

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan untuk memuaskan pelanggan, berbagai tugas yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, persediaan, uang, dan sumber daya lainnya terlibat dalam pengiriman makanan. Menyajikan makanan yang memenuhi harapan pelanggan akan meningkatkan kepuasan konsumen. Selain menjaga harga pada tingkat yang terkendali tanpa mengorbankan kualitas pelayanan, penyelenggaraan makanan bagi institusi juga diupayakan untuk melakukan hal yang sama (Widyastuti, 2018).

Penyelenggaraan makanan merupakan sebuah rangkaian kegiatan yang dimulai tujuan mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian makan yang benar dimulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan ke konsumen, termasuk pencatatan, pelaporan, dan operasi penilaian. pengantaran makanan dibagi menjadi dua yaitu, penyelenggaraan makanan komersial dan non komersial (Aritonang, 2014).

Menurut Widyastuti (2018) penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan sebagai komersial atau non komersial yaitu sebagai berikut :

1. Penyelenggaraan makanan komersial, seperti katering untuk acara, catering bisnis, restoran, dan fasilitas penginapan.
2. Penyelenggaraan makanan non komersial, seperti mengatur makanan di pesantren, panti jompo, dan panti asuhan.

## **B. Rumah Makan**

Menurut Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran. Setiap usaha komersial yang tujuan utamanya adalah menyajikan makanan dan minuman kepada pelanggan disebut rumah makan.

Rumah makan merupakan tempat menyajikan makanan untuk umum, menyediakan pengaturan untuk memakannya, dan membebaskan biaya yang ditentukan untuk makanan dan layanan. Selain itu rumah makan juga menyediakan layanannya *take – out dinning* dan *delivery service* kepada konsumen. Terdapat spesialisasi pada rumah makan terkait jenis makanan yang dihidangkan yaitu contohnya seperti Rumah Makan *Chinese Food*, Rumah Makan *Western Food*, Rumah Makan Indonesian Food, Rumah Makan Cepat Saji (*Fast Food Restaurant*) dan lain sebagainya (Siregar dan Hakim, 2018).

Menurut Hitipeuw (2018) restoran adalah salah satu jenis usaha makanan yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman kepada konsumen.

## **C. Wisata Gastronomi (Gastronomy Tourism)**

Kata “gastro” berasal dari kata Yunani “gastros”, yang berarti perut, dan “gnomos”, yang berarti ilmu pengetahuan dan hukum. Kuliner/Culinary adalah negara atau lokasi tempat makanan dibuat atau disajikan. Gastronomi lebih umum mengacu pada tindakan makan dan minum, terutama ketika makanan lezat dinikmati sebagai semacam seni indah yang merupakan komponen dari cara hidup yang unggul. Pernyataan yang mendukung definisi ini antara lain “*Gastronomy is about the recognition of a variety of factors relevant to the foods and beverages ate*

*and consumed by a group, in locality, region or even nation”* (Guzel dan Apaydin, 2016).

Wisata gastronomi dapat dikatakan sebagai tempat dimana makanan tersebut disajikan. Selain itu, ketika membahas aspek makanan dan minuman, dapat merujuk pada kualitas bahan, cara menyiapkan makanan, metode memasak, sejarah dan komponen budaya makanan, secara pembuatannya, disajikan dan dikonsumsi. Kualitas pengalaman pengunjung di suatu destinasi akan ditentukan oleh pengembangan wisata gastronomi sebagai penawaran wisata baru. Wisata gastronomi mengacu pada wisata kuliner di mana kegiatan wisata menawarkan pengalaman masakan lokal dan di mana kegiatan tersebut untuk bersenang-senang atau hiburan (Sufa, 2020).

#### **D. Makanan Tradisional**

Makanan tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun-temurun meliputi pemilihan bahan baku, pola, kebiasaan makanan, kebiasaan makan, dan cara penyajiannya. Nilai-nilai budaya, tradisi dan kepercayaan ini semua berasal dari budaya lokal. Seiring dengan berkembangnya makanan tradisional di Bali menjadi salah satu tujuan wisata nasional maupun internasional untuk menikmati makanan tradisional Bali. Salah satunya adalah babi guling yang banyak digemari oleh wisatawan (Sunada, 2019).

Makanan tradisional adalah makanan sehari-hari yang telah dinikmati selama bertahun-tahun. Terdiri dari resep-resep yang enak dinikmati masyarakat, tidak melanggar prinsip agama, diolah dengan bahan-bahan yang ada di sekitar, dan dibumbui dengan rempah – rempah lokal (Adiasih dan Brahmana, 2015).

Makanan tradisional di Indonesia sangat beraneka ragam salah satunya di Bali yang memiliki berbagai macam jenis makanan tradisional yaitu seperti : ayam betutu, bebek betutu, laklak, lawar, sate lilit, sayur serombotan, tipat blayag, komoh, sate kakul, sudang lepet, bebek timbungan dan babi guling yang banyak digemari oleh wisatawan yang berkunjung ke Bali (Hardi, 2022).

## **E. Babi Guling**

### **1. Filosofi babi guling**

Sejarah mengenai sejarah perkembangan kapan be guling itu ada belum diketahui secara pasti, tetapi menurut sumber dari kesusastraan Hindu yaitu Lontar Sundarigama, menyebutkan bahwa, dalam pelaksanaan yajna (upacara) yang dilakukan saat wuku wariga dapat diketahui bahwa salah satu sarana upacara/upacara yang digunakan adalah babi guling yang dipersembahkan dihadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa. Lontar Raja Purana juga menyebutkan bahwa saat upacara kurban pebalik sumpah yaitu pada usabha posya (upacara pada bulan Desember) dimana pada saat pelaksanaan upacara yang disebut dengan upacara Bhatara Turun Kabeh (pelaksanaan upacara Ida Bhatara secara keseluruhan di Pura Besakih). Para peternak babi di Bali memiliki tradisi upacara yang disebut dengan ninggungin yaitu tradisi upacara mengguling babi sebagai ungkapan rasa syukur ke Hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena induk babi betinanya banyak melahirkan. Upacara ini dilakukan ketika babi peliharaannya telah berumur sekitar tiga sampai empat bulan. Fungsi dalam pelaksanaan upacara panca yadnya babi guling sebagai sarana upacara di Bali, memiliki fungsi berkaitan dengan upacara keagamaan Panca Yadnya yang dilaksanakan oleh masyarakat Bali (Hardyanto, 2022).

## **2. Pengertian babi guling**

Be guling atau babi guling adalah seekor anak babi (betina) yang dipanggang di atas api (bara) yang prosesnya pematangannya dilakukan dengan memutar-mutar. Proses pembuatan ini dimana lebih awal isi perut babi dibersihkan terlebih dahulu kemudian diberikan bumbu. Babi guling yang telah matang ditandai oleh perubahan warna kulit dari putih menjadi coklat kemerah-merahan. Babi guling adalah nama suatu produk olahan daging babi yang penamaannya disesuaikan dengan proses pengolahannya, yaitu seekor babi utuh (tanpa direcah) dipanggang berputar-putar di atas bara api hingga matang secara sempurna. Selanjutnya keberadaan usaha babi guling di desa Beng kabupaten Gianyar, dibuat oleh masyarakat sebagai sarana upacara dan untuk memenuhi kebutuhan pokok (konsumsi). Namun dalam perkembangannya berikutnya babi guling ini juga difungsikan sebagai kuliner yang banyak digemari oleh masyarakat maupun wisatawan yang berkunjung ke Bali (Hardyanto, 2022).

## **F. *Hygiene dan Sanitasi***

### **1. Pengertian *hygiene* dan sanitasi**

*Hygiene* merupakan strategi pencegahan penyakit yang mengutamakan kesejahteraan individu dan lingkungan tempat tinggalnya. Tujuan sanitasi adalah untuk menghindari penyakit dengan berkonsentrasi pada aktivitas lingkungan manusia. Tujuannya adalah untuk memastikan keamanan dan kemurnian pangan, melindungi pelanggan dari penyakit, menghentikan penjualan pangan yang membahayakan konsumen, dan meminimalkan kerusakan pangan (Retno Widyati, 2002).

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. *Hygiene* dan sanitasi adalah upaya untuk membatasi faktor-faktor risiko pencemaran pangan, seperti yang disebabkan oleh pangan, manusia, lokasi, dan peralatan, sehingga aman untuk dikonsumsi.

Kebersihan individu sangat penting dalam *hygiene* sanitasi makanan, terutama bagi petugas pengolahan yang bekerja langsung dalam pengolahan makanan, karena penjamah makanan dapat mengkontaminasi bahan makanan (Anwar, 2020). *Hygiene* sanitasi makanan harus diperhatikan karena jika tidak diperhatikan pada saat pengolahan, penyimpanan dan penyajian dapat menjadi sumber penularan penyakit (Sari dan Suyasa, 2021).

## **2. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan**

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Dalam hal *hygiene* sanitasi makanan, pengelolaan makanan di restoran harus mengikuti aturan mulai dari pemilihan bahan makanan dan diakhiri dengan penyajian makanan. Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang baik adalah sebagai berikut:

### **a. Pemilihan bahan makanan**

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Semua bahan, baik yang diolah maupun tidak, termasuk dalam pilihan bahan makanan, termasuk bahan makanan tambahan dan bahan makanan. Ada berbagai faktor yang perlu dipertimbangkan ketika memilih makanan:

- 1) Makanan segar yang memerlukan pengolahan sebelum disajikan dianggap sebagai bahan makanan mentah. Contohnya meliputi:

- a) Semua buah-buahan, sayuran, daging, susu, telur, ikan, dan udang harus dalam keadaan baik, segar, dan tidak berubah bentuk, warna, atau rasa, dan harus berasal dari lokasi yang berada di bawah pengawasan pemerintah.
  - b) Tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik mereka tidak boleh ternoda, berjamur, atau berubah warna.
  - c) Pangan yang telah diolah, termasuk pangan yang dibuat dengan bantuan mikroba seperti ragi atau kapang, harus dalam keadaan baik, tidak berbau asap, berubah warna, bau, atau rasa, dan tidak berubah warna atau berjamur.
- 2) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
  - 3) Sarana pengolahan pangan yaitu yang menghasilkan pangan yang dapat langsung dikonsumsi tetapi juga digunakan untuk keperluan lain.
    - a) Makanan dikemas
      - (1) Mempunyai label dan merk.
      - (2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
      - (3) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung.
      - (4) Belum kadaluarsa.
      - (5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.
    - b) Makanan tidak dikemas
      - (1) Baru dan segar.
      - (2) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
      - (3) Tidak mengandung bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan bahan makanan

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga, prinsip penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Tempat penyimpanan makanan perlu diamankan dari potensi ancaman bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya, serta bahan berbahaya.
- 2) Saat menyimpan bahan makanan perlu diperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO), yang menyatakan bahwa barang yang mendekati kadaluarsa lebih dulu adalah yang disimpan terlebih dahulu.
- 3) Lokasi atau wadah harus sesuai dengan jenis pangan yang disimpan misalnya makanan yang mudah rusak harus disimpan di lemari es dan makanan kering harus dijauhkan dari kelembaban.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu:

**Tabel 1**  
**Suhu Penyimpanan Bahan Makanan**

No	Jenis bahan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari / kurang	1 minggu / kurang	1 minggu / lebih
1	Daging, ikan, udang dan olahannya.	-5 °C s/d 0 °C	-10 °C s/d -5 °C	>-10 °C
2	Telur, susu dan olahannya.	5 °C s/d 7 °C	-5 °C /d 0 °C	>-10 °C
3	Sayur, buah dan minuman.	5 °C s/d 7 °C	-5 °C s/d 0 °C	>-5 °C
4	Tepung dan biji.	25 °C / suhu ruang	25 °C / suhu ruang	25 °C / suhu ruang

Sumber : Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

- 5) Bahan padat dan tebal sedikit lebih dari 10 cm.
- 6) Suhu kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%.



- 7) Bahan makanan dalam kemasan pabrik disimpan pada suhu tidak lebih dari 10°C.
- 8) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan yaitu:
  - a) Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.
  - b) Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.
  - c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit sepanjang 60 cm.

c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan yang baik ialah dengan mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi yaitu sesuai dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 dari segi pelayanan *hygiene* dan sanitasi pengolahan pangan adalah pengolahan bahan baku menjadi pangan jadi/matang atau siap santap dengan tetap berpegang pada prinsip standar pengolahan pangan yang baik. Hal-hal berikut harus diperhatikan dalam *Good Manufacturing Practice* (GMP) :

- 1) Tempat pengolahan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah kontaminasi makanan dan mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- 2) Menu yang disusun dengan memperhatikan pesanan dari konsumen ketersediaan bahan yaitu jenis dan jumlah, keragaman variasi dari setiap menu, proses dan lama waktu pengolahannya, serta keahlian dalam mengolah makanan terkait.
- 3) Untuk memisahkan/membuang bagian makanan/pangan yang rusak, mempertahankan standar pengawetan pangan, dan menurunkan bahaya pencemaran pangan disebut pemilihan bahan sortir.

- 4) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai dengan tahapan serta harus higienis, semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- 5) Peralatan
  - a) Peralatan yang kontak dengan makanan
    - (1) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman untuk dikonsumsi yaitu peralatan yang aman dan ramah kesehatan.
    - (2) Lapisan permukaan peralatan tidak rusak dalam lingkungan asam/basa atau asin yang sering terdapat dalam makanan dan tidak melepaskan zat berbahaya atau logam berat berbahaya seperti Timah Hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), Antimon (Stibium), dan lain-lain.
    - (3) Talenan terbuat dari bahan selain kayu yang kuat dan tidak melepas bahan beracun.
    - (4) Kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih yang kuat dan berfungsi dengan baik tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan) merupakan perlengkapan pengolahan.
  - b) Wadah penyimpanan makanan
    - (1) Untuk menghindari pengembunan, wadah harus memiliki tutup yang dapat ditutup rapat dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan.
    - (2) Pisahkan makanan siap saji/matang, makanan basah dan kering satu sama lain.
  - c) Sebaiknya hindari memegang peralatan yang bersih dan siap pakai di dekat makanan atau di dalam mulut.
  - d) Kebersihan peralatan harus bebas dari mikroorganisme seperti *Escherichia coli*.

- e) Kondisi peralatan harus dalam keadaan baik, tanpa cacat, retak, atau pecah, dan harus mudah dibersihkan.
- f) Semua peralatan yang diperlukan harus disiapkan sebelum pengolahan dapat dimulai dan bahan makanan harus diatur menurut prioritas.
- g) 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.
- h) Prioritas dalam memasak
  - (1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
  - (2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
  - (3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.
  - (4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
  - (5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
  - (6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
  - (7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.
- i) *Hygiene* penanganan makanan
  - (1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip *hygiene* sanitasi makanan.

(2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

d. Penyimpanan bahan makanan jadi atau masak

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga yaitu sebagai berikut :

- 1) Makanan tidak basi, busuk, atau basi seperti yang didefinisikan oleh rasa, bau, kelangsingan, kelapukan, perubahan aroma, atau adanya kontaminan lainnya.
- 2) Mematuhi persyaratan bakteriologis yang diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku, yaitu sebagai berikut:
  - a) Jumlah bakteri *Escherichia coli* dalam makanan harus nol per gram makanan.
  - b) Jumlah bakteri *Escherichia coli* dalam minuman harus nol per gram minuman.
- 3) Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida tidak boleh melebihi batasan peraturan.
- 4) Penyimpanan harus mengikuti prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu pangan yang disimpan sebelum waktunya dan mendekati kadaluarsa akan dikonsumsi terlebih dahulu.
- 5) Untuk menghilangkan kelembabban fasilitas penyimpanan atau wadah harus berbeda untuk setiap jenis makanan yang dimasak dan memiliki penutup yang tertutup rapat tetapi berventilasi.
- 6) Makanan matang tidak boleh dicampur dengan makanan mentah.
- 7) Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu :

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

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

Sumber : Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

e. Pengangkutan makanan

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga, pengangkutan makanan ialah sebagai berikut :

- 1) Pengangkutan bahan makanan yaitu:
  - a) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)
  - b) Membawa barang-barang makanan higienis di dalam kendaraan yang ditunjuk.
  - c) Bahan makanan tidak boleh diduduki, diinjak, atau dibanting.
  - d) Pangan yang harus selalu dalam keadaan dingin selama transit, seperti daging dan beberapa jenis susu cair, diangkut menggunakan sistem pendingin untuk mencegah bahaya.
- 2) Pengangkutan pangan olahan, masak, atau olahan, khususnya:
  - a) Tidak digabungkan dengan komponen beracun atau berbahaya (B3).
  - b) Mengangkut makanan jadi dengan truk khusus yang higienis.
  - c) Setiap jenis makanan memiliki wadah dan penutup yang unik.

- d) Wadah harus lengkap, kokoh, bebas karat, cukup besar untuk menampung jumlah makanan yang ditempatkan, dan tidak terlalu penuh agar uap makanan tidak meleleh (mengembun).
- e) Saat mengangkut makanan untuk waktu yang lama, suhu harus dikontrol sedemikian rupa sehingga makanan tetap dingin pada suhu 40°C atau tetap panas pada suhu 60°C.

f. Penyajian makanan

Menurut Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasaboga. Menyajikan makanan yang merupakan tahap akhir dari perjalanan makanan merupakan teknik pengolahan makanan yang baik. Makanan yang disediakan sudah siap santap.

- 1) Makanan layak santap jika telah dilakukan uji organoleptik, uji biologis dan uji laboratorium yaitu sebagai berikut :
  - 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 memakan makanan secara keseluruhan dan apabila tidak ada tanda-tanda penyakit setelah 2 (dua) jam makanan tersebut dinyatakan aman.
  - c) Uji laboratorium dilakukan untuk mendeteksi tingkat cemaran kimia dan mikrobiologis pada pangan. Sampel pangan harus diambil sesuai dengan standar/prosedur yang benar untuk pemeriksaan ini, dan hasilnya dibandingkan dengan standar baku.

- 2) Tempat penyajian, mempertimbangkan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian, serta hambatan apa saja yang mungkin timbul selama pengangkutan karena akan mempengaruhi keadaan penyajian.
- 3) Cara penyajian makanan jadi/siap santap terdapat banyak jenis penyajian tergantung dari dari pesanan konsumen:
  - a) Penyajian di meja makan bersama (*table service*), yang biasa dilakukan untuk kumpul keluarga atau kelompok kecil yang terdiri dari 10 sampai 20 orang.
  - b) Prasmanan (*buffet*) adalah penyajian yang dimodifikasi dari semua makanan yang disediakan, dimana anda dapat memilih makanan apa saja yang ingin anda bawa kemana.
  - c) Saung (*ala carte*), dimana setiap jenis makanan disajikan secara terpisah dan orang dapat memilih apa yang ingin dimakan.
  - d) Dus (*box*), atau penyajian dalam kotak plastik atau kertas yang sudah termasuk menu makan lengkap, termasuk buah dan air, dan biasanya untuk makan siang.
  - e) Nasi bungkus (*pack/wrap*), yang menyajikan makanan siap santap dalam menu campuran (*mix*).
  - f) Layanan cepat (*fast food*), yaitu pada saat anda mengambil makanan yang anda inginkan dari loket di sebuah restoran dan membayar sebelum anda mengkonsumsinya.
  - g) Lesehan, yaitu menyajikan makanan dengan menggunakan piring di atas tanah atau meja rendah dengan duduk di atas tanah dan memiliki menu yang lengkap.
- 4) Prinsip penyajiannya adalah wadahnya terpisah dan tertutup, makanan berkuah hanya tercampur saat disajikan, wadah masing-masing jenis makanan harus

dipisahkan, makanan harus berada pada suhu  $>60^{\circ}\text{C}$  sebelum dimasukkan ke dalam wadah. alat saji panas, semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, dan tidak rusak, dan semua makanan yang disajikan adalah makanan yang boleh dimakan, serta penyajian yang tepat sesuai dengan yang seharusnya.

## **G. Pengetahuan**

### **1. Pengertian pengetahuan**

Pengetahuan adalah hasil dari penginderaan manusia terhadap suatu objek dengan menggunakan panca inderanya. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia yaitu penglihatan, penciuman, pendengaran, rasa, dan raba. Selanjutnya, pengetahuan (kognitif) merupakan domain kunci untuk membentuk tindakan (*over behavior*) (Notoatmodjo, 2014).

### **2. Tingkat pengetahuan**

Menurut Notoatmodjo (2014) pengetahuan dibagi kedalam 6 tingkatan yaitu:

#### **a. Tahu (*know*)**

Tahu/mengetahui dapat didefinisikan sebagai mengingat materi yang disajikan sebelumnya ke bagian tertentu dari semua hal yang dipelajari. Akibatnya, mengetahui adalah tingkat pengetahuan yang paling dasar memahami (*comprehension*).

#### **b. Aplikasi (*application*)**

Aplikasi dapat diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada kondisi sebenarnya. Aplikasi ini merupakan penerapan dari penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan lainnya.



c. Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan kemampuan untuk menjabarkan materi ke dalam komponen – komponen tetapi masih di dalam suatu organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.

d. Sintetis (*synthesis*)

Sintetis merupakan kemampuan untuk menghubungkan bagian – bagian di dalam bentuk keseluruhan bentuk yang baru. Suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi – formulasi yang ada.

e. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan untuk melakukan penilaian (justifikasi) terhadap suatu materi. Penilaian tersebut menggunakan kriteria sendiri atau kriteria yang telah ada.

### **3. Faktor – faktor yang mempengaruhi pengetahuan**

Pengetahuan penjamah makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu seperti usia, tingkat pendidikan, informasi, sosial budaya, lingkungan dan lamanya bekerja di bidang pelayanan makanan.

a. Usia

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

b. Pendidikan

Tingkat pendidikan seseorang akan membawa pengetahuan, jika seseorang beerpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas

dibandingkan dengan yang berpendidikan lebih rendah (Aprivia dan Yulianti, 2021).

c. Informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat memberikan pengetahuan formal maupun non formal dalam jangka pendek, sehingga menghasilkan perubahan serta peningkatan pengetahuan.

d. Sosial budaya

Tradisi dan kebiasaan yang dilakukan seseorang tanpa melalui penalaran tentang baik atau tidak. Status ekonomi yang berpengaruh terhadap ketersediaan fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi mempengaruhi pengetahuan seseorang.

e. Lingkungan

Lingkungan merupakan segala sesuatu yang ada disekitar individu baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan juga memiliki pengaruh terhadap pengetahuan seseorang dikarenakan adanya interaksi timbal balik yang akan direspon sebagai pengetahuan.

f. Lama kerja

Lamanya seseorang dalam bekerja akan menghasilkan pengalaman pribadi maupun pengalaman bagi orang lain yang merupakan sebuah pengetahuan.

#### **4. Pengukuran pengetahuan**

Pengukuran pengetahuan atau perspektif yang menanyakan tentang isi informasi yang akan diukur dari sampel pengamat atau responden dapat digunakan untuk mengukur pengetahuan. Tingkat pengetahuan yang diketahui dapat ditingkatkan menjadi enam tingkat pengetahuan (Notoatmodjo, 2012).

Menurut Arikunto, (2013) hasil ukur pengetahuan dikelompokkan menjadi 3 kategori yaitu :

- a. Tingkat pengetahuan kategori baik, dengan nilai  $\geq 76 - 100$ .
- b. Tingkat pengetahuan kategori cukup, dengan nilai  $56 - 75$ .
- c. Tingkat pengetahuan kategori kurang, dengan nilai  $\leq 55$ .

## **H. Penjamah Makanan**

### **1. Pengertian penjamah makanan**

Penjamah makanan adalah individu yang mengawasi persiapan, pembersihan, pemrosesan, pengangkutan, dan penyajian makanan. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan memiliki dampak yang signifikan dalam kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan (Permenkes RI, 2011).

### **2. Persyaratan penjamah makanan**

Penjamah makanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- b. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain ataupun pembawa kuman (*carrier*).
- c. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- d. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- e. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*), penjepit makanan, serta sendok garpu.

- f. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/*apron*, tutup kepala, masker dan sepatu kedap air.
- g. Perilaku bekerja/mengolah makanan yaitu dengan tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin (polos), tidak menggunakan alat dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari toilet/ jamban, selalu menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri (APD) sesuai standar, selalu menggunakan pakaian kerja bersih, tidak banyak berbicara serta saat batuk dan bersin menjauhi makanan atau menutup mulut.

## **I. Keamanan Pangan**

### **1. Pengertian keamanan pangan**

Keamanan pangan mengacu pada kondisi dan kegiatan yang diperlukan untuk menjaga keamanan pangan dari tiga potensi pencemar yaitu pencemar biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan mengancam kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, atau budaya masyarakat, sehingga itu aman untuk dimakan (BPOM, 2017).

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan, keamanan pangan mengacu pada kondisi dan upaya yang diperlukan untuk melindungi pangan dari potensi cemaran biologis, kimia, dan lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Selain itu pangan harus layak dikonsumsi yaitu tidak busuk, tidak menjijikan, dan bermutu baik, serta bebas dari cemaran biologi, kimia dan cemaran fisik yaitu sebagai berikut (BPOM, 2017) :

a. Cemaran Biologi.

Bakteri, jamur, ragi, parasit, virus, dan ganggang adalah contoh cemaran biologis yang ada dalam makanan. Proliferasi mikroorganisme ini dapat menyebabkan makanan menjadi rusak, menjadikannya tidak layak untuk dikonsumsi, serta keracunan bahkan kematian pada manusia. Faktor pertumbuhan bakteri meliputi makanan berprotein tinggi, kondisi hangat ( $40^{\circ}$ - $60^{\circ}$ C), kadar air, tingkat keasaman, dan lama penyimpanan. Cara pencegahan cemaran biologi yaitu:

- 1) Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih.
- 2) Beli dari penjual yang sehat dan bersih.
- 3) Pilih makanan yang telah sehat dan bersih.
- 4) Pilih makanan yang telah dimasak.
- 5) Beli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik.
- 6) Konsumsi pangan secara benar.
- 7) Kemasan tidak rusak.
- 8) Tidak basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk).

a. Cemaran Kimia

Cemaran kimia adalah zat yang tidak diperbolehkan dalam makanan. Pencemaran bahan kimia baik sengaja maupun tidak sengaja dimasukkan ke dalam makanan dapat menimbulkan kerugian. Racun alami antara lain racun jamur, singkong beracun, racun ikan buntal, dan racun alami jengkol. Limbah industri, emisi kendaraan bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayur, detergen, cat pada

peralatan masak, peralatan minum dan makan, serta logam berat merupakan contoh pencemaran kimia lingkungan. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang melebihi batas yang diperbolehkan, seperti pemanis buatan dan pengawet yang melebihi batas. Penggunaan bahan berbahaya yang tidak diperbolehkan dalam makanan, seperti *Boraks*, *Formalin*, *Rhodamin B*, dan *Methanil Yellow*.

Cara pencegahan yang dapat dilakukan ialah selalu pilih bahan makanan yang cocok untuk dimasak atau dikonsumsi langsung cuci bersih sayur dan buah sebelum diolah atau dimakan dengan menggunakan air bersih (tidak terkontaminasi) untuk menangani dan mengolah makanan, jangan menggunakan bahan tambahan lain (pewarna, pengawet, dll) yang bersifat tidak boleh digunakan dalam pangan, menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) seperlunya dan jangan melebihi takaran yang diperbolehkan, jangan menggunakan alat masak atau wadah yang dilapisi logam berat.

#### b. Cemar Fisik

Rambut, paku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan kaca atau kaca, logam dan benda asing lainnya adalah contoh cemaran fisik. Jika benda ini dikonsumsi, dapat menyebabkan luka seperti gigi patah, kerusakan kerongkongan dan perut, serta luka, penutupan jalan napas, dan pencernaan.

Kemasan harus dalam keadaan baik, tidak rusak, penyok, atau menggelembung, pangan tidak kadaluarsa atau rusak, dan harus memiliki nomor izin edar seperti MD (pangan produksi dalam negeri), ML (pangan impor dari luar negeri), dan PIRT (pangan yang diproduksi oleh rumah tangga).

## **2. Skor keamanan pangan (SKP)**

Skor keamanan pangan (SKP) adalah metode penilaian keamanan pangan. Dimulai dari proses penyediaan bahan baku hingga menjadi barang yang dapat dikonsumsi oleh pelanggan dengan mengintegrasikan fitur sanitasi yang terkait langsung dengan proses manufaktur. Akibat penerapan skor keamanan pangan (SKP) pada suatu industri, jasa catering sudah memiliki nilai pasar yang lebih besar dan dapat memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen. (Pathiassana dan Izharrido, 2021).

Tujuannya adalah untuk mengawetkan dan mengelola makanan dari segala potensi kontaminasi. Parameter (dalam bentuk check list) diamati untuk penilaian. Penilaian SKP terdiri dari penilaian terhadap empat variabel keamanan pangan yaitu pemilihan dan penyimpanan komponen pangan (PPB), higiene kuliner (HGP), pengolahan pangan (PBM), dan distribusi pangan (DMP). Selanjutnya, dengan setiap perubahan, nilai setiap kriteria digabungkan menjadi satu kelompok. Hasil dari setiap perubahan dilempar kembali ke dalam rekapitulasi hasil evaluasi (Wijanarka, 2007).

Penentuan kriteria skor keamanan pangan pada produksi pangan dapat dilakukan dengan menginterpretasikan jumlah skor SKP yang diperoleh dengan kategori tabel dibawah ini :

**Tabel 3**  
**Kategori Skor Keamanan Pangan**

<b>Kategori Keamanan Pangan</b>	<b>SKP</b>	<b>(%)</b>
Baik	$\geq 0,9703$	$\geq 97,03\%$
Sedang	0,9332 – 0,9702	93,32 – 97,02%
Beresiko, tetapi aman dikonsumsi	0,6217 – 0,9331	62,17 – 93,31 %
Beresiko, tidak aman dikonsumsi	$<0,6217$	$<62,17\%$

Sumber : Mudjajanto(1999).