

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Jasaboga**

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

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

Jasa boga atau catering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makanan di tempat usaha (*dine in*) (Permenkes RI, 2023). Sesuai dengan sifatnya yang komersial maka tujuan dari pengelolaan usaha jasa boga adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi. Jasaboga merupakan salah satu penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat komersial (Bakri dkk. 2018). Penyelenggaraan makanan komersial merupakan penyelenggaraan makanan yang melayani kebutuhan masyarakat dengan berorientasi pada keuntungan, pertimbangan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen (Widyastuti, dkk. 2018).

## 2. Penggolongan Jasaboga

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

### a. Jasaboga Golongan A1

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

#### 1) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

#### 2) Ventilasi/penghawaan

a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.

b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

#### 3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

#### 4) Penyimpanan makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

#### b. Jasaboga Golongan A2

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

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

##### a. Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

##### b. Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

##### c. Penyimpanan makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

d. Ruang ganti pakaian

- Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
- Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

c. Jasaboga Golongan A3

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

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

a) Pengaturan ruang

Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi alat penangkap asap (*smoke hood*).

c) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.

- Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

d) Alat angkut dan wadah makanan

- Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak (*box*) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor izin usaha dan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi.
- Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta nomor sertifikat laik higiene sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

d. Jasaboga Golongan B

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama haji, asrama transit atau asrama lainnya, industri, pabrik, perusahaan, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri

selain pesawat udaradan fasilitas pelayanan kesehatan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan teknis jasaboga golongan B yaitu:

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

- a) Halaman

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

- b) Lantai

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

- c) Pengaturan ruang

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

- d) Ventilasi/penghawaan

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

- e) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:

- Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

- Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
- Tempat cuci tangan, Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi sabun.
- Ruang pengolahan makanan
  - Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
  - Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

e. Jasaboga Golongan C

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

Persyaratan teknis jasaboga golongan C yaitu:

- 1) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

## a) Ventilasi/Penghawaan

- Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
- Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

## b) Fasilitas pencucian alat dan bahan

- Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti *stainless steel*.
- Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm).

## c) Ruang pengolahan makanan

- Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
- Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.

- Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan

## **B. Penyuluhan**

### **1. Pengertian**

Penyuluhan adalah proses perubahan perilaku dikalangan masyarakat agar mereka tahu, mau, dan mampu melakukan perubahan demi tercapainya peningkatan produksi, pendapatan, atau keuntungan dan perbaikan kesejahteraannya (Astuti, 2020). Dalam Marzuki (2008), pengertian penyuluhan adalah proses pendidikan dengan sistem pendidikan non formal untuk mengubah perilaku orang dewasa agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang lebih baik, sehingga sasaran dapat memilih dan mengambil keputusan dari berbagai alternatif pengetahuan yang ada dan untuk menyelesaikan dalam permasalahan upaya meningkatkan kesejahteraannya. Dari pengertian ini konsep-konsep penting yang terkait dengan penyuluhan adalah:

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

## 2. Metode Penyuluhan

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

### a. Penyuluhan Individu

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

#### 1) Bimbingan dan penyuluhan

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

#### 2) Wawancara

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

### b. Penyuluhan Kelompok

Penyuluhan kelompok harus disesuaikan dengan besarnya kelompok sasaran, karena semakin besar kelompok sasaran maka akan terdiri dari berbagai macam latar belakang yang mana hal

tersebut akan menentukan metode yang akan digunakan (Notoadmojo, 2007). Efektifitas suatu metode penyuluhan kelompok dibagi menjadi beberapa metode:

1) Ceramah

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

2) Seminar

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

3) Diskusi kelompok

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

4) Metode penyuluhan massa

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

### 3. Media Penyuluhan

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

#### a. Media Cetak

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

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

#### b. Media Elektronik

Media ini merupakan media yang bergerak dan dinamis, dapat dilihat dan didengar dan penyampaiannya melalui alat bantu elektronika. Yang termasuk dalam media ini adalah televisi, radio,

video film, *cassette*, CD, VCD. Seperti halnya media cetak, media elektronik ini memiliki kelebihan antara lain lebih mudah dipahami, lebih menarik, sudah dikenal masyarakat, bertatap muka, mengikut sertakan seluruh panca indera, penyajiannya dapat dikendalikan dan diulang-ulang serta jangkauannya lebih besar. Kelemahan dari media ini adalah biayanya lebih tinggi, sedikit rumit, perlu listrik dan alat canggih untuk produksinya, perlu persiapan matang, peralatan selalu berkembang dan berubah, perlu keterampilan penyimpanan dan keterampilan untuk mengoperasikannya.

c. Media Luar Ruang

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

## **C. Higiene Sanitasi**

### **1. Pengertian**

Higiene adalah serangkaian tindakan yang dilakukan oleh seseorang untuk menjaga dan melindungi dirinya dalam upaya mempertahankan kondisi kesehatan. Higiene juga dipahami sebagai ilmu yang mempelajari tentang pemeliharaan dan peningkatan kesehatan. Penerapan higiene pribadi dapat tercapai apabila individu memahami pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh, karena pada dasarnya higiene bertujuan membentuk kebiasaan hidup sehat. Higiene juga berarti suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Prasetyo, 2022).

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan/pemborosan makanan (Setyowatiningsih, 2017).

Perbedaan higiene dan sanitasi adalah higiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Yusiana, 2023). Sedangkan tujuan dari higiene dan sanitasi penjamah makanan adalah agar makana yang diproduksi terjamin keamanan dan kemurniannya, dapat mencegah terjadinya kerusakan makanan. Higiene dan sanitasi penjamah makanan berperan juga dalam mengendalikan faktor makanan, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

## **2. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji**

Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media Pangan Olahan Siap Saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP (Tempat Pengelolaan Pangan).

Terdapat beberapa persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji di dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintahan Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, yang meliputi:

**a. Bangunan**

1) Lokasi

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

- a) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- b) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, dan tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- c) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.
- d) Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain-lain.
- e) Jika TPP berada di dalam gedung, freezer atau tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang

sedemikian rupa agar posisinya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.

2) Langit-langit

- a) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, dan berwarna terang.
- b) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai

3) Pintu dan jendela

- a) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain.
- b) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

4) Pencahayaan

- a) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b) Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya *20 foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.

c) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.

d) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)

- Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1× yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10× pada angka 10.  
Catatan: 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
- Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
  - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* cahaya atau
  - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
  - 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3}$  *foot candle* pada jarak 1 meter atau
  - 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$  *foot candle* pada jarak 2 meter atau
  - 1 watt menghasilkan  $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
  - lampu 40 watt menghasilkan  $\frac{40}{6}$  atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau  $\frac{40}{9} = 4,5$  *foot candle* pada jarak 3 meter.

- 5) Ventilasi/penghawaan/lubang angin
  - a) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
  - b) Luas ventilasi 20% dari luas lantai
- 6) Ruang Pengolahan Makanan
  - a) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
  - b) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.
  - c) Dapur jasa boga terpisah dari dapur keluarga.

#### **b. Fasilitas Sanitasi**

- 1) Tempat cuci tangan
  - a) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
  - b) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
  - c) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut:  
  
Jumlah karyawan:

- 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan
- 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

2) Air bersih

- a) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- a) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan:

- 1 - 10 orang : 1 buah
- 11 - 25 orang : 2 buah
- 26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- c) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan:

- 1 - 30 orang : 1 buah
- 31 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4) Kamar mandi

a) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

b) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia:

Jumlah karyawan:

- 1 - 30 orang : 1 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5) Tempat sampah

a) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).

b) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

### c. Peralatan

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan memiliki persyaratan yaitu:

- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 3) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO<sub>4</sub>) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1 – 5 detik.
- 4) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

### d. Makanan

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

- 1) Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya

Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata

2) Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenikum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif

3) Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (*E. coli*) dan sebagainya

Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman *E. coli* 0 (nol)

#### **e. Pemeriksaan Fisik Higiene Sanitasi**

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

- 1) Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 - 70%
- 2) Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 - 74%
- 3) Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 - 83%
- 4) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 - 92%
- 5) Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 - 100%

### **3. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan**

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

#### **a. Pemilihan Bahan Makanan**

- 1) Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:
  - a) Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
  - b) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
  - c) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- 2) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

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

a) Makanan dikemas

- Mempunyai label dan merk
- Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
- Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
- Belum kadaluwarsa
- Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

b) Makanan tidak dikemas

- Baru dan segar
- Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
- Tidak mengandung bahan berbahaya

#### **b. Penyimpanan Bahan Makanan**

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak

disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

**Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan**

No	Jenis Bahan Makanan	Suhu Penyimpanan		
		3 Hari Atau Kurang	1 Minggu Atau Kurang	1 Minggu Atau Lebih
1.	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5° s/d 0° C	-10° s/d -5° C	> -10° C
2.	Telur, susu, dan olahannya	5° s/d 7° C	-5° s/d 0° C	> -5° C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10° C	10° C	10° C
4.	Tepung dan biji	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang	25° C atau suhu ruang

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

- 5) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

- Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm.
- Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.
- Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm.

### c. Pengolahan Bahan Makanan

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

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

- Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti:
    - Timah Hitam (Pb)
    - Arsenikum (As)
    - Tembaga (Cu)
    - Seng (Zn)
    - Cadmium (Cd)
    - Antimon (Stibium) dan lain-lain
  - Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
  - Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
- b) Wadah penyimpanan makanan
- Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
  - Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

- c) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
  - d) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E. coli*) dan kuman lainnya.
  - e) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- 6) Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- 7) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
- 8) Prioritas dalam memasak
- a) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
  - b) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
  - c) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es

- d) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
  - e) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
  - f) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
  - g) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci
- 9) Higiene penanganan makanan
- a) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
  - b) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

#### **d. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak**

- 1) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
  - a) Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.

- b) Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- 3) Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
  - 4) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
  - 5) Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
  - 6) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
  - 7) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

**Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak**

No	Jenis Makanan	Suhu Penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan kering	25° s/d 30° C		
2.	Makanan basah (berkuah)		> 60° C	-10° C
3.	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5° C	-5° C sd -1° C

4.	Makanan disajikan dingin		5° s/d 10° C	< 10° C
----	--------------------------	--	--------------	---------

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

#### e. Pengangkutan Bahan Makanan

- 1) Pengangkutan bahan makanan
  - a) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
  - b) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
  - c) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
  - d) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- 2) Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
  - a) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
  - b) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
  - c) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
  - d) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
  - e) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).

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

#### **f. Penyajian Makanan**

- 1) Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
  - a) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
  - b) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
  - c) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

## 2) Tempat penyajian

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

## 3) Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu:

- a) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
- b) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
- c) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
- d) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
- e) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.

- f) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
- g) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

#### 4) Prinsip penyajian

- a) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- b) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- c) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- d) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu  $>60^{\circ}\text{C}$ .

- e) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
  - f) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
  - g) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
  - h) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- 5) Sampel atau contoh
- a) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
  - b) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plastik steril dan sampel disimpan dalam suhu 10° C selama 1 x 24 jam.
  - c) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
  - d) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut:
    - Makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong

- Makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
- Makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
- Makanan cair : 1 sendok sayur
- Nasi : 100 gram
- Minuman : 100 cc

## D. Penjamah Makanan

### 1. Pengertian

Penjamah makanan merupakan individu yang berinteraksi langsung dengan makanan serta peralatan pendukungnya dalam seluruh tahapan pengolahan, mulai dari persiapan hingga penyajian (Maghafirah, 2018). Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjamin keamanan makanan, karena ketidakpatuhan terhadap prinsip personal hygiene dapat menyebabkan penularan berbagai bakteri patogen, seperti *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, dan *Salmonella*. Oleh karena itu, penjamah makanan dituntut untuk senantiasa berada dalam kondisi sehat, terampil, dan memiliki perilaku yang higienis. Perilaku penjamah makanan juga sangat memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Praktik kebersihan dan sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan bertujuan untuk mencegah risiko kontaminasi dari bahan, peralatan, maupun lingkungan, sehingga makanan aman untuk dikonsumsi (Nildawati, 2020). Seorang penjamah makanan perlu menjadikan sanitasi lingkungan sebagai bagian dari gaya hidupnya dan memiliki kesadaran

tinggi akan pentingnya sanitasi makanan dan higiene pribadi melalui kebiasaan kerja, minat, serta perilaku yang mendukung kesehatan (Silalahi, 2019).

## 2. Persyaratan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintahan Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, pemerintah menetapkan beberapa persyaratan untuk tenaga atau karyawan pengolah makanan yaitu:

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- c. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis, ISPA dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- d. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
- e. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- f. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- g. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
  - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
  - 2) Penjepit makanan

- 3) Sendok garpu
- h. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
- 1) Celemek/apron
  - 2) Tutup rambut
  - 3) Sepatu kedap air
- i. Perilaku selama bekerja/mengolah makanan:
- 1) Tidak merokok
  - 2) Tidak makan atau mengunyah
  - 3) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
  - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
  - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasadoga
  - 8) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
  - 9) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah
  - 10) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku

- 11) Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu
- j. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
  - k. Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
  - l. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
  - m. Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

## **E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi**

### **1. Pengetahuan**

Menurut Rosdiana (2023) pengetahuan (*knowledge*) merupakan hasil tahu yang terjadi setelah orang tersebut melakukan penginderaan terhadap sesuatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan merupakan respons yang masih tertutup (*covert behavior*). Pengetahuan atau *knowledge* mempunyai 6 tingkatan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, evaluasi. Pengetahuan adalah suatu istilah yang digunakan untuk mengatakan apabila seseorang mengenal tentang sesuatu. Dalam hal ini, suatu hal yang menjadi pengetahuannya selalu terdiri dari unsur yang mengetahui, hal yang ingin diketahui, dan

kesadaran mengenai hal yang ingin diketahui tersebut. Artinya, pengetahuan selalu menuntut adanya subjek yang mempunyai kesadaran untuk mengetahui tentang sesuatu dan objek sebagai hal yang ingin diketahuinya (Rusmini, 2014). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan menurut Budiman dan Riyanto (2013), faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain:

a. Pendidikan

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

b. Informasi/media massa

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

c. Sosial budaya dan ekonomi

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

d. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut. Hal ini terjadi karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak, yang akan direspons sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

e. Pengalaman

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu. Pengalaman belajar dalam bekerja yang dikembangkan memberikan pengetahuan dan keterampilan profesional, serta pengalaman belajar selama bekerja akan dapat mengembangkan kemampuan mengambil keputusan yang merupakan

manifestasi dari keterpaduan menalar secara ilmiah dan etik yang bertolak dari masalah nyata dalam bidang kerjanya.

f. Usia

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

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan pengetahuan. Adapun beberapa tingkatan kedalaman pengetahuan menurut (Swarjana, 2022), yaitu:

- 1) Pengetahuan baik jika skor 80-100%
- 2) Pengetahuan cukup jika skor 60-79%
- 3) Pengetahuan kurang jika skor < 60%

## **2. Sikap**

Sikap merupakan respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu rangsang/stimulus. Sikap merupakan kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak. Sikap belum berupa tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku (Sukraniti, dkk. 2018). Menurut Notoatmodjo (2010) suatu sikap yang terbentuk dipengaruhi oleh 3 faktor atau komponen, yaitu adanya kepercayaan

termasuk ide dan konsep terhadap objek, adanya evaluasi atau emosional terhadap objek, dan adanya keinginan untuk bertindak. Untuk mengetahui sejauh mana perubahan sikap seseorang, maka dapat dilihat tingkatan dari sikap. Tingkatan sikap terdiri atas 4 tingkat, yaitu menerima (*receiving*), merespon (*responding*), menghargai (*valuing*), dan bertanggung jawab (*responsible*). Menurut Azwar (2005) dalam Avrilinda dan Kristiastuti (2016) pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang meliputi:

a. Pengalaman Pribadi

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

b. Kebudayaan

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

c. Orang lain yang dianggap penting

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

d. Lembaga

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

e. Media massa

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

f. Faktor emosional

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

Pengukuran sikap dapat dilakukan dengan observasi atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman sikap yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan pengetahuan. Adapun beberapa tingkatan kedalaman sikap menurut (Swarjana, 2022), yaitu:

- 1) Pengetahuan baik jika skor 80-100%
- 2) Pengetahuan cukup jika skor 60-79%
- 3) Pengetahuan kurang jika skor < 60%