

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Hasil Penelitian Terdahulu**

1. Penelitian dengan judul : **“Penerapan Personal Higiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makasar”** Yang Disusun Oleh **Hasbi Ibrahim.**

Penelitian ini bertujuan untuk melihat personal hygiene penjamah makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biringkanaya Kota Makasar. Hasil penelitian membuktikan bahwa dari 30 responden 100% dengan kategori baik untuk penerapan personal hygiene. Masa kerja kurang dari atau 5 tahun sebanyak 17 responden (56.7%) dan responden dengan masa kerja lebih dari 5 tahun sebanyak 13 responden (43.3%). Dari 30 responden (100%) hanya 1 responden (33%) yang memiliki pengalaman kerja sebagai penjamah makanan di tempat lain yakni selama 15 tahun di pondok pesantren lain, 29 responden (96.7%) tidak memiliki pengalaman kerja sebagai penjamah makanan. Penerapan Personal hygiene pada penjamah makanan terbilang baik, semua responden memiliki Personal hygiene dengan kategori baik, namun penerapan cuci tangan sebelum dan setelah bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi tidak sesuai dengan tata cara cuci tangan yang baik dan benar menurut WHO ataupun Kementerian Kesehatan RI, hal ini dibuktikan dengan tidak tersedianya fasilitas cuci tangan. Pemberian edukasi, media informasi terkait personal hygiene harus dilakukan secara berkala untuk meningkatkan kesadaran penjamah makanan, serta pengadaan pelatihan, SOP, APD, kotak P3K, dan pemeriksaan secara berkala.

2. Penelitian dengan judul : **“Analisis Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren X Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu”** Yang disusun oleh **Sabila Sekar Prastiwi, Novita Lusiana, Herlina Susmaneli, Yeyen Gumayesty, Ilhamdi.**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hygiene dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren X Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri

Hulu, dengan menggunakan metode kualitatif dan desain penelitian deskriptif, dengan wawancara mendalam dan observasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk pemilihan bahan makanan sudah sesuai dengan standar. Untuk pengolahan dan penyimpanan makanan masih belum sesuai dengan standar Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, hal ini dikarenakan pada saat pengolahan makanan dilakukan, tempat pengolahan terdapat banyak lalat, tidak disediakan tempat sampah tertutup, ruang masak yang cenderung gelap, serta tempat penyimpanan makanan yang berlubang. Untuk peralatan dapur, dan penjamah makanan juga masih belum memenuhi standar yang telah ditetapkan. Kesimpulannya ialah terdapat 3 variabel (pemilihan bahan, penyajian makanan, peralatan) yang sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Sebaiknya pesantren maupun jasaboga kategori lain mengikuti peraturan yang telah ditetapkan sebagai standar.

Tabel II.I Perbedaan Peneliti Terdahulu dengan Peneliti Sekarang

| No | Nama Peneliti | Judul Peneliti                                                                                            | Jenis dan Desain Penelitian | Subyek dan Obyek Penelitian                                                                      | Variable Penelitian                                                                                     | Desain Analisis                                                                                      | Hasil Penelitian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2             | 3                                                                                                         | 4                           | 5                                                                                                | 6                                                                                                       | 7                                                                                                    | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1  | Hasbi Ibrahim | Penerapan Personal Higiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makasar | Deskriptif Observasi        | Subyek :<br>Higiene Sanitasi Makanan Minuman<br><br>Obyek :<br>Personal Higiene Penjamah Makanan | 1. Penjamah Makanan<br>2. Cara Pengolahan<br>3. Tempat Pengolahan<br>4. Perlengkapan Pengolahan Makanan | Desain penelitian secara Deskriptif Observasional yang bersifat observasi yaitu pengamatan langsung. | . Penerapan Personal hygiene pada penjamah makanan terbilang baik, semua responden memiliki Personal hygiene dengan kategori baik, namun penerapan cuci tangan sebelum dan setelah bekerja dan setelah keluar dari kamar mandi tidak sesuai dengan tata cara cuci tangan yang baik dan benar menurut WHO ataupun Kementerian Kesehatan RI, |

|   |                                                                                     |                                                                                                  |            |                                                                             |                                                                                                                                                                       |                                                                                       |                                                                                                                                                                  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                     |                                                                                                  |            |                                                                             |                                                                                                                                                                       |                                                                                       | hal ini dibuktikan dengan tidak tersedianya fasilitas cuci tangan                                                                                                |
| 2 | Sabila Sekar Prastiwi, Novita Lusiana, Herlina Susmaneli, Yeyen Gumayesty, Ilhamdi. | Analisis Higiene Sanitasi Makanan Di Pondok Pesantren X Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu | Deskriptif | subyek : Higiene Sanitasi Makanan<br><br>Obyek : 6 Prinsip Sanitasi Makanan | a. Pemilihan bahan makanan<br>b. Penyimpanan bahan makanan<br>c. Pengolahan makanan<br>d. Penyimpanan makanan jadi<br>e. Pengangkutan makanan<br>f. Penyajian makanan | Observasi atau pengamatan langsung dan menjabarkan apa yang terjadi lokasi penelitian | Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk pemilihan bahan makanan sudah sesuai dengan standar. Untuk pengolahan dan penyimpanan makanan masih belum sesuai dengan |

|  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  | standar<br>Permenkes<br>Nomor 1096<br>Tahun 2011,<br>hal ini<br>dikarenakan<br>pada saat<br>pengolahan<br>makanan<br>dilakukan,<br>tempat<br>pengolahan<br>terdapat<br>banyak lalat,<br>tidak<br>disediakan<br>tempat<br>sampah<br>tertutup, ruang<br>masak yang<br>cenderung<br>gelap, serta<br>tempat |
|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  | penyimpanan makanan yang berlubang. Untuk peralatan dapur, dan penjamah makanan juga masih belum memenuhi standar yang telah ditetapkan. Kesimpulannya ialah terdapat 3 variabel (pemilihan bahan, penyajian makanan, peralatan) yang sudah |
|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |               |                                                                                                           |            |                                                                                   |                                                                                                                                                                       |                                                                                          |                                                                                                                |
|---|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |               |                                                                                                           |            |                                                                                   |                                                                                                                                                                       |                                                                                          | memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. |
| 3 | Figur Bharata | Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an (PPTQ) Al-Bahroin | Deskriptif | subyek :<br>Higiene Sanitasi Makanan<br><br>Obyek :<br>6 Prinsip Sanitasi Makanan | g. Pemilihan bahan makanan<br>h. Penyimpanan bahan makanan<br>i. Pengolahan makanan<br>j. Penyimpanan makanan jadi<br>k. Pengangkutan makanan<br>l. Penyajian makanan | Observasi atau pengamatan langsung dan menjabarkan apa yang terjadi di lokasi penelitian |                                                                                                                |

## **B. Tinjauan Teori**

### **1. Hygiene Sanitasi**

#### **a. Definisi Hygiene**

Hygiene merupakan upaya ini berfokus pada penjagaan dan perlindungan kebersihan individu melalui berbagai metode seperti, mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, untuk menjaga dan melindungi kebersihan tangan dari penyebaran bakteri dan kuman, mencuci piring, utensil, dan bahan makanan, untuk memastikan kebersihan makanan dan menjaga kesehatan pengonsum, membuang makanan yang telah kedaluwarsa, untuk menghindari penggunaan makanan yang tidak sehat. Dengan menjalankan hygiene, individu dapat menjaga dan melindungi kebersihan mereka dari potensi penyebaran penyakit dan kuman yang bisa mencemarkan atau mengkontaminasi benda dan tempat yang diberikan untuk pemakaian makanan dan minuman (Rahmawati, Handayani, and Fauzzia, 2018).

#### **b. Definisi Sanitasi**

Sanitasi merupakan langkah penting untuk menjaga kesehatan yang meliputi upaya pencegahan penyakit melalui kegiatan yang terjadi pada lingkungan hidup manusia (Rahmawati, Handayani, and Fauzzia, 2018). Selain itu, sanitasi juga mempunyai peran penting dalam mengontrol kebijakan dan program pada bidang kesehatan lingkungan hidup. Sanitasi merupakan usaha untuk mengawasi aspek fisik lingkungan manusia yang memiliki dampak pada perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidupnya (Depantara and Mahayana, 2019). I melibatkan pengawasan berbagai faktor lingkungan seperti air, udara, makanan, tempat tinggal, dan aktifitas manusia yang berkaitan dengan kesehatan. Sanitasi berfungsi sebagai langkah preventif untuk meningkatkan kualitas kehidupan dan menjaga kesehatan bangsa.



### c. Definisi Hygiene Sanitasi

Hygiene sanitasi merupakan kiat-kiat untuk mengatur keamanan makanan, manusia, tempat dan peralatan yang terkait. Dengan melakukan tindakan ini, kita dapat mengurangi risiko penyakit atau gangguan kesehatan yang bisa disebabkan oleh faktor-faktor tersebut (Dewi, 2021). Jadi perbedaan antara sanitasi dan hygiene adalah bahwa hygiene lebih fokus pada aktivitas manusia, sementara sanitasi fokus pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan dari sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit, keracunan, dan gangguan kesehatan lain. Sanitasi dan hygiene mempunyai tujuan yang sama tetapi memiliki prinsip yang berbeda dalam menghadapi berbagai masalah kesehatan.

Sementara sanitasi mengatur pencemaran dan infeksi yang dihasilkan oleh aktivitas manusia, hygiene mengatur aktivitas manusia sendiri, seperti menjaga kebersihan dan meningkatkan taraf hidup. Misalnya, jika kita menciptakan kebersihan lingkungan di rumah, itu adalah aspek sanitasi. Namun, jika kita menganjurkan untuk tidak membuang sampah di tempat yang tidak ditunjukkan, itu adalah aspek hygiene. Dalam kedua contoh ini, kedua prinsip tersebut bekerja sama untuk menghasilkan lingkungan yang lebih bersih dan sehat. Sebagai gambaran umum, sanitasi mengatur pencemaran dan infeksi, sementara hygiene mengatur aktivitas manusia. Kedua prinsip ini penting untuk menghargai kesehatan individu dan masyarakat secara keseluruhan.

## 2. Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

### a. Pemilihan Bahan Makanan

Dalam mengelola makanan, pentingnya memilih bahan makanan berkualitas. Faktor penting yang dipertimbangkan adalah ciri-ciri fisik dan mutu dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan berkualitas terlihat melalui keadaan dan

mutu dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Contoh ciri-ciri yang mengungkap kualitas bahan makanan meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan cita rasa. Sebagai contoh, jika ada bahan makanan yang memiliki warna yang berubah dan tidak stabil, atau berbau yang tidak menyenangkan, hal ini menunjukkan bahwa bahan makanan tersebut mungkin tidak berkualitas tinggi. Bahan makanan yang baik harus juga bebas dari kerusakan dan pencemaran, baik cemaran fisik, kimia, termasuk pestisida, biologis, dan radioaktif.

Jika ada bahan makanan yang terkena kerusakan atau pencemaran, maka hal ini mengindikasikan bahwa bahan makanan tersebut mungkin tidak berkualitas tinggi. Dalam keseluruhan, pemilihan bahan makanan sangat penting dalam mengelolah makanan dengan baik, karena bahan makanan berkualitas akan menjamin kualitas makanan yang baik dan menguntungkan bagi kesehatan tubuh. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, bahwa Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut :

1. Penyimpanan bahan makanan harus dilakukan di tempat yang terhindar dari kontaminasi bakteri, serangga, tikus, hewan lainnya, dan bahan berbahaya.
2. Bahan makanan harus disimpan dengan mengikuti prinsip FIFO dan FEFO. Artinya, bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa harus digunakan terlebih dahulu.
3. Tempat penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Contohnya, bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam almari pendingin, sementara bahan makanan kering disimpan pada tempat yang kering dan tidak lembab.
4. Bahan makanan harus disimpan pada suhu yang sesuai.

5. Ketebalan dan bahan padat pada tempat penyimpanan tidak boleh melebihi 10 cm.
  6. Kelembaban penyimpanan harus berada pada 80% - 90%.
  7. Bahan makanan olahan pabrik makanan dalam kemasan tertutup harus disimpan pada suhu + 10°C
  8. Memastikan tidak ada tumpukan pada lantai, dinding, atau plafon. Sesuai aturan:
    - a) Tinggalkan jarak antara bahan makanan dengan lantai sekitar 15cm.
    - b) Pastikan jarak antara bahan makanan dengan dinding sekitar 5cm.
    - c) Jaga jarak antara bahan makanan dan plafon sekitar 60cm.
- b. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan mengikuti tata cara tertentu yang meliputi pengaturan, penyimpanan, pengelolaan, pencatatan, dan pelaporan bahan makanan kering dan basah. Setelah bahan makanan memenuhi syarat yang ditetapkan, bahan tersebut harus segera disimpan dalam penyimpanan yang telah ditetapkan, seperti gudang atau ruang pendingin. Dengan tujuan menjaga kualitas makanan yang baik, penyimpanan makanan perlu dilakukan dengan teliti. Dalam hal ini, penyimpanan makanan yang baik dilakukan berdasarkan kategori dan spesifikasi yang berbeda untuk setiap jenis makanan (Auliya and Aprilia, 2016). Contoh kategori makanan dan suhu penyimpanan yang dianjurkan adalah:

1. Makanan kering, susu, dan olahan telur: disimpan pada suhu di bawah -5°C hingga 7°C, dengan waktu penyimpanan maksimal 1 minggu.
2. Sayuran dan minuman: disimpan pada suhu 7°C hingga 10°C, dengan waktu penyimpanan maksimal 1 minggu.
3. Tepung, biji-bijian, dan umbi-umbian kering: disimpan pada suhu 25°C.

Untuk memastikan kualitas makanan yang baik, peralatan penyimpanan yang baik seperti lemari pendingin, chiller, dan freezer dengan suhu yang bervariasi ( $-5^{\circ}\text{C}$  hingga  $15^{\circ}\text{C}$ ) perlu dimiliki. Setiap jenis makanan harus dikelompokkan dan disimpan pada suhu yang telah ditetapkan. Untuk mengendalikan campuran makanan yang berbeda, sistem penyimpanan FIFO (First In First Out) dapat digunakan. Pada akhirnya, setiap makanan harus dikategorikan, disimpan pada kelompoknya, dan diatur dengan sistem FIFO. Dalam rangka mengoptimalkan penyimpanan makanan, perlu dilakukan administrasi penyimpanan yang ketat. Hal ini meliputi pencatatan dan penerimaan setiap barang yang dibeli, serta pengelolaan sistem stok. Sistem ini bertujuan untuk memastikan bahwa barang yang diperlukan selalu tersedia dan menghemat penggunaan ruangan dan peralatan penyimpanan.

c. Pengolahan Makanan

Mengelola makanan merupakan serangkaian tindakan yang mencakup pengambilan bahan dasar atau makanan yang telah dimasak, produksi, penyesuaian bentuk, pengepakan, penyimpanan, pengangkutan, dan pelayanan. Jasaboga seharusnya mematuhi kebersihan sanitasi dan dilakukan dengan metode pengolahan makanan yang tepat. Pada saat melaksanakan pengelolaan makanan, perlu dilakukan pengecekan bahan dasar dan kondisi bahan untuk mengidentifikasi risiko dan menciptakan standard hygiene sanitasi yang baik. Selain itu, penting untuk memastikan proses pengolahan makanan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Dengan demikian, untuk mengelola makanan dengan baik, perlu memahami prinsip-prinsip pengolahan makanan dan mengimplementasikannya dalam kegiatan rutin jasaboga. Dalam proses pengolahan makanan, ada beberapa faktor yang harus diperhitungkan. Berikut adalah hal-hal penting yang perlu diperhatikan:

1. Lingkungan Dapur Lingkungan dapur harus bersih dan tertata rapi. Dapur mempunyai peranan penting dalam proses pengolahan makanan dan harus memenuhi persyaratan sanitasi. Kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya perlu terjaga selalu.
2. Tenaga Pengolah Makanan Pengolah makanan adalah orang yang langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan. Dalam proses pengolahan makanan, peranan pengolah makanan sangat besar. Pengolah makanan harus selalu dalam keadaan sehat, bersih, dan terampil. Karena banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, pengolah makanan perlu selalu mengikuti kaidah higiene dan sanitasi yang baik.
3. Cara Pengolahan Makanan Untuk menghindari kerusakan-kerusakan makanan, penting untuk mengikuti cara pengolahan yang baik. Ini berarti menghindari cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah-kaidah higiene dan sanitasi yang baik.

Dengan mengikuti faktor-faktor penting ini, proses pengolahan makanan dapat dilakukan dengan cara yang benar dan berkualitas tinggi, memastikan keselamatan konsumen dan menghindari risiko penyebaran penyakit melalui makanan

d. Penyimpanan Makanan Jadi

Makanan jadi dan makanan masak yang disukai oleh bakteri, karena layak untuk tempat berkembang biak bakteri. Metode penyimpanan harus diperhatikan dengan seksama, seperti penyimpanan makanan masak pada setiap wadah penyimpanan yang terpisah berdasarkan jenis makanan dan memiliki tutup, namun tetap berventilasi. Oleh karena itu, penyimpanan makanan harus menggunakan strategi yang aman, baik untuk pencucian maupun untuk pengawetan dari kebocoran zat makanan dan penyakit. Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Memiliki pelindung dari kawanan berbahaya seperti debu, bahan kimia berbahaya, serangga, tikus, dan hewan lainnya.
  2. Disimpan dalam ruangan tertutup dan bersuhu dingin (10-18°C).
  3. Makanan yang cepat busuk disimpan dalam suhu 65,5°C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang.
  4. Makanan yang cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu (-5°C - 1°C).
- e. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan pada dasarnya mempunyai dua tujuan, yaitu agar bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak. Pengangkutan makanan yang sehat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan (Andayani, 2020). Kiat-kiat pengangkutan makanan sebagai berikut:

- a) Ke higienan kemasan tidak boleh bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
  - b) Pengangkutan makanan yang telah dijadi/masak harus menggunakan kendaraan khusus yang selalu dirawat higienis.
  - c) Masing-masing jenis makanan yang telah dijadi/masak memiliki wadah yang berbeda dan telah ditutupi.
  - d) Wadah yang digunakan harus tidak pecah, kuat, tidak karat, dan memiliki ukuran yang pas dengan jumlah makanan yang akan disimpan.
  - e) Isi wadah tidak boleh penuh untuk menghindari kebocoran uap makanan (kondensasi).
  - f) Saat pengangkutan untuk waktu lama, perlu memperhatikan dan menyesuaikan suhu agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 4°C.
- f. Penyajian Makanan

Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Makanan sebelum

disajikan harus diatur sedemikian rupa sehingga menarik, menambah selera makan, terhindar dari kontaminasi dan terjaga sanitasinya (Andayani 2020). Saat penyajian makanan yang perlu diperhatikan adalah agar makanan tersebut terhindar dari pencemaran, peralatan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih, petugas yang menyajikan harus sopan serta senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan pakaiannya. Beberapa hal yang mesti diperhatikan dalam menjaga higiene peralatan menurut Purwiyatno (2009 : 65), yaitu: Penggunaan Peralatan Peralatan dapur memiliki beberapa jenis bahan yang disesuaikan dengan fungsinya, yaitu:

- a) Bahan Logam
- b) Bahan Kayu
- c) Bahan Alumunium
- d) Bahan Baja
- e) Bahan Kaca

### 3. Jasaboga

Menurut Permenkes RI No. 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. Definisi lain menyebutkan bahwa jasaboga atau catering adalah usaha yang menyediakan layanan pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan. Layanan makanan yang dimaksud bisa dalam bentuk racikan, kotak, rantangan, prasmanan, restoran, kantin dan warung. Kegiatan usaha jasaboga meliputi perencanaan menu, pemasakan hingga layanan makanan kepada pelanggan dengan pelayan. Setiap jasaboga harus mempekerjakan seorang penanggungjawab yang mempunyai pengetahuan higiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat higiene sanitasi makanan.

Usaha jasaboga tergolong menjadi 5 golongan, yaitu jasaboga golongan A1, jasaboga golongan A2, jasaboga golongan A3, jasaboga golongan B, dan yang terakhir jasaboga golongan C (Kepmenkes, 2003).

a. Jasaboga golongan A

Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Adapun jenis jasaboga golongan A meliputi:

- 1) Jasaboga golongan A1 : Pengolahan makanan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan bagi jasaboga golongan A1 antara lain: seperti ruang pengolahan makanan tidak boleh merangkap ruang tidur, untuk penyimpanan makanan sekurang-kurangnya ada satu kulkas, ada fasilitas untuk cuci tangan
- 2) Jasaboga golongan A2 : Pengolahan makanan menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk jasa boga golongan A 2 ini selain seperti persyaratan jasa boga golongan A1 ditambah dengan fasilitas ganti pakaian bagi karyawan. Selain itu, disyaratkan pula bahwa ruangan untuk mengolah makanan harus terpisah dari ruangan lain.
- 3) Jasaboga golongan A3 : Pengolahan makanan menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Untuk jasa boga golongan ini persyaratan khususnya adalah sebagai berikut:
  - a) Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat menyimpan makanan masak.
  - b) Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperatur 5oC di bawah nol dengan kapasitas yang memadai.



- c) Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan jadi ke tempat pelanggan.
- d) Jika makanan yang akan disajikan sudah dikemas, baik dengan kotak atau pembungkus lain, maka pada kotak harus dicantumkan nama usaha, dan nomor izin penyehatan usaha.
- e) Pada kendaraan pengangkut atau pada tempat-tempat penyajian makanan harus dicantumkan nama perusahaan dan izin penyehatan usaha yang dimiliki.

b. Jasaboga golongan B

Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:

- 1) Asrama haji, asrama transito, atau asrama lainnya,
- 2) Industri, pabrik, pengeboran, lepas pantai,
- 3) Angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara,
- 4) Fasilitas pelayanan kesehatan.

Persyaratan untuk golongan ini jauh lebih berat daripada jasaboga golongan A, yaitu:

- 1) Harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trape) atau penangkap minyak.
- 2) Ruang kantor, ruang penyimpanan makanan, dan ruang tempat mengolah makanan harus terpisah. Ruang pengolah makanan harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, dan cerobong asap.
- 3) Harus tersedia fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan.
- 4) Harus tersedia fasilitas pencuci tangan bagi karyawan.
- 5) Harus mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai 10° C di bawah nol.

c. Jasaboga golongan C

Jasaboga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara. Persyaratan untuk golongan hamper sama dengan jasaboga golongan B dan ditambah dengan fasilitas sebagai berikut:

- 1) Ruang harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (air conditioner)
- 2) Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dibuat dari logam tahan karat (stainless steel) dan tidak terlarut dalam makanan. Air pencuci harus mempunyai tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>).
- 3) Dalam ruangan penyimpanan makanan tersedia lemari penyimpanan dingin yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan. Jadi, untuk menyimpan daging harus terpisah dari lemari dingin penyimpanan ikan. Demikian juga untuk lemari penyimpanan telur, sayuran, dan buah-buahan harus terpisah dan dapat mencapai suhu disyaratkan.
- 4) Harus memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan yang mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga, Panti asuhan Tahfidzul Qur'an ini termasuk jasa boga golongan A2 karena melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

4. Pondok Pesantren

a. Pengertian Pondok Pesantren

Pondok Pesantren merupakan lembaga pendidikan berbasis keagamaan yang mengikuti aturan ketat dan berbeda dengan lembaga pendidikan lainnya. Sebutan peserta didik di pondok

pesantren disebut dengan santri. Pondok pesantren pada umumnya mengajarkan tentang islam, dakwah, pengembangan masyarakat, dan mata pelajaran lainnya termasuk mata pelajaran formal. (Depag 2003 dalam Alifah Kurniati dan Fatimah, 2013).

## 5. Kualitas Makanan

### a. Kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman)

Salah satu parameter kualitas dari produk makanan adalah dengan cara mengetahui jumlah mikroba yang ada. Semakin banyak jumlah mikroba yang ada pada bahan pangan itu menandakan kualitas produk yang kurang baik. Sedangkan jika jumlah mikroba dalam bahan pangan sedikit itu menandakan bahwa produk tersebut mempunyai kualitas yang bagus. Analisa yang bisa digunakan untuk menganalisa banyak sedikitnya mikroba yaitu dengan metode TPC (Total Plate Count).(Kurniati et al. 2015)

- (i) Uji angka lempeng total dapat dilakukan dengan dua teknik, yaitu teknik cawan tuang (pour plate) dan teknik sebaran (spread plate). Pada prinsipnya dilakukan pengenceran terhadap sediaan yang diperiksa kemudian dilakukan penanaman pada media lempeng agar. Jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada lempeng agar dihitung setelah inkubasi pada suhu dan waktu yang sesuai. Perhitungan dilakukan terhadap petri dengan jumlah koloni bakteri antara 30-300. Angka lempeng total dinyatakan sebagai jumlah koloni bakteri hasil perhitungan dikalikan faktor pengenceran. Jika sel jasad renik yang masih hidup ditumbuhkan pada medium agar, maka sel jasad renik tersebut akan berkembang biak

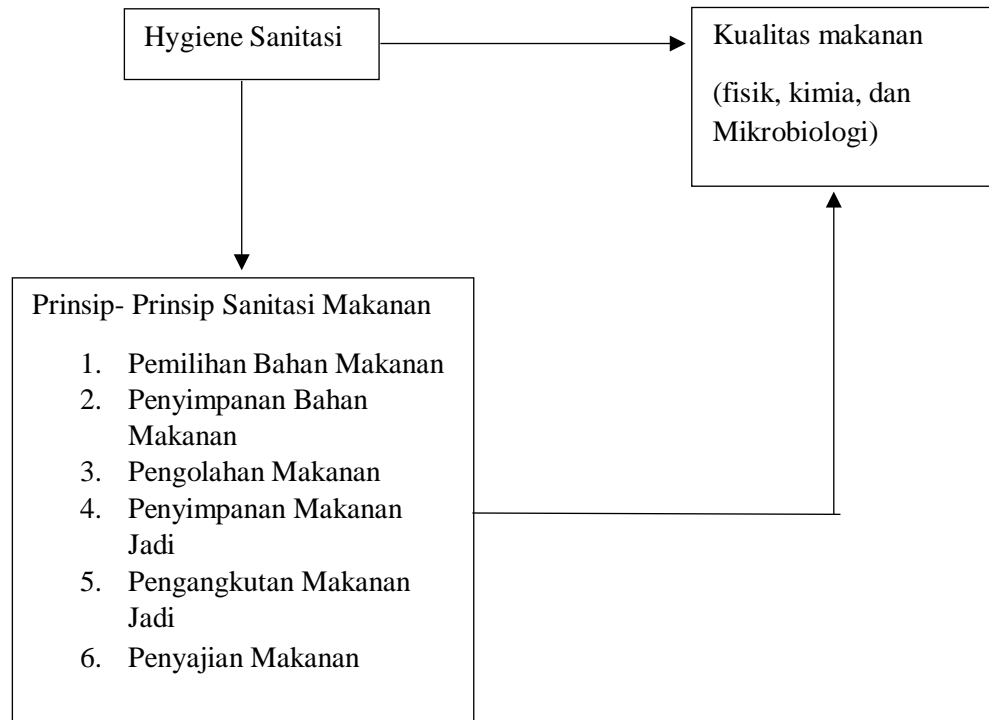
membentuk koloni yang dapat dilihat langsung dan dapat dihitung dengan menggunakan mata tanpa mikroskop. metode hitungan cawan merupakan cara yang paling sensitif untuk menentukan jumlah jasad renik karena beberapa hal yaitu:

- 1) Hanya sel yang masih hidup yang dapat dihitung.
- 2) Beberapa jenis jasad renik dapat dihitung satu kali.
- 3) Dapat digunakan untuk isolasi dan identitas jasad renik karena koloni yang terbentuk mungkin berasal dari jasad renik yang menetap menampakkan pertumbuhan yang spesifik.

Dengan mengetahui jumlah mikroba, dapat diketahui kualitas mikrobiologi dari bahan tersebut.

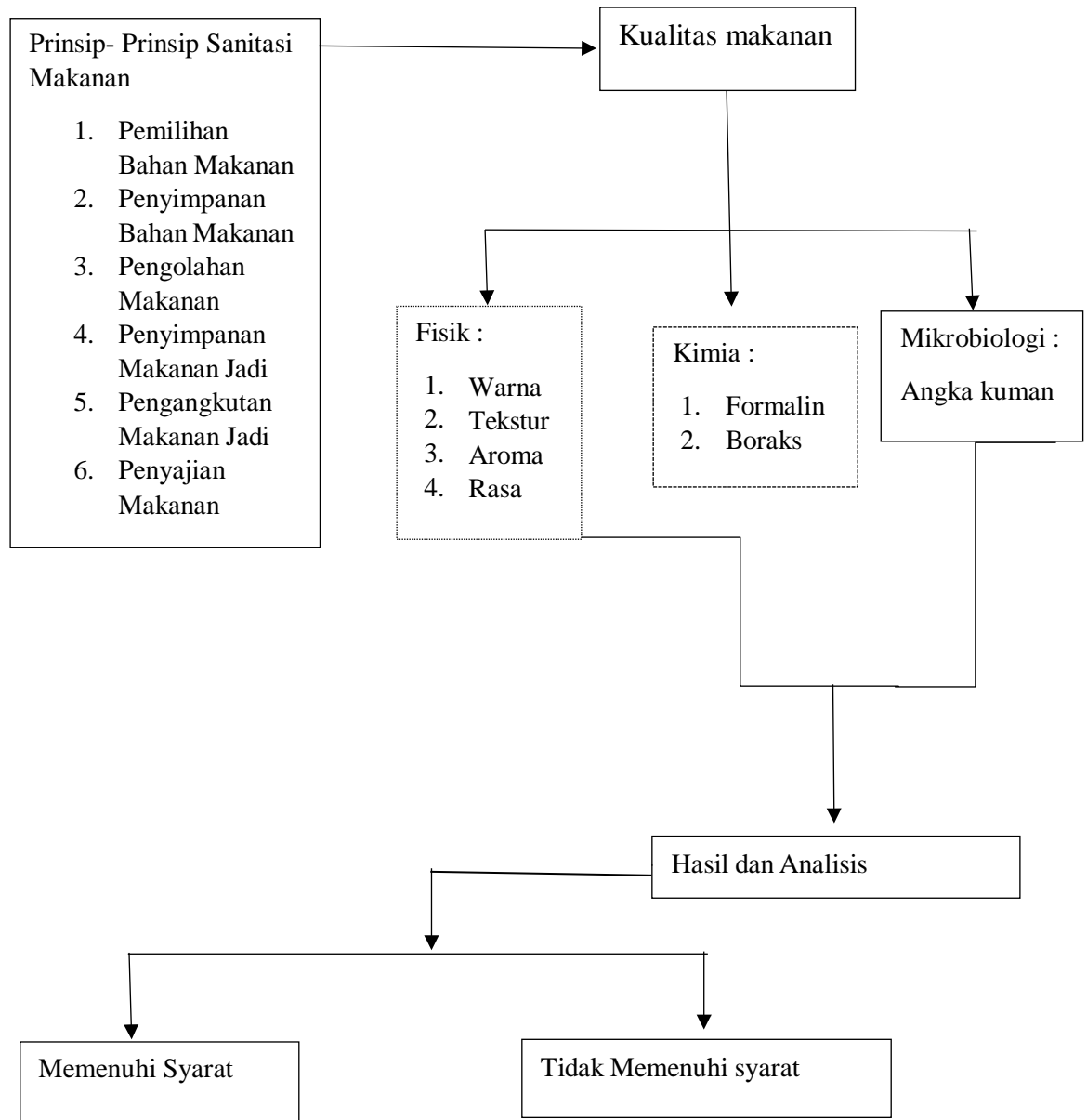
### C. Kerangka Teori

Gambar II.I Kerangka Teori



### D. Kerangka Konsep

Gambar II.II Kerangka Konsep



Keterangan :  
 Diteliti : \_\_\_\_\_  
 Tidak Diteliti : \_\_\_\_\_