

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hasil Penelitian Terdahulu

1. Penelitian oleh Choirul Annisak tahun 2015 dengan judul “Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2015”. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan pengetahuan penjamah makanan dalam penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Hasil pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun tentang penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan umumnya baik. Kegiatan penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun pada umumnya baik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun memiliki pengetahuan yang baik dalam penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan.. Peneliti menyarankan untuk melakukan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dan memperbaiki beberapa fasilitas yang belum memenuhi syarat kesehatan(Annisak ., 2016)
2. Penelitian oleh Jiasuti tahun 2018 dengan judul “ Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Hardjono Ponorogo”. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi higiene sanitasi pengelolaan makanan di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. Penelitian ini bersifat deskriptif observasional. Obyek penelitian yaitu petugas penjamah makanan, higiene sanitasi pengelolaan makanan, dan uji mikrobiologis makanan (pemeriksaan bakteri E.coli dan Salmonella). Pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner, lembar observasi, dan uji laboratorium. Higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan higiene sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Higiene penjamah makanan yang tidak

memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan higiene sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Sanitasi pengelolaan makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu kualitas makanan jadi, tempat pengelolaan makanan, dan penyajian makanan, sedangkan hasil uji laboratorium dari 9 sampel makanan 5 (55,6%) sampel positif E.coli. Kesimpulannya di RSUD Dr. Harjono Ponorogo perlu peningkatan upaya higiene penjamah makanan dan sanitasi pengelolaan makanan. Diharapkan pemeriksaan kesehatan sebaiknya dilakukan secara rutin setahun dua kali, meningkatkan fasilitas yang menunjang higiene sanitasi pengelolaan makanan, serta pemeriksaan air dilakukan secara rutin setahun dua kali. (Jiastuti, 2018)

3. Penelitian oleh Nanda Salihidayati tahun 2021 dengan judul “Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pemeriksaan E.Coli pada Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh” Peneliti bertujuan untuk menganalisis higiene sanitasi pengolahan makanan pasien di RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh melalui pemeriksaan bakteri E.coli. Jenis penelitian ini adalah kualitatif yang bersifat Deskriptif Analitik dan untuk uji laboratorium dilakukan dengan menggunakan metode MPN. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa dari enam prinsip higiene sanitasi makanan hanya tiga yang sudah memenuhi syarat yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan dan berdasarkan uji laboratorium sampel makanan yang positif mengandung bakteri E.coli ialah ikan gulai kuning, nasi, tahu dan ikan lado. Sedangkan yang negatif ialah sayur terong santan labu siam. Kesimpulan yang dapat diambil dari enam prinsip higiene sanitasi 50% yang memenuhi syarat dan 50% yang tidak memenuhi syarat dan dari lima sampel makanan yang di uji laboratorium empat sampel yang positif mengandung bakteri E.coli dengan nilai terendah pada ikan gulai kuning dengan nilai 3/100 ml sampel dan tertinggi pada nasi dengan nilai 116/100 ml sampel sehingga tidak memenuhi syarat biologis pada makanan. Saran yang dapat direkomendasikan peneliti

adalah perlu dilakukan pembinaan atau penambahan pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan secara berkala, peningkatan pengawasan selama proses penyelenggaraan makanan dan selalu menerapkan praktik higiene sanitasi makanan saat pengolahan makanan. (Sallihidayati, et.al, 2021)

Tabel II.1 Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Peneliti Sekarang

Nama Peneliti	Choirul Annisak	Jiastuti	Nanda Salihidayati	Anik Widianti
Judul/Lokasi Penelitian	Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2015	Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Hardjono Ponorogo	Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pemeriksaan E.Coli pada Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh	Analisis Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2023
Metode Penelitian	Deskriptif	deskriptif observasional	Kualitatif bersifat Deskriptif Analitik	Deskriptif
Variabel	Variabel yang diteliti : Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.	Variabel yang diteliti : Petugas penjamah makanan, higiene sanitasi pengelolaan makanan, dan uji mikrobiologis makanan (pemeriksaan bakteri E.coli dan Salmonella).	Variabel Bebas : Pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan	Variabel Bebas : Pemilihan / penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan matang, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan matang, dan penyajian makanan matang

	Variabel terikat : Pengetahuan Penjamah Makanan terhadap prinsip higiene sanitasi makanan.		Variabel Terikat : Pemeriksaan E.Coli pada Makanan.	Variabel Terikat : Pemeriksaan Kualitas Makanan (fisik organoleptik, kimia dan mikrobiologi)
Hasil	Hasil pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun tentang penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan umumnya baik. Kegiatan penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun pada umumnya baik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penjamah	Higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan higiene sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Higiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu penggunaan perlengkapan pelindung diri, pelatihan higiene sanitasi, dan pemeriksaan kesehatan. Sanitasi pengelolaan makanan yang tidak	Hasil Penelitian menunjukkan bahwa dari enam prinsip higiene sanitasi makanan hanya tiga yang sudah memenuhi syarat yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan makanan jadi, penyajian makanan dan berdasarkan uji laboratorium sampel makanan yang positif mengandung bakteri E.coli ialah ikan gulai kuning, nasi, tahu dan ikan lado. Sedangkan yang negatif ialah sayur terong santan labu	Hasil

<p>makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun memiliki pengetahuan yang baik dalam penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan.. Peneliti menyarankan untuk melakukan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan dan memperbaiki beberapa fasilitas yang belum memenuhi syarat kesehatan.</p>	<p>memenuhi syarat yaitu kualitas makanan jadi, tempat pengelolaan makanan, dan penyajian makanan, sedangkan hasil uji laboratorium dari 9 sampel makanan 5 (55,6%) sampel positif E.coli.</p>	<p>siam. Kesimpulan yang dapat diambil dari enam prinsip higiene sanitasi 50% yang memenuhi syarat dan 50% yang tidak memenuhi syarat dan dari lima sampel makanan yang di uji laboratorium empat sampel yang positif mengandung bakteri E.coli dengan nilai terendah pada ikan gulai kuning dengan nilai 3/100 ml sampel dan tertinggi pada nasi dengan nilai 116/100 ml sampel sehingga tidak memenuhi syarat biologis pada makanan.</p>
--	--	--

B. Tinjauan Teori

1. Higiene Sanitasi Makanan

a. Higiene

Higiene adalah suatu upaya kesehatan dengan cara merawat dan menjaga kebersihan individu, yaitu seperti mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga kualitas dan ketahanan makanan, serta mengurangi risiko kontaminasi (Kepmenkes RI, 2023).

b. Sanitasi

Sanitasi adalah suatu upaya kesehatan dengan cara merawat dan menjaga kebersihan lingkungan, seperti menyediakan air bersih untuk kebutuhan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah, dan lain-lain (Kepmenkes RI, 2023).

c. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia di dalam melanjutkan kehidupan. Makanan yang dibutuhkan harus sehat sebagai salah satu faktor penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak dan lainnya. Makanan yang sehat juga harus terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteriologis (Irawan et al., 2016)

d. Higiene Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi makanan adalah upaya guna mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik itu yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat maupun peralatan agar aman dikonsumsi. (Kemenkes RI, 2011)

Higiene sanitasi makanan merupakan upaya mengendalikan faktor makanan, penjamah, tempat pengolahan, dan alat yang digunakan, yang kemungkinan dapat menyebabkan terjadinya suatu penyakit atau gangguan kesehatan (Kemenkes RI, 2003).

e. Tujuan Higiene Sanitasi Makanan

Tujuan sanitasi makanan adalah untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, melindungi konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang merugikan pembeli, dan mengurangi pembusukan/limbah makanan. Tujuan dari Higiene dan sanitasi makanan adalah untuk mengendalikan agen, tempat dan peralatan yang dapat menyebabkan atau berkontribusi terhadap penyakit dan masalah kesehatan lainnya (Prabu, 2008). Adapun Tujuan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman menurut Depkes RI, 2007 adalah :

- a. Menurunnya risiko penularan dari penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
- b. Terwujudnya daripada perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan di institusi.
- c. Tersedianya makanan yang bermutu baik dan aman bagi kesehatan konsumen.

f. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

1. Pemilihan /Penerimaan Bahan Makanan

Dalam lampiran BAB II Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dalam pemilihan / penerimaan bahan makanan perlu diperhatikan hal – hal sebagai berikut :

- a. Bahan makanan yang tidak dikemas / berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b. Bahan makanan kemasan harus mempunyai label, terdaftar ada izin edar atau tidak kadaluarsa. Makanan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok dan tidak berkarat.
- c. Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.

- d. Kendaraan untuk mengangkut bahan makanan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan makanan.
- e. Pada saat penerimaan bahan makanan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
- f. Bahan makanan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis makanan.
- g. Jika bahan makanan tidak langsung digunakan maka bahan makanan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis makanan.
- h. Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
- i. Memiliki dokumentasi penerimaan bahan makanan.
- j. Khusus jasa boga golongan B dan C, jika membutuhkan transit time pada bahan baku makanan, maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dalam penyimpanan bahan makanan itu sebaiknya

- a. Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.
- b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c. Bahan makanan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- d. Bahan makanan beku yang tidak langsung digunakan harus

disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.

- e. Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- f. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan taramakanan (food grade).
- g. Semua bahan makanan hendaknya disimpan pada rak- rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- h. Suhu gudang bahan makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C .
- i. Penempatan bahan makanan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan makanan seperti beras, gandum, biji- bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
- j. Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
- k. Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan makanan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan

3. Pengolahan / Pemasakan Makanan

Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, dalam BAB II lampiran juga mengatur tentang pengolahan / pemasakan Makanan yang baik, yaitu

- a. Bahan makanan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.

- b. Pengolahan makanan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
- c. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- d. Bahan makanan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan makanan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung.
Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan diantaranya :
 - 1. Bahan makanan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
 - 2. Bahan makanan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan atau di cairkan dengan microwave
 - 3. Bahan makanan beku dithawing dengan air mengalir.
- e. Makanan dimasak sampai matang sempurna.
- f. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
- g. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama/kering dan makanan berkuah dimasak paling akhir.
- h. Mencicipi makanan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
- i. Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas Air Minum.
- j. Penggunaan Bahan Tambahan Makanan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- k. Makanan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
- l. Makanan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan makanan.

m. Tidak ada pengolahan makanan di area luar bangunan pengolahan makanan yang tidak memiliki pelindung.

4. Penyimpanan Makanan Matang

Penyimpanan makanan matang hendaknya memperhatikan hal – hal sebagaimana tertuang dalam Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, yaitu

- a. Penyimpanan makanan matang tidak dicampur dengan bahan makanan.
- b. Wadah penyimpanan makanan matang harus terpisah untuk setiap jenis makanan.
- c. Setiap jasa boga harus menyimpan makanan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB Keracunan Makanan).
- d. Makanan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan lagi.
- e. Makanan matang harus disimpan terpisah dengan bahan makanan:
 1. Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/coolbox.
 2. Makanan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).
- f. Makanan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

5. Pengangkutan Makanan Matang

Dalam pengangkutan makanan matang menurut Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan

pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, adalah sebagai berikut

- a. Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
- b. Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan makanan matang.
- c. Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan matang.
- d. Pengisian makanan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
- e. Selama pengangkutan, makanan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- f. Suhu untuk makanan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih. Suhu untuk makanan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang.
- g. Kendaraan dan wadah untuk mengangkut makanan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
- h. Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan makanan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
- i. Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan makanan matang.
- j. Pengangkutan makanan matang pada pembelian secara online:
 1. Pelaku usaha harus mengemas makanan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi makanan.
 2. Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan makanan yang dibawa aman dari kontaminasi.

6. Penyajian Makanan Matang

Menurut Permenkes nomor 2 tahun 2023, tentang peraturan pelaksanaan peraturan pemerintah nomor 66 tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, penyajian makanan matang yang baik adalah sebagai berikut :

- a. Penyajian makanan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- b. Penyajian makanan matang harus dalam wadah tertutup dan tara makanan (*food grade*).
- c. Makanan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- d. Makanan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan pada suhu 60°C atau lebih.
- e. Makanan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu di bawah 10 derajat Celcius, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- f. Makanan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat like higienitas sanitasi.
- g. Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa makanan tidak digunakan untuk sajian baru.
- h. Tangan matang baru tidak dicampur dengan tangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat resiko keamanan makanan.

- i. Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengkontaminasi makanan.
- j. Makanan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- k. Makanan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari makanan cepat rusak atau basi.

2. Jasa Boga

a. Pengertian Jasa Boga

Pengertian Jasa Boga sesuai Surat Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/Menkes/SK/V/2003, adalah sebuah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan disediakan diluar tempat usaha atas dasar pesanan. Definisi lain mengatakan bahwa jasaboga yaitu usaha yang menawarkan jasa penyiapan, penyajian dan kebersihan makanan untuk semua kalangan. Menu pemasakan dan layanan makanan kepada pengunjung semuanya termasuk dalam kegiatan usaha jasaboga yang disediakan oleh pramusaji (Kepmenkes, 2003).

Pengolahan jasa catering sendiri merupakan kegiatan mempelajari penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Pengolahan makanan oleh jasa boga harus mengikuti prosedur penyiapan makanan yang benar dan sesuai dengan standar higiene sanitasi (Irawan, 2016).

b. Penggolongan Jasa Boga

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga dibagi berdasarkan luas jangkauannya yang dilayani dikelompokkan atas :

1. Jasa Boga golongan A

Jasa Boga golongan A merupakan jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan :

a. Jasa Boga golongan A1

Jasa Boga golongan A1 merupakan jenis jasa boga

yang memenuhi kebutuhan masyarakat luas melalui pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus untuk jenis usaha ini seperti ruang pengolahan makanan tidak boleh merangkap ruang tidur, untuk penyimpanan makanan sekurang-kurangnya ada satu kulkas dan ada tempat cuci tangan.

b. Jasa Boga golongan A2

Jasa Boga golongan A2 merupakan jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang memanfaatkan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

Persyaratan khusus untuk jasa boga golongan A2 meliputi persyaratan jasa boga golongan A1 dan digabungkan dengan fasilitas untuk ganti pakaian bagi karyawan. Selain itu, disyaratkan bahwa makanan yang disajikan disatu ruangan harus dibawa keruangan lain.

c. Jasa Boga golongan A3

Jasa Boga golongan A3 merupakan salah satu jenis jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, melalui pengolahan menggunakan dapur khusus dan tenaga kerja khusus, persyaratan khusus untuk golongan jasaboga ini antara lain :

1. Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat menyimpan makanan masak.
2. Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperatur 50 C di bawah nol dengan kapasitas yang memadai.
3. Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan siap saji ke tempat pelanggan.
4. Jika makanan yang akan disajikan sudah dikemas, baik dengan kotak atau pembungkus lain, maka pada kotak harus

dicantumkan nama usaha, dan nomor izinpenyehatan usaha.

5. Pada kendaraan pengangkut atau pada tempat-tempat penyajian makanan harus dicantumkan nama perusahaan dan izin penyehatan usaha yang dimiliki.

2. Jasa Boga Golongan B

Jasa Boga golongan B adalah jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama haji, asrama transito atau asrama lainnya, industri, pabrik, perusahaan, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri se;ain pesawat udara dan fasilitas pelayanan kesehatan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

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

- a) Harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trape) atau penangkap minyak.
- b) mempunyai tempat pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trape) atau penangkap minyak.
- c) Harus tersedia fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan.
- d) Harus tersedia fasilitas pencuci tangan bagi karyawan.
- e) Harus mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai 10° C di bawah nol.

3. Jasa Boga Golongan C

Jasa Boga golongan C adalah jasa boga yang melayani kebutuhan transportasi internasional, termasuk kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

Persyaratan untuk golongan ini disamping sama seperti syarat untuk golongan B masih ditambah dengan persyaratan berikut ini :

- a) Ruang harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (air conditioner)
- b) 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/cm²).
- c) 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.
- d) Harus memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan yang mudah dibersihkan dan mudah dipindahkan.

3. Rumah Sakit

Rumah sakit adalah suatu institusi pelayanan kesehatan yang mengadakan pelayanan kesehatan perseorangan secara lengkap yang meliputi penyediaan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Menkes, 2020).

Rumah sakit umum adalah rumah sakit yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan dalam segala bidang dan semua jenis penyakit. Rumah sakit umum kelas C merupakan rumah sakit yang memiliki tempat tidur dengan jumlah paling sedikit 100 buah. Selain itu, rumah sakit kelas C perlu memiliki sarana dan keahlian pelayanan medis sekurang-kurangnya yaitu lima pelayanan medis spesialis dasar.

Jenis izin rumah sakit yaitu meliputi izin mendirikan bangunan (IMB) yang sekarang berubah menjadi Perijinan Bangunan Gedung (PBG) yang dilengkapi dengan Sertifikat Laik Fungsi (SLF) dan izin operasional. Rumah sakit kelas C, izin tersebut diberikan oleh bupati atau wali kota setelah mendapat notifikasi dari kepala dinas yang

berwenang di bidang kesehatan pada Pemerintah Daerah Kabupaten atau Kota.

Menurut (UU RI, 2023) tugas rumah sakit yaitu memberikan pelayanan kesehatan perseorangan secara lengkap. Dalam menjalankan tugasnya tersebut, rumah sakit memiliki fungsi, yaitu :

- a. Penyelenggaraan pelayanan pengobatan dan penyembuhan;
- b. Perawatan dan peningkatan kesehatan perorangan secara paripurna tingkat kedua dan tingkat ketiga sesuai dengan kebutuhan medik;
- c. Penyelenggaraan pembelajaran dan pelatihan sumber daya manusia dalam meningkatkan keahlian pemberian pelayanan kesehatan;
- d. Penyelenggaraan observasi dan peningkatan, serta penapisan teknologi dalam meningkatkan pelayanan kesehatan dengan memperhatikan etika ilmu pengetahuan kesehatan.

4. Kualitas Makanan

a. Kualitas Fisik (Organoleptik)

Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada penggunaan alat indra sebagai alat untuk pengukuran. Pengujian organoleptik ini berdasarkan SNI No. 01-2346 tahun 2006. Indra yang digunakan yakni indra penglihatan, peraba, pembau, dan pengecap. Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Syarat untuk menjadi panelis yakni; tertarik pada uji organoleptic sensori dan mau berpartisipasi, konsisten dalam mengambil keputusan, berbadan sehat, bebas dari penyakit tbt, tidak buta warna, serta tidak ada gangguan psikologis, dan tidak menolak terhadap makanan yang akan diuji/tidak alergi, tidak melakukan uji 1 jam sesudah makan, tunggu setidaknya 20 menit setelah merokok, jika pengujian dilakukan siang hari panelis dilarang mengkonsumsi makanan pedas. Makanan yang akan diuji disajikan minimal 200 gram untuk setiap panelis .

Berdasarkan SNI Nomor 01-2346 Tahun 2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI, 2006) ada 3 jenis uji antara lain :

1) Uji Deskripsi (*deskriptive test*)

Metode uji yang digunakan untuk mengidentifikasi spesifikasi organoleptik/sensori suatu produk dalam bentuk uraian pada lembar penilaian.

2) Uji Hedonik (*hedonic test*)

Metode uji yang digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk dengan menggunakan lembar penilaian.

3) Uji Sensori

Metode uji dalam menentukan tingkatan mutu berdasarkan skala angka 1 (satu) sebagai nilai terendah dan angka 9 (sembilan) sebagai nilai tertinggi dengan menggunakan lembar penilaian.

b. Kualitas Kimia

1. Formalin

a. Pengertian

Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Didalam formalin terkandung 37% formaldehid dalam air. Biasanya ditambahkan methanol hingga 15% sebagai pengawet. Formalin dikenal luas sebagai pembunuh hama(desinfektan) dan banyak digunakan dalam industry. Formalin merupakan senyawa yang dapat memperbaiki tekstur makanan sehingga menghasilkan rupa yang menarik, misal pada mie, kerupuk dan bakso.

b. Bahaya Formalin

Beberapa pengaruh formalin terhadap kesehatan :

1. Jika terhirup akan menyebabkan iritasi dan bahkan rasa terbakar pada hidung dan tenggorokan, sukar bernafas, nafas pendek, sakit kepala, dan dapat menyebabkan

kanker paru-paru. Pada konsentrasi sangat tinggi akan menyebabkan kematian.

2. Jika kontak dengan kulit, uap atau larutannya dapat menyebabkan rasa sakit, keras, mati rasa, kemerahan pada kulit, gatal dan kulit terbakar.
3. Jika terkena mata akan menyebabkan mata merah, gatal, berair, kerusakan mata, penglihatan kabur, bahkan kebutaan.
4. Jika tertelan menyebabkan mual, muntah muntah, perut terasa perih, diare, sakit kepala, pusing, gangguan jantung, kerusakan hati, kerusakan syaraf, kulit membiru, hilangnya pandangan, kejang, bahkan koma dan kematian.

c. Ciri Makanan yang mengandung formalin

Secara alamiah buah-buahan segar biasanya dikelilingi oleh banyak serangga pecinta buah, tapi buah-buahan yang telah dicelup/disemprot formalin akan bebas dari lalat, lebah, semut atau serangga pecinta buah lainnya. Buah akan keras saat disentuh dan warna kulitnya kusam dan tidak berubah seiring waktu. Sementara ikan yang terkontaminasi formalin, teksturnya kaku, sisik keras, insang merah, mata jernih dan tidak memiliki bau amis sehingga bebas dari lalat yang terbang disekitarnya.

2. Boraks

Racun setiap sel adalah boraks. Pengaruh pada organ tubuh tergantung konsentrasi yang dicapai dalam organ tubuh. Efek negatif dari penggunaan boraks dalam pemanfaatannya yang salah pada kehidupan sehari-hari dapat berdampak sangat negatif bagi kesehatan manusia. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88 disebutkan boraks sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan. Bila digunakan terus menerus dapat mengganggu gerak pencernaan usus,

kelainan pada susunan saraf, depresi, dan kekacauan mental. Gejala klinis keracunan boraks biasanya ditandai dengan hal-hal berikut. (Saparianto dan Hidayati, 2006 dalam sari, 2014) :

1. Sakit perut sebelah atas, muntah dan mencret.
2. Sakit kepala, gelisah
3. Muka pucat, kadang kadang kulit kebiruan.
4. Sesak nafas dan kegagalan sirkulasi darah
5. Tidak memiliki nafsu makan, diare ringan dan sakit kepala.

c. Kualitas Mikrobiologi (Angka Kuman)

1. Pengertian

Makhluk hidup yang memiliki ukuran 1-2 mikron (1 mikron = seperjuta meter) karena ukurannya sangat kecil, maka kuman tidak bisa dilihat dengan mata telanjang. Kuman terdapat dimana-mana baik diudara, tanah dan hewan bahkan pada makana yang kita makan (Susilowati,2008). Kuman merupakan kelompok omnivar (memakan segala) mereka mampu melaksanakan proses-proses metabolisme dengan memanfaatkan segala macam sumber makanan, mulai dari substrat organik sampai bahan organik yang sangat kompleks.

2. Reproduksi Kuman

a. Pembelahan

Umumnya kuman berkembang biak secara mitosis dengan pembelahan menjadi 2 bagian.

b. Pembentukan tunas/cabang

Kuman membentuk tunas, tunas akan melepaskan serabut panjang, filament yang tidak bercabang.

c. Pembentukan filamen Pada pembentukan filament, sel mengeluarkan serabut panjang, filament yang tidak bercabang.

3. Batas Maksimal Kuman dalam Produk Makanan

Menurut surat keputusan kepala badan POM No. HK.00.06.1.4011 tahun 2009 batas cemaran kuman pada makanan yaitu 10.000 kol/gram. Menentukan banyaknya angka kuman dalam suatu

makanan dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk makanan itu tercemar oleh mikroba dengan mengetahui jumlah angka kuman pada suatu makanan, maka dapat diketahui kualitas mikrobiologi dari makanan tersebut apakah sudah memenuhi syarat dan layak untuk di konsumsi.