

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 ;

- Golongan A1, yaitu apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari dan dapurnya dapur rumah tangga dan tidak memperkerjakan tenaga kerja.
 - Golongan A2, yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100 - 500 porsi per hari, dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
 - 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 ranking 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