catering.

Results: The level of knowledge of food handlers is (65%) in the sufficient category. The results of the analysis of the feasibility of hygiene and sanitation of catering services according to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 / Menkes / PER / V / 2011 the weighted value of the assessment is 78 with the category that has met the requirements of Hygiene and Sanitation. **Discussion:** The level of knowledge of food handlers and the feasibility of sanitary hygiene at CV HF Catering. Nusantara is sufficient and meets the requirements of hygiene and sanitation in food service.

Keywords: Food Handlers, Knowledge Level Sanitary Hygiene, Sanitation Feasibility.

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-nya, saya dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Malang
2. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang
3. Ketua Prodi Diploma 3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang
4. Rani Nurmayanti, S.ST., M.Gizi selaku dosen pembimbing
5. Dr. T. Dra Nurul H., SST.,M.Kes selaku dosen penguji
6. Kepala CV. HF Central Nusantara Catering yang telah bersedia menjadi lahan penelitian
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral. Tanpa bimbingan, kesabaran, dan cinta tulus dari Ayah dan Ibu, saya tidak akan mampu sampai pada titik ini. Segala jerih payah dan perjuangan kalian menjadi kekuatan dan semangat bagi saya untuk terus melangkah dan meraih impian. Terima kasih atas segalanya, semoga Allah senantiasa membalas semua kebaikan kalian dengan limpahan rahmat dan keberkahan.
8. Silvi selaku teman penulis selama perkuliahan yang telah menjadi teman luar biasa dan partner yang sangat berharga, atas kontribusi dan bantuan yang diberikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman penulis, Rikha, Lila, Dhea, Maya, Naila, Vegita, Guntur, Aufa, Riska, Nasywa, Niluh, Anis, dan Fifah yang telah banyak membantu penulis baik tenaga, ilmu, dan waktu selama proses penyusunan Tugas Akhir. Kebersamaan dan dukungan kalian menjadi bagan yang sangat berarti dalam perjalanan ini.

Akhir kata, saya berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Malang, Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penyelenggaraan Makanan.....	7
B. Catering	9
C. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	10
D. Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan	12
E. Klasifikasi Penilaian Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Design Penelitian.....	18
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
C. Populasi dan Sampel Penelitian	18
D. Variabel Penelitian	18
E. Definisi Operasional Variabel	19
F. Instrumen Penelitian.....	20
G. Metode Pengumpulan Data	20
H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	20

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Gambaran umum CV. HF Central Nusantara.....	25
B. Karakteristik Responden	26
C. Hasil Penelitian	27
1. Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	27
2. Kelaikan Hygiene Sanitasi	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hasil Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	28
Gambar 2. Distribusi Tingkat Pendidikan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan	29
Gambar 3. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Umur	30
Gambar 4. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Lama Bekerja	31
Gambar 5. Dinding dan Langit-langit	35
Gambar 6. Pintu Dapur Penyelenggaraan Makanan	36
Gambar 7. Ventilasi Udara	37
Gambar 8. Penggunaan APD.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel	19
Tabel 2. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin, Pendidikan Terakhir, Umur, dan Lama Bekerja	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Surat Izin Penelitian	44
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan	45
Lampiran 3 Formulir Uji Kelaikan Fisik Untuk Hygiene Sanitasi Jasa Boga	48
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan	52

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan ialah salah satu kebutuhan primer manusia. Makanan yang sehat sangat dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Makanan yang sehat adalah makanan yang dapat menunjang aktivitas, pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh. Makanan yang dikonsumsi hendaknya layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit oleh sebab itu perlu dilakukan pengawasan terhadap pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan, dan penyajian makanan. Pengawasan terhadap sanitasi makanan dimulai dari enam prinsip sanitasi, mulai dari proses pemilihan bahan makanan sampai proses penyajian, Dengan demikian makanan yang berkualitas baik akan terhindar dari bahaya yang diakibatkan oleh proses dan penyimpanan makanan yang tidak baik (Fauziah and Suparmi 2022).

Selain itu faktor lain yang cukup penting untuk menjamin hygiene sanitasi adalah makanan yang diolah oleh penjamah makanan harus memenuhi persyaratan sebagai seorang penjamah sehingga makanan yang diolah terjamin untuk dikonsumsi. Pengetahuan penjamah sangat penting dalam proses pengelolaan makanan agar makanan yang dihasilkan mempunyai kualitas yang bagus. Pengetahuan adalah hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu.

Penjamah makanan berperan penting dalam upaya kesehatan makanan karena dapat menularkan penyakit melalui kontaminasi (Hartini 2022).

Sebanyak kurang lebih 70% kasus diare yang dilaporkan oleh WHO terjadi di negara berkembang yang disebabkan oleh makanan yang tercemar di jasa boga atau katering. Kejadian resiko keracunan meningkat disebabkan oleh praktik hygiene sanitasi yang buruk Pada tahun 2017, penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan terkait dengan jenis makanan yaitu pada pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (13.21%). Kejadian Luar Biasa (KLB) juga dilaporkan oleh BPOM pada tahun 2019 bahwa kelompok penyebab keracunan makanan paling banyak pada urutan kedua setelah makanan olahan rumah tangga yaitu makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus. Keracunan makanan tersebut dipengaruhi oleh hygiene penjamah makanan, pengetahuan penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi, dan praktik hygiene sanitasi yang dilakukan penjamah makanan. (Hartini 2022)

Jasa boga atau katering memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, sehingga pemenuhan kebutuhan pangan yang higienis di perusahaan katering dipengaruhi oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan. Pada setiap tahap proses pengolahan makanan, penjamah makanan mempunyai peran yang besar karena mereka dapat berpeluang menularkan penyakit atau mencemari makanan yang mereka sentuh (Hartini 2022).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan, didapati bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan dapat dikatakan kurang dalam segi hygiene sanitasi. Dikarenakan ada beberapa permasalahan yang berpotensi memengaruhi higienitas dan keamanan dalam proses produksi makanan yakni, penjamah makanan belum menggunakan APD secara tepat seperti tidak menggunakan alas kaki tertutup.

Kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga merupakan aspek penting dalam menjamin keamanan pangan dan kesehatan konsumen. Hal ini telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Namun, dalam praktiknya, masih ditemukan beberapa pelanggaran terhadap standar yang ditetapkan. Beberapa di antaranya yaitu tidak adanya pembatas berupa pintu atau kelambu antar ruangan produksi yang dapat mencegah masuknya serangga, serta penempatan ruang produksi yang berada dalam satu area dengan ruang pengemasan. Kondisi-kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang. Oleh karena itu peneliti ingin meneliti tentang tingkat pengetahuan, dan kelaikan hygiene sanitasi di CV HF Central Nusantara Catering.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan catering di CV HF Central Nusantara, Kabupaten Pasuruan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan catering di CV HF Central Nusantara, Kabupaten Pasuruan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis karakteristik tenaga penjamah makanan di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.
- b. Menganalisis tingkat pengetahuan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.
- c. Menganalisis kelaikan hygiene sanitasi di CV HF Central Nusantara Catering, Kabupaten Pasuruan.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut ;

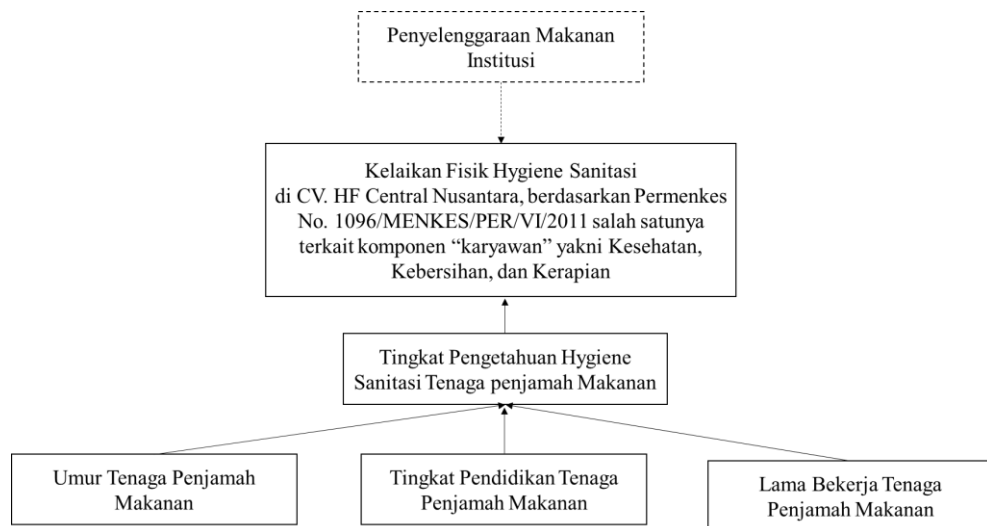
1. Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah tingkat pengetahuan penjamah makanan serta sebagai bahan dasar pembinaan dan pengawasan, dan memberikan informasi kepada masyarakat dalam memilih jasa catering yang layak dan aman.

2. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan di bidang kesehatan lingkungan, khususnya mengenai pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan pada jasa boga catering, dan dapat menjadi referensi untuk penelitian sejenis di masa mendatang.

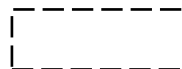
E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah tingkat pengetahuan dan kelaikan hygiene sanitasi catering. Salah satu penilaian kelaikan hygiene sanitasi adalah nilai komponen "karyawan" mencakup kesehatan, kerapian dan kesehatan tubuh. Poin kesehatan mencakup kondisi fisik karyawan yang harus bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, luka

terbuka, bisul, serta infeksi saluran pernapasan atas (ISPA). Poin kebersihan mencakup perilaku mencuci tangan dengan bersih, kuku yang selalu dipotong pendek, bebas dari penggunaan kosmetik saat bekerja, serta menunjukkan perilaku yang higienis. Sementara itu, point kerapian meliputi penggunaan pakaian kerja yang bersih, rambut yang pendek dan rapi, serta tidak mengenakan perhiasan selama berada di area produksi makanan. Komponen “karyawan” dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi. Sedangkan tingkat pengetahuan dipengaruhi oleh faktor umur, tingkat pendidikan serta lama bekerja tenaga penjamah makanan. Kelaikan hygiene sanitasi catering akan mempengaruhi kualitas makanan yang diolah dan disajikan kepada konsumennya pada suatu penyelenggaraan makanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan Komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (profit), seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik yang berada di lokasi resort atau di dalam kota. Adapun yang termasuk dalam kategori ini yaitu perusahaan catering komersial yang mengoperasikan penyelenggaraan makanan untuk institusi lain, seperti flight catering, catering KA, party catering, shooting catering, offshores catering (Bachyar Bakri, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasa boga dikelompokkan menjadi 3 bagian yaitu golongan A, golongan B dan golongan C.

1. Golongan A, yang melayani masyarakat umum.

Golongan A dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu ;

- a. Golongan A1, yaitu apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari dan dapurnya dapur rumah tangga dan tidak memperkerjakan tenaga kerja.
 - b. Golongan A2, yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100 - 500 porsi per hari, dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
 - c. Golongan A3, yaitu apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
2. Golongan B, yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito atau asrama lainnya, pengeboran lepas pantai/daratan, perusahaan kantor/industri dan angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan.
 3. Golongan C, yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Dalam hal menetapkan golongan dan unsur dapur, tenaga kerja dan kapasitas sajian untuk tiap golongan tidak sesuai dengan ketentuan di atas, maka ditetapkan unsur dapur sebagai unsur utama untuk menetapkan golongan.

- Contoh :
- Dapur rumah tangga : golongan yang mungkin A1 dan A2.
 - Tenaga kerja : golongan A2.
 - Dapur khusus : golongan yang mungkin A2, B dan C.
 - Sasaran industri : golongan B.

B. Catering

Menurut Kardigantara dalam Shaleh, T. S. I. (2021) menyatakan bahwa Pengertian Jasa Boga Catering berasal dari kata kerja "cater" yang berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum sebagai pelepas Lapar dan dahaga, sedangkan orang-orang yang menyajikannya disebut "caterer". Pengertian catering menurut para ahli Jasa boga (Katering) termasuk dalam Industri Commercial Catering yaitu untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan katering yang bertujuan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan. Jasa boga adalah suatu pengelolaan makanan baik yang di tangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan disatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan penyediannya didasarkan atas pesanan. Katering adalah suatu usaha dibidang jasa dalam hal menyediakan atau melayani permintaan makanan, untuk bernagai macam keperluan (Hasanah and Fatmawati 2023).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, pengertian katering atau jasa boga adalah perusahaan atau individu yang menyelenggarakan kegiatan pengelolaan makanan yang penyajiannya diluar tempat usaha dan berdasarkan pesanan. Usaha jasa boga meliputi penjualan makanan jadi yang siap untuk dikonsumsi yang diselenggarakan melalui berbagai macam bentuk pesanan untuk kepentingan acara tertentu. Makanan siap konsumsi yang dipesan biasanya diantar ke tempat diselenggarakannya acara. Pelayanan katering

biasanya juga termasuk pramusaji yang melayani para tamu ataupun peserta sesuai dengan paket ataupun pesanan yang telah disepakati (Marfuah dkk. 2022)

C. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan garda terdepan dalam proses pengolahan makanan hingga disajikan karena kualitas hygiene penjamah akan mempengaruhi kualitas keamanan pangan. Hygiene merupakan tindakan pencegahan penyakit seseorang dengan lingkungan tempat tinggal berada, sedangkan sanitasi merupakan upaya pencegahan untuk menghindari makanan dan minuman yang dapat mengganggu Kesehatan. Penjamah Makanan. Masalah kesehatan yang erat dengan tubuh adalah masalah kebersihan dan sanitasi pada makanan (Putri and Fayasari 2023).

Hygiene perorangan merupakan perilaku bersih, aman dan sehat penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan mulai dari persiapan hingga penyajian makanan.¹⁵ Personal hygiene diperlukan baik orang sehat maupun pada orang sakit. Masalah kesehatan yang erat kaitannya dengan personal hygiene yaitu berupa kebersihan kulit rambut, kebersihan kuku tangan dan kaki, kebersihan kulit, kebersihan pakaian, kebersihan gigi dan mulut, dan perawatan tubuh secara keseluruhan. Pemeliharaan personal hygiene penjamah makanan yang baik merupakan kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang baik dan aman (Putri and Fayasari 2023).

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.

D. Tingkat Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, pengetahuan terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap sesuatu melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam bentuk tindakan seseorang (*overt behavior*). Perilakunya didasari oleh pengetahuan (Kusnadi 2021).

Tingkat pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu umur, pendidikan, pekerjaan, lingkungan, sosial budaya, dan pengetahuan. Semakin tua umur seseorang, maka akan berbanding lurus dengan bertambahnya pengetahuan yang dimiliki karena pengetahuan seseorang didapat dari pengalaman sendiri maupun pengalaman yang diperoleh dari orang lain. Semakin tinggi pendidikan seseorang akan membuahkan pengetahuan yang baik dan menjadikan hidup lebih berkualitas (Aprivia dan Yulianti 2021). Penelitian yang dilakukan oleh Aprivia dan Yulianti (2021) menjelaskan bahwa dari beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, faktor pendidikan dan umur seseorang dapat dijadikan standar dalam mengukur tingkat pengetahuan individu.

Lama bekerja merupakan salah satu faktor penting yang dapat memengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam menjalankan praktik hygiene (Ferly dkk., 2023). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Imawati, dkk (2022) di PPMI Assalam Sukoharjo menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara lama bekerja dengan tingkat pengetahuan dan perilaku hygiene penjamah makanan. Studi ini menyoroti bahwa penjamah makanan yang telah bekerja dalam jangka waktu yang lebih lama cenderung memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Hal ini disebabkan oleh akumulasi pengalaman kerja yang memungkinkan penjamah makanan untuk lebih terbiasa dalam menerapkan prosedur-

prosedur yang sesuai dengan standar kebersihan. Selain itu, dengan bertambahnya masa kerja, penjamah makanan juga lebih sering terpapar terhadap pelatihan dan praktik langsung di lapangan, yang secara tidak langsung meningkatkan pengetahuan mereka. Penelitian ini juga menegaskan bahwa tidak hanya faktor pendidikan formal yang memengaruhi perilaku hygiene, tetapi pengalaman kerja juga memiliki kontribusi besar dalam membentuk sikap dan kebiasaan kerja yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Oleh karena itu, lama bekerja dapat dijadikan sebagai salah satu indikator penting dalam mengevaluasi kompetensi penjamah makanan, terutama dalam aspek pengetahuan dan perilaku hygiene yang berkaitan langsung dengan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Dengan demikian, lama bekerja dapat menjadi salah satu indikator tidak langsung yang berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan perilaku hygiene yang benar di kalangan penjamah makanan.

Kemampuan penjamah makanan terkait hygiene sanitasi makanan serta tindakan yang harus dilakukan dalam menjamah makanan dapat dinilai dari tingkat pengetahuan penjamah makanan tersebut. Pengetahuan merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi hygiene perorangan penjamah makanan. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan kelaikan hygiene sanitasi dengan indikator Baik jika

total skor $\geq 75\%$ Cukup jika total skor 56 – 74% Kurang jika total skor $<55\%$. (Amanina dkk., 2021).

Pengelolaan makanan yang higienis ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor lingkungan (bangunan dan lokasi, peralatan untuk proses pengelolaan, perabotan kerja, fasilitas sanitasi), faktor manusia (keadaan fisik tubuh dan pakaian yang dipakai, pengetahuan yang dimiliki, sikap atau pandangan hidup, perilaku atau tindakan yang biasa dikerjakan), faktor makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan). Oleh karena itu, pengusaha atau pemilik jasa boga mempunyai peranan penting dalam pengambilan keputusan dan tindakan untuk mewujudkan hygiene sanitasi jasa boga yang memenuhi syarat kesehatan (Andriani 2020).

Terbatasnya pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan menjadi salah satu faktor utama penjamah makanan tidak menerapkan sikap hygiene sanitasi yang baik saat proses pengolahan makanan berlangsung. Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan yaitu faktor Internal antara lain:

a. Pendidikan

Pendidikan diperlukan untuk mendapat informasi misalnya hal-hal yang menunjang kesehatan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka semakin

mudah pula dalam menerima informasi, sehingga pengetahuan yang dimiliki semakin bertambah. Demikian sebaliknya, apabila seorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, akan menghambat perkembangan sikap dalam memperoleh informasi baru.

b. Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarga. Bekerja umumnya merupakan kegiatan yang menyita waktu serta dapat memberikan pengalaman maupun pengetahuan.

c. Umur

Semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja (Taqia et al. 2021).

Selain faktor internal, faktor eksternal juga dapat mempengaruhi pengetahuan antara lain:

- a. Faktor lingkungan, lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat memengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok.
- b. Sosial Budaya, Sistem sosial budaya yang ada pada masyarakat dapat memengaruhi sikap dalam menerima informasi (Taqia et al. 2021).

E. Klasifikasi Penilaian Kelaikan Hygiene Sanitasi Jasa Boga

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga, Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan

teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik

- a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
- b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
- c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
- d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
- e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 – 100%.

2. Pemeriksaan laboratorium

- a. Cemaran kimia pada makanan negatif
- b. Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan
- c. Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- d. Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Design Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Adapun penelitian yang dilakukan dengan desain cross sectional yang menggali data tentang tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi catering di CV HF Central Nusantara.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di CV HF Central Nusantara yang beralamatkan di Blimbing, Purwodadi, Pasuruan. Pada tanggal 17 Januari 2025.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di Catering CV. HF Central Nusantara.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini yaitu penjamah makanan yang berjumlah 20 orang. Diambil dengan teknik total sampling, yaitu semua populasi diambil sebagai sampel.

D. Variabel Penelitian

Variabel bebas : Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan

Variabel terikat : Kelaikan hygiene dan sanitasi rumah makan

E. Definisi Operasional Variabel

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel

Nama Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Tingkat pengetahuan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan	Kemampuan tenaga penjamah makanan dalam menjawab pertanyaan mengenai hygiene sanitasi	Kuisisioner	a. Baik : $\geq 75\%$ b. Cukup : 56 – 74% c. Kurang : $< 55\%$ (Amanina dkk., 2021)	Ordinal
Kelaikan Hygiene sanitasi Catering	Upaya untuk mengendalikan faktor makanan/minuman, teknik pengolahan dan penyajian, tenaga kerja, peralatan dan sarana fisik rumah makan dalam rangka menghilangkan faktor bahaya yang mengganggu kesehatan konsumen yang dilayani	Observasi <i>Skoring</i>	a. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$. (Permenkes No.1096/ME NKES/PER/VI/2011)	Ordinal

F. Instrumen Penelitian

1. Lembar persetujuan responden
2. Kuesioner dan checklist tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan (lampiran 2)
3. Form pemeriksaan kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga Kepmenkes Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011(lampiran 3)
4. Aplikasi excel
5. Kalkulator handphone

G. Metode Pengumpulan Data

1. Data gambaran umum rumah makan diperoleh dari observasi dan wawancara dengan manajer rumah makan di CV HF Central Nusantara.
2. Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah diperoleh dengan melakukan wawancara dengan alat bantu kuesioner secara langsung kepada tenaga penjamah makanan.
3. Data hygiene sanitasi rumah makan di CV HF Central Nusantara diperoleh dengan melakukan observasi sesuai dengan Kepmenkes Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang kelaikan hygiene sanitasi jasa boga.

H. Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data

- 1.) Data karakteristik responden di CV HF Central Nusantara diolah dengan cara :
 - a. Data tingkat pendidikan responden diklasifikasikan ke dalam tiga kategori, yaitu:

- SD
- SMP
- SMA

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori tingkat pendidikan. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum pendidikan responden.

b. Data umur responden dikelompokkan ke dalam tiga kategori, yaitu:

- 40–45 tahun
- 46–50 tahun
- > 50 tahun

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori umur. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum umur responden.

c. Data lama bekerja dikelompokkan kedalam dua kategori, yaitu:

- < 5 tahun
- > 5 tahun

Pengolahan data dilakukan dengan cara menghitung jumlah responden pada masing-masing kategori lama bekerja. Selanjutnya, hasil pengolahan data disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi untuk menggambarkan proporsi responden berdasarkan tingkat pendidikan. Data dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui karakteristik umum lama bekerja responden.

2.) Data tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang hygiene sanitasi diolah dengan cara:

- a. Terhadap setiap pertanyaan diberi skor secara absolut, bila benar diberi skor 1 sedangkan jika salah diberi skor 0
- b. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai untuk mengetahui total skor setiap subjek yang dihitung dengan cara:

$$\text{Total tingkat pengetahuan} = \frac{\text{skor benar}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \%$$

Keterangan:

- Skor benar : Jumlah pertanyaan yang dijawab benar oleh tenaga penjamah makanan
 - Skor maksimal : Nilai maksimal yang bisa diperoleh jika seluruh jawaban benar
- c. Kemudian dilakukan klasifikasi tingkat pengetahuan masing-masing subjek secara kategori dengan standar yaitu sebagai berikut:
 - Baik = bila total skor $\geq 75\%$
 - Cukup = bila total skor 56 - 74%

- Kurang = bila total skor $\leq 55\%$

(Amanina dkk., 2021).

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

3.) Data penerapan kelaikan hygiene dan sanitasi CV HF Central Nusantara diolah dengan cara:

A. Formulir digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.

B. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan. Contoh :

- No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dan 1
- No.2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.
- No.3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3

C. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).

- D. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (reference : Ben Fredman).
- E. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
- b. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - c. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - d. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.

Hasil data disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

BAB VI

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum CV. HF Central Nusantara

Industri jasa boga atau catering adalah suatu bentuk usaha yang menyediakan makanan berdasarkan pesanan, yang penyajiannya dilakukan di luar lokasi usaha, baik oleh individu maupun badan usaha. Dalam pengelolaannya, aspek-aspek penting seperti bahan makanan, peralatan memasak, lingkungan tempat pengolahan, serta tenaga kerja atau penjamah makanan harus mendapat perhatian khusus (Iis Sari Nurhayati, 2020). Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, jamuan makan, rapat, pertemuan, kantin, atau kafetaria pada pusat industri (Prabowo 2020).

Catering HF merupakan salah satu catering makanan dan snack di Kabupaten Pasuruan. Catering ini beralamatkan di Desa Parerejo, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan. Melayani konsumen dalam bentuk pesanan sehingga jumlah yang dilayani setiap harinya tidak menentu, kurang lebih 500-1000 porsi. Pemesanan dapat dilakukan online via whatsapp atau dapat menemui langsung di tempat. Catering HF ini melayani pemesanan beragam menu makanan, mulai dari nasi kotak, tumpeng, prasmanan, bakery dan lain-lain (Heli, 2025).

Catering ini menawarkan fleksibilitas dalam pemilihan menu yang dapat disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Jika belum mengetahui menu yang tersedia, pelanggan dapat melihat katalog terlebih dahulu untuk referensi. Harga ditentukan berdasarkan menu yang telah dipilih. Penentuan tanggal pengambilan dilakukan sesuai kesepakatan antara pelanggan dan pihak catering. Sistem kerja yang diterapkan bersifat serabutan, fokus pada prioritas mana yang lebih penting terlebih dahulu. Untuk kebutuhan bahan makanan, belanja dilakukan saat pesanan akan diproses, dikarenakan catering bekerja sama dengan rekanan dalam membantu penyediaan bahan makanan. Sementara itu, kemasan makanan dibeli melalui sistem PO kepada distributor, dan pelanggan juga dapat mengajukan permintaan khusus terkait kemasan. Catering ini tidak memiliki jam kerja tetap, sehingga pelayanannya lebih fleksibel untuk menyesuaikan kebutuhan pelanggan.

B. Karakteristik Responden

Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 20 orang, yang merupakan tenaga penjamah makanan di Catering CV. HF Central Nusantara. Responden adalah seluruh petugas penjamah makanan yang bertugas memasak pada saat kegiatan penyelenggaraan makanan. Pengkategorian responden berdasarkan jenis kelamin, pendidikan terakhir dan umur dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin, Pendidikan Terakhir, Umur, dan Lama Bekerja

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	0	0
Perempuan	20	100%
Tingkat pendidikan		
SD	14	70%
SMP	4	20%
SMA	2	10%
Umur		
40-45	7	35%
45-50	5	25%
>50	8	40%
Lama Bekerja		
< 5 tahun	9	45%
> 5 tahun	11	55%

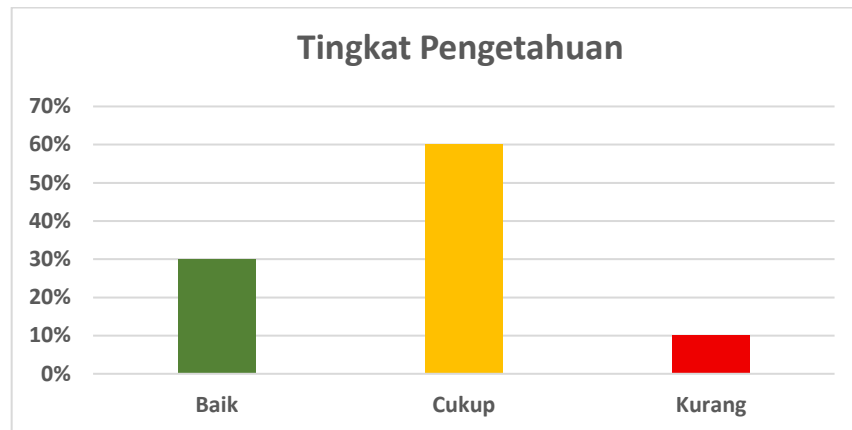
Sumber : data primer, 2025

Berdasarkan tabel dapat diketahui bahwa seluruh (100%) tenaga penjamah makanan di Catering CV HF Central Nusantara berjenis kelamin perempuan, untuk pendidikan terakhir lebih dari setengah (70%) tenaga penjamah makanan berpendidikan SD, untuk umur penjamah makanan 40% nya berumur lebih dari 50 tahun, dan untuk lama bekerja rata-rata tenaga penjamah makanan telah bekerja lebih dari 5 tahun.

C. Hasil Penelitian

1. Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Distribusi responden berdasarkan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dapat dilihat pada gambar berikut.



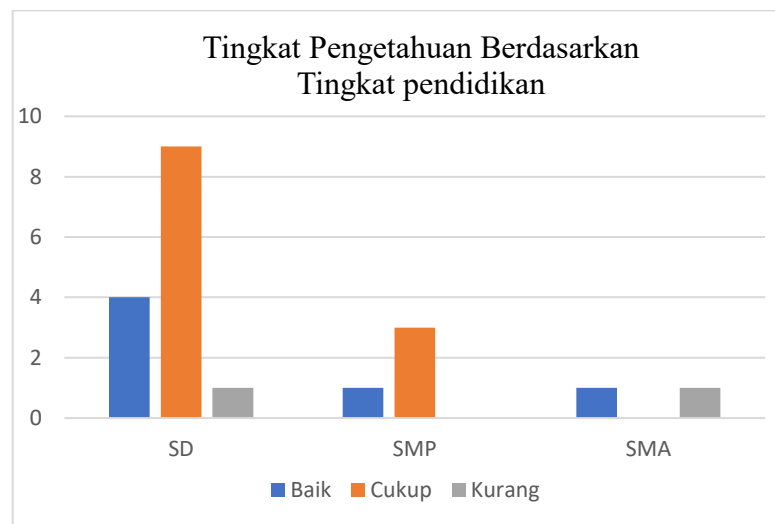
Sumber: data primer, 2025

Gambar 1. Hasil Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan grafik tabulasi didapatkan bahwa 65% responden memiliki pengetahuan yang cukup mengenai hygiene sanitasi pada saat pengolahan makanan, 30% responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai hygiene sanitasi pada saat pengolahan makanan, dan 5% yang lain memiliki pengetahuan yang kurang mengenai hygiene sanitasi pada saat pengolahan makanan.

A. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Distribusi tingkat pendidikan responden berdasarkan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dapat dilihat pada gambar berikut.

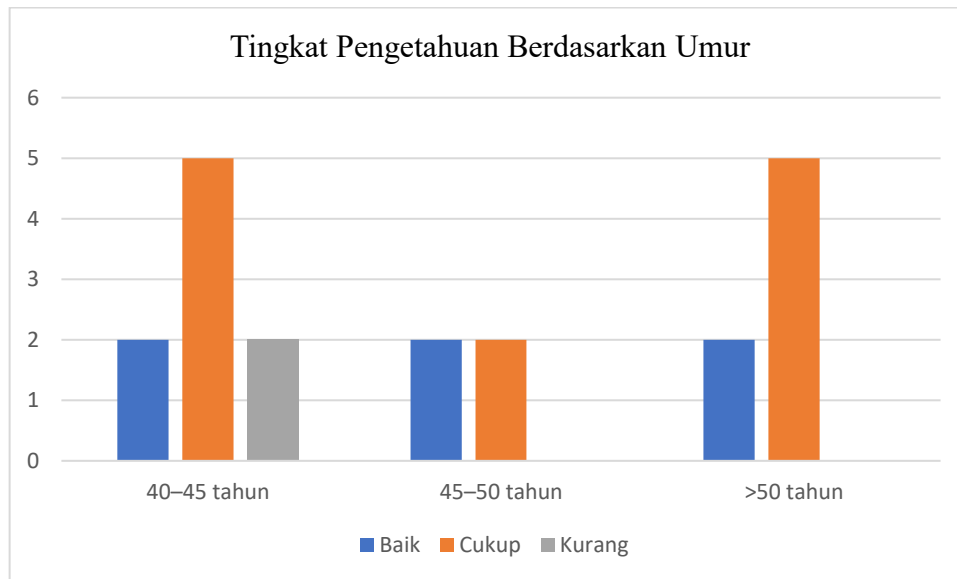


Gambar 2. Distribusi Tingkat Pendidikan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan

Berdasarkan grafik tabulasi, mayoritas responden dengan tingkat pengetahuan baik justru berpendidikan SD (4 orang), menunjukkan bahwa tingkat pendidikan formal tidak selalu menentukan tingkat pengetahuan. Pada kategori cukup, sebagian besar juga lulusan SD (9 orang), sedangkan kategori kurang terdiri dari 1 lulusan SD dan 1 lulusan SMA. Hasil ini mengindikasikan bahwa faktor lain seperti pengalaman kerja atau pelatihan kemungkinan lebih berpengaruh terhadap pengetahuan hygiene sanitasi dibanding tingkat pendidikan formal semata (Sri Purwaningsih, 2019)..

B. Distribusi Responden Berdasarkan Umur

Distribusi umur responden berdasarkan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dapat dilihat pada gambar berikut

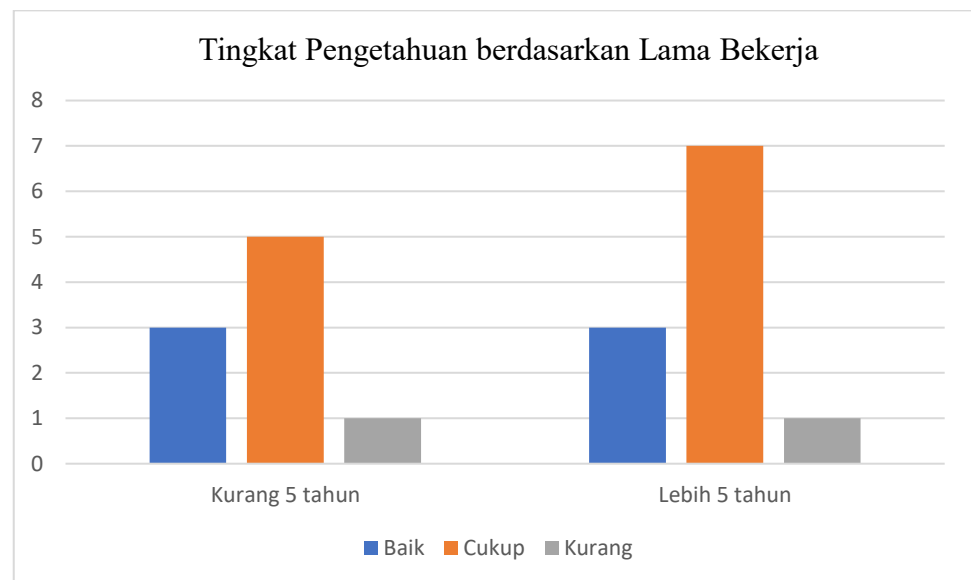


Gambar 3. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Umur

Responden dengan pengetahuan baik tersebar merata di semua rentang usia. Pada kategori cukup, terbanyak berada di usia 40-45 tahun dan >50 tahun. Sementara itu, seluruh responden dengan pengetahuan kurang berasal dari usia 40 tahun. Secara keseluruhan, distribusi ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan tidak selalu meningkat seiring bertambahnya usia, dan kemungkinan lebih dipengaruhi oleh pelatihan atau pengalaman spesifik dalam praktik hygiene dan sanitasi (Sri Purwaningsih, 2019).

C. Distribusi Responden Berdasarkan Lama Bekerja

Distribusi Lama Bekerja responden berdasarkan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dapat dilihat pada gambar berikut



Gambar 4. Distribusi Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Lama Bekerja

Pada kedua kelompok lama kerja, jumlah karyawan dengan tingkat pengetahuan baik adalah sama, yaitu 3 orang. Namun, terdapat perbedaan mencolok pada kategori cukup. Karyawan dengan masa kerja lebih dari 5 tahun memiliki tingkat pengetahuan cukup sebanyak 7 orang, lebih tinggi dibandingkan dengan yang kurang dari 5 tahun yang berjumlah 5 orang. Sementara itu, pada kategori kurang, kedua kelompok menunjukkan angka yang sama yaitu 1 orang.

Grafik "Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Lama Bekerja" menunjukkan bahwa karyawan dengan masa kerja lebih dari 5 tahun cenderung memiliki tingkat pengetahuan yang lebih tinggi mengenai

hygiene dan sanitasi dibandingkan dengan mereka yang bekerja kurang dari 5 tahun. Hal ini terlihat dari jumlah karyawan dengan pengetahuan kategori "cukup" yang lebih banyak pada kelompok dengan masa kerja lebih lama. Meskipun jumlah karyawan dengan pengetahuan kategori "baik" sama pada kedua kelompok, perbedaan ini mengindikasikan bahwa pengalaman kerja berkontribusi positif terhadap peningkatan pengetahuan. Penelitian oleh Marfuah et al. (2024) juga mendukung temuan ini, menunjukkan bahwa masa kerja yang lebih panjang berpengaruh signifikan terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo. Namun, penting untuk dicatat bahwa peningkatan pengetahuan tidak selalu sejalan dengan praktik yang baik, sehingga pelatihan dan pengawasan rutin tetap diperlukan untuk memastikan penerapan hygiene dan sanitasi yang optimal.

Tingkat pengetahuan yang baik tidak selalu berbanding lurus dengan tingkat pendidikan formal, melainkan dapat dipengaruhi oleh pengalaman kerja dan kebiasaan dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi. Selain itu, dominasi umur yang lebih tua mengindikasikan bahwa pengalaman mungkin berperan penting dalam membentuk pengetahuan praktis di lapangan. Beberapa faktor pendukung yang dapat mengindikasikan tingkat pengetahuan adalah faktor pengalaman kerja atau pelatihan nonformal dapat turut membentuk pemahaman mereka, meskipun belum mencapai tingkat pengetahuan yang optimal. Sedangkan tingkat pendidikan formal tidak selalu sejalan dengan pemahaman praktis

di lapangan, yang kemungkinan juga dipengaruhi oleh kurangnya pelatihan, pengalaman kerja, atau motivasi dalam menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi dalam pekerjaan sehari-hari (Sri Purwaningsih, 2019).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan mempunyai pengetahuan yang cukup (65%) mengenai higiene sanitasi penjamah makanan. Hal ini dapat disebabkan karena beberapa faktor seperti tingkat pendidikan sehingga pemahaman mereka terhadap standar kebersihan dan sanitasi masih terbatas dan kurangnya pengawasan dari pihak manajemen, yang membuat standar operasional sering kali diabaikan.

Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian Oktaviana (2024), tingkat pengetahuan higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Pondok Pesantren Modern Al Amanah Junwangi Sidoarjo berdasarkan total skor tingkat pengetahuan higiene sanitasi makanan adalah sebagian besar dalam kategori cukup (62,5%). Adapun hal tersebut tidak sejalan dengan penelitian Zaenab et al., (2022) yaitu tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan di Home Industri Kripik Nangka adalah sebagian besar dalam kategori kurang (60%).

Pengetahuan yang baik mengenai hygiene dan sanitasi makanan sangat penting dimiliki oleh penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. Seorang penjamah makanan yang memiliki prinsip akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan, maka akan mendukung

terwujudnya praktik hygiene dan sanitasi yang baik. Dan semoga untuk semua penjamah makanan dapat memperhatikan tingkat kesehatan dan kebersihannya agar membantu pada terciptanya generasi yang sehat (Hartini, 2022)

2. Kelaikan Hygiene Sanitasi

Hasil pengamatan yang telah dilakukan pada 17 januari 2025 menunjukkan bahwa hasil uji kelaikan fisik untuk hygiene sanitasi jasa boga golongan A.3 di Catering CV. HF Central Nusantara didapatkan total skor 78 dengan presentase skor $78/83 \times 100\% = 94\%$. Hasil tersebut termasuk dalam kategori laik karena $\geq 92,5\%$.

Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa Catering CV. HF Central Nusantara dinyatakan memenuhi persyaratan kelaikan fisik hygiene sanitasi penyelenggaraan makanan golongan A.3. Kelaikan fisik hygiene sanitasi yang baik akan meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan. Penilaian terhadap kelaikan fisik dan prinsip higiene sanitasi pada jasa boga merupakan langkah penting dalam memastikan keamanan pangan selama proses produksi makanan. Melalui pengendalian produksi ini, risiko kontaminasi makanan dapat diminimalkan, baik yang disebabkan oleh bahan makanan, petugas yang menangani makanan, maupun dari lingkungan dan peralatan, sehingga makanan tetap aman untuk dikonsumsi (Karina Septea Asie Sawong, 2016).

Pada gambar 2 dibawah ini, bagian lokasi, bangunan, dan fasilitas terdapat item yang mendapatkan skor tidak sesuai dikarenakan dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik namun tidak bersih dari debu. Disarankan agar pihak pengelola melakukan pembersihan secara rutin dan menyeluruh pada bagian dinding, langit-langit, serta perlengkapannya untuk memastikan kebersihannya dari debu dan kotoran. Selain itu, perlu diterapkan jadwal pembersihan yang teratur dan terdokumentasi, serta dilakukan pengawasan berkala untuk memastikan bahwa standar kebersihan tetap terjaga. Penggunaan alat pembersih yang sesuai dan pelatihan bagi petugas kebersihan juga penting agar proses pembersihan dilakukan secara efektif dan menyeluruh.



Gambar 5. Dinding dan Langit-langit

Pintu dan jendela memang dibuat dengan baik dan kokoh. Akan tetapi, tidak dibuat menutup sendiri dan tidak membuka kedua arah, lalu tidak terdapat alat yang dibuat untuk menahan lalat dan bau-bauan seperti gambar dibawah ini. Disarankan agar pintu dan jendela dilengkapi dengan

mekanisme penutup otomatis (self-closing) untuk mencegah terbukanya akses serangga dan masuknya udara kotor dari luar.



Gambar 6. Pintu Dapur Penyelenggaraan Makanan

Ruang pengolahan makanan mendapatkan skor 0 dikarenakan masih terdapat barang yang tidak terpakai didalam ruangan. Hal ini disebabkan oleh renovasi yang dilakukan oleh pihak catering dibagian dapur sehingga beberapa barang masih belum disimpan dengan baik. Selain itu, kontruksi bangunan dapur catering terbuat dari bahan yang kokoh, mudah dipelihara, dan tahan lama. Tempat memasak sudah terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan jadi. Akan tetapi, sekat antar ruangan tidak terdapat alat yang terpasang untuk menahan bau-bauan dari area memasak.

Ventilasi dapur sangat penting untuk mencegah jatuhnya kotoran dan debu yang dapat mencemari makanan secara fisik serta dapat menjaga sirkulasi udara yang berada pada ruangan. Ventilasi di dapur catering sudah memenuhi dengan adanya alat khusus untuk asap dan alat penangkap serangga serta jendela yang dibuat lebar dan memanjang, seperti yang tertera pada gambar berikut.



Gambar 7. Ventilasi Udara

Pada gambar 5, penjamah makanan sudah memakai APD seperti celemek, penutup kepala, sarung tangan dan alas kaki. Akan tetapi alas kaki yang digunakan kurang tepat yakni masih memakai sandal terbuka. Alas kaki yang digunakan harus terbuat dari bahan karet, tidak licin, dan tidak terbuka pada bagian jari-jari. Hal ini bertujuan untuk melindungi kaki dari benda tajam atau cairan yang terjatuh dan menetes di kaki (Prita Dhyani Swamilaksita, 2020).



Gambar 8. Penggunaan APD

Selanjutnya untuk tempat pengolahan makanan sudah cukup untuk memudahkan kerja yang efisien dan menghindari potensi kontaminasi makanan serta proses pembersihan. Sedangkan untuk fasilitas sanitasi, air bersih yang digunakan untuk keperluan penyelenggaraan makanan menggunakan air bersih yang telah memenuhi syarat yaitu sumber air bersih yang aman, jumlah yang cukup dan bertekanan, tidak berbau ataupun berwarna dan berasa. Selain itu, fasilitas lain seperti wastafel dan toilet sudah tersedia cukup di dapur penyelenggaraan makanan yang mudah dijangkau dan digunakan oleh pekerja. Fasilitas pencucian sudah dilengkapi dengan 3 bak pencuci dengan proses pencucian melalui tahan pembersihan sisa makanan, perendaman alat, pencucian alat dan pembilasan.

Selain itu, dapur catering sudah dilengkapi dengan lemari penyimpanan dingin yang bersuhu 5°C dengan dilengkapi thermometer pengontrol suhu, saluran pembuangan disertai dengan grease tap dan tersedia kendaraan khusus yang digunakan untuk mengangkut makanan. Namun, kendaraan khusus yang digunakan untuk mengangkut makanan tidak dibuat tertutup. Kendaraan pengangkut makanan yang tidak tertutup dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang selama proses distribusi, terutama dari debu, serangga, atau paparan cuaca. Dapur catering tidak memiliki kamar ganti karyawan dikarenakan rata-rata karyawan berdomisili disekitar catering. Hal ini menunjukkan perlunya peningkatan fasilitas penunjang untuk memastikan seluruh aspek higiene dan sanitasi dipenuhi secara menyeluruh, guna menjaga mutu layanan dan mencegah risiko terhadap keamanan pangan (Supardi, 2024).

Semakin baik mutu dan kualitas hasil produksi, maka semakin besar pula potensi peningkatan pendapatan bagi industri catering. Peningkatan ini dapat didukung melalui penyediaan alat pelindung diri (APD) yang sesuai dan nyaman bagi para pekerja, serta dengan menjaga kebersihan area dapur. Namun, pada praktiknya, sebagian besar karyawan catering masih berada pada tingkat “cukup menerapkan” standar higiene dan sanitasi. Meskipun mereka umumnya telah memiliki pengetahuan dasar mengenai kebersihan, pelatihan ulang secara rutin setiap enam bulan tetap diperlukan untuk membentuk perilaku kerja yang lebih higienis dan mendukung upaya menjaga keamanan pangan (Supardi, 2024).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tingkat pengetahuan hygiene sanitasi penjamah makanan dan kelaikan hygiene sanitasi di Catering CV. HF Central Nusantara dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Gambaran umum penjamah makanan menurut umur, sebagian besar umur penjamah makanan yaitu ≥ 50 tahun sebesar (40%). Menurut jenis kelamin, (100%) penjamah makanan berjenis kelamin perempuan. Menurut tingkat pendidikan, sebagian besar SD (70%). Menurut lama bekerja, sebagian besar tenaga penjamah makanan telah bekerja lebih dari 5 tahun.
2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan sebesar (65%) dalam kategori cukup. Sebagian besar penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup tentang hygiene dan sanitasi, meskipun masih ada yang kurang. Faktor seperti kurangnya pelatihan, pengalaman kerja, atau motivasi dalam menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi dalam pekerjaan sehari-hari, turut mempengaruhi hal ini.
3. Hasil analisis kelaikan hygiene dan sanitasi jasa boga menurut Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/V/2011 nilai bobot penilaian yaitu 78 dengan kategori telah memenuhi syarat Higiene dan Sanitasi.

B. Saran

Peningkatan pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi harus dilakukan melalui program pelatihan yang berkelanjutan agar mereka lebih memahami dan mampu menerapkan prinsip-prinsip kebersihan secara konsisten dalam aktivitas sehari-hari. Selain itu, untuk meningkatkan kualitas dan keamanan fasilitas, disarankan agar pintu dan jendela dilengkapi dengan mekanisme penutup otomatis (*self-closing*) serta alat pelindung terhadap serangga dan bau dari luar, guna mencegah kontaminasi lingkungan di dalam ruangan. Selain itu, kebersihan struktur bangunan seperti dinding, langit-langit, dan perlengkapannya perlu diperhatikan lebih serius melalui pembersihan rutin dan menyeluruh yang didukung dengan jadwal kerja yang teratur, pengawasan berkala, serta pelatihan petugas kebersihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amanina, Rodhwa Asma', Nurjazuli Nurjazuli, and Onny Setiani. 2021. "ANALISIS TINGKAT PENGETAHUAN TERHADAP PERSONAL HYGIENE DALAM PENCEGAHAN COVID-19 DI RW II DESA KEDUSAN KECAMATAN WIROSARI KABUPATEN GROBOGAN." *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 9 (3): 426–32.
- Andriani, Yulia. 2020. "Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun." *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)* 2 (2): 10–17. <https://doi.org/10.32585/jikemb.v2i2.982>.
- Aprivia, Sheryn Annisaa, and Anysiah Elly Yulianti. 2021. "Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021." *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)* 11 (2): 79–89. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>.
- Fauziah, Rina, and Suparmi Suparmi. 2022. "PENERAPAN HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN." *Jambura Health and Sport Journal* 4 (1): 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>.
- Ferly, D. D., Putri, N. K., & Oktavia, R. (2023). Hubungan pengetahuan dan sikap terhadap perilaku hygiene penjamah makanan jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 18(1), 41–49.
- Hartini, Supri. 2022. "HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTIK HYGIENE SANITASI (Studi Pada PT. Ryan Katering, Jakarta)." *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal* 2 (2): 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>.
- Hasanah, Nurul, and Fatmawati Fatmawati. 2023. "PENGARUH KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN PADA KATERING SHOBIA DI KELURAHAN SUNGAI MALANG KECAMATAN AMUNTAI TENGAH." *Inovatif Jurnal Administrasi Niaga* 5 (2): 41–48. <https://doi.org/10.36658/ijan.5.2.107>.
- Iis Sari Nurhayati, E. E. (2020). PENERAPAN PERSONAL HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI SALAH SATU KATERING KOTA BANDUNG. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 36.
- Imawati, A., Mulyani, E. Y., & Yulistiyorini, A. (2022). Hubungan pendidikan, pengetahuan dan lama kerja dengan perilaku hygiene penjamah makanan di PPMI Assalam Sukoharjo. Skripsi, Universitas 'Aisyiyah Surakarta.

- Karina Septea Asie Sawong, D. R. (2016). PENERAPAN HIGIENE SANITASI JASABOGA PADA KATERING GOLONGAN A2 DAN GOLONGAN A3 DI KOTA PALANGKA RAYA PROVINSI KALIMANTAN TENGAH. *Media Gizi Indonesia*, 2.
- Kusnadi, Fajrian Noor. 2021. "HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN TENTANG ANEMIA DENGAN KEJADIAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI." *Jurnal Medika Utama* 3 (01 Oktober): 1293–98.
- Marfuah, S., Tamtomo, D., & Sulaeman, E. S. (2024). *Hubungan Pengetahuan dan Lama Kerja Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prabowo, Pramudita Ananta. 2020. "ANALISA PERILAKU KONSUMEN JASA KATERING UNTUK KEPERLUAN PESTA DI SURABAYA." *JURNAL EKBIS* 21 (1): 69. <https://doi.org/10.30736/je.v21i1.324>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011, 7 Juni). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Diundangkan dalam *Berita Negara Republik Indonesia Nomor 372 Tahun 2011*.
- Prita Dhyani Swamilaksita, R. A. (2020). PEMBINAAN HIGIENE PERSONAL PADA PENJAMAH MAKANAN MENGGUNAKAN MEDIA CELEMEK DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 378.
- Putri, Rara Maulidya, and Adhila Fayasari. 2023. "HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP HYGIENE SANITASI DENGAN PERILAKU PERSONAL HYGIENE PADA PENJAMAH MAKANAN KAKI LIMA DI KECAMATAN TAPOS KOTA DEPOK." *Journal of Nutrition College* 12 (3): 238–45.
- Sri Purwaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *ejournal.stikespku.ac.id*, 4-5.
- Supardi, A. W. (2024). Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Dan Keamanan Makanan Produk Catering Di PT. Mitra Jaya Harmoni. *Jurnal Keker wisata*, 212.
- Taqia, Dewi Milla, Sri Handajani, Luthfiyah Nurlaela, and Ita Romadhoni. 2021. "KAJIAN TENTANG PELATIHAN HIGIENE SANITASI UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN KATERING." *Jurnal Tata Boga* 10 (2): 351–60.

Lampiran 2 Lembar Kuesioner Pengetahuan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

**KUISIONER PENGETAHUAN HYGIENE SANITASI TENAGA PENJAMAH
MAKANAN DI CATERING CV HF CENTRAL NUSANTARA**

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda silang pada huruf didepan jawaban yang menurut anda paling tepat

1. Identitas

Nama : Marsiti
Umur : 44
Jenis kelamin : Perempuan
Pendidikan terakhir : SD
Lama bekerja : 7 Tahun

2. Pengetahuan

1. Pemeriksaan kesehatan bagi tenaga pengolah makanan di instalasi gizi dilakukan secara periodik sebagai sertifikat bukti sehat diri dan bebas dari penyakit dengan tenggang waktu yang paling baik adalah....
 - a. 2 kali dalam setahun
 - b. 1 tahun sekali
 - c. 2 tahun sekali
2. Pakaian kerja untuk tenaga pengolah makanan yang sebaiknya dipakai pada saat bekerja adalah....
 - a. Celemek saja
 - b. Celemek, masker, sarung tangan, penutup kepala dan sepatu tertutup
 - c. Tutup kepala (Opsional)
3. Kegiatan yang tidak boleh dilakukan di ruangan kerja adalah....
 - a. Merokok dan bercakap-cakap
 - b. Makan / Minum, bercakap-cakap dan merokok
 - c. Makan / Minum dan merokok
4. Tindakan yang dilakukan pada saat batuk atau bersin adalah....
 - a. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
 - b. Mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum dengan menutup mulut atau hidung memakai tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu
 - c. Menutup mulut atau hidung dengan tangan atau saputangan dan mencuci tangan setelah itu tanpa mengalihkan muka dari makanan / minuman dan alat makan / minum
5. Mencuci tangan sebaiknya dilakukan pada saat...
 - a. Sebelum dan sesudah bekerja, setelah menyentuh bahan mentah, sebelum dan sesudah dari WC atau kamar kecil.

- Sebelum dan sesudah bekerja dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
- c. Sesudah keluar dari WC atau kamar kecil dengan menggunakan air bersih dan sabun antiseptik
6. Mandi yang tepat dalam 1 hari minimal adalah...
- a. 1 kali
- b. 2 kali
- c. 3 kali
7. Rambut harus dicuci dengan shampoo atau sabun pada waktu tertentu secara teratur, paling kurang...
- a. 1 minggu sekali
- b. 2 minggu sekali
- c. 1 minggu dua kali
8. Keadaan kuku jari tangan seorang tenaga penjamah makanan adalah.....
- a. Boleh panjang
- b. Boleh panjang tetapi terawat kebersihannya
- c. Selalu bersih, terpotong pendek dan rapi
9. Pada saat melaksanakan tugas maka cincin seorang tenaga pengolah makanan di instalasi gizi adalah.....
- a. Boleh tetap dipakai
- b. Dilepas
- c. Boleh hanya untuk cincin kawin
10. Seorang tenaga pengolah makanan yang sakit....
- a. Tidak boleh ikut dalam pengelolaan makanan
- b. Boleh ikut dalam pengelolaan makanan
- c. Boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat
11. Makanan yang telah selesai dimasak...
- a. Dimasukkan dalam wadah tertutup secara terpisah menurut jenis masakan
- b. Dimasukkan ke dalam wadah tertutup dengan memberikan kesempatan untuk penguapan uap air
- c. Dipisah menurut jenis makanan dan disimpan dalam wadah tertutup
12. Air yang dipandang baik secara fisik...
- a. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau walaupun agak keruh
- b. Tidak berwarna, tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
- c. Sedikit berwarna tetapi tidak berasa, tidak berbau dan tidak keruh
13. Proses pencucian peralatan yang baik....

- Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih, pembebasamaan dan pengeringan
 - Membuang sisa makanan yang tersisa pada alat, membasahi peralatan dengan air, mencuci peralatan dengan deterjen, membilas peralatan dengan air bersih, pembebasamaan dan pengeringan.
 - c. Penggosokan dengan deterjen, pembilasan dengan air sampai bersih dan pengeringan
14. Pakaian kerja harus dicuci bersih dan disetrika yang rapi, sebaiknya harus dicuci...
- a. 2 – 3 kali dalam seminggu
 - Setiap hari
 - c. Apabila kotor saja
15. Tempat cuci tangan tenaga pengolah makanan sebaiknya...
- a. Disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan
 - b. Dapat disatukan dengan tempat pencucian bahan makanan tetapi terpisah dengan tempat pencucian peralatan
 - Terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan dan peralatan

Dirujuk pada

Adam, Y. M. N. N. 2011. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.

Lampiran 3 Formulir Uji Kelaikan Fisik Untuk Hygiene Sanitasi Jasa Boga

No.	Uraian	Bobot	Skor
LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS			
1.	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 m dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau bau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran.	1	1
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.	1	1
3.	Lantai rapat air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	1
4.	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	0
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter.	1	1
6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka ke dua arah dan dipasang alat.	1	0
PENCAHAYAAN			
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.	1	1
PENGHAWAAN			
8.	Ruangan kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	1	1
AIR BERSIH			

9.	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan.	5	5
AIR KOTOR			
10.	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan lancar, bak dan kering sekitar.	1	1
FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET			
11.	Cukup jumlah, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan.	3	3
PEMBUANGAN SAMPAH			
12.	Tersedia bak/long sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus, dan dilapisi kantong plastic yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	2
RUANG PENGOLAHAN MAKANAN			
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian.	1	1
14.	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang.	1	0
KARYAWAN			
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA).	5	5
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	5
17.	Pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	1
MAKANAN			
18.	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	5

19.	Bahan yang terolah dalam wadah/kemasan asli, terdaftar, berlabel, tidak kadaluarsa.	1	1
-----	---	---	---

PERLINDUNGAN MAKANAN			
20.	Penanganan makanan yang potensi bahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan, penyajian dan pengangkutan makanan, serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing).	5	5
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	4
PERALATAN MAKAN DAN MASAK			
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya.	2	2
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	2
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	5	5
25.	Bahan racun atau pestisida disimpan tersendiri ditempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan.	5	5
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	4
JUMLAH		65	62
KHUSUS GOLONGAN A.1.			
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur.	1	1

28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	4
JUMLAH		70	67
KHUSUS GOLONGAN A.2.			
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuangan asap.	1	1
30.	Fasilitas pencucian dilengkapi dengan 3 (tiga) bak pencuci.	2	2
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker).	1	0
JUMLAH		74	70
KHUSUS GOLONGAN A.3.			
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak).	1	1
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	0
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu 5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol.	4	4
35.	Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.	3	3
JUMLAH		83	78

Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan

