

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA)**

Kementrian Sosial Republik Indonesia mengemukakan bahwa LKSA atau Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak merupakan perkumpulan atau organisasi sosial yang turut melakukan penyelenggaraan kesejahteraan sosial, yang mana penyelenggaraan ini sebelumnya sudah dibentuk oleh pemerintah dan masyarakat (Kemensos, 2010). Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak bertanggung jawab memberikan pengasuhan secara penuh di bawah arahan Dinas Sosial. Adpaun beberapa kategori anak yang diprioritaskan oleh Lembaga Kesejahteraan Sosial, antara lain anak-anak yang orangtuanya sudah meninggal, anak-anak yang ditinggalkan oleh orang tua atau anak-anak korban kekerasan rumah tangga (Kemensos, 2010).

Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak harus bertindak sebagai pengganti sementara orang tua dari anak-anak yang ditempatkan di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak, dan memiliki tanggung jawab untuk memenuhi hak-hak dasar mereka, karena pada dasarnya anak-anak memiliki hak untuk mendapatkan kasih sayang dari orangtuannya. Pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial harus menyadari bahwa meskipun anak-anak ditempatkan dalam satu lembaga, anak-anak tetap memiliki hak yang harus dipenuhi. Penyelenggara kesejahteraan sosial tersebut harus memberikan hak-hak yang sesuai dengan kebutuhan anak, pemenuhan hak-hak tersebut dapat dilakukan dengan melibatkan orangtua dan anak dalam proses pengasuhan.

Seorang anak memiliki beberapa hak yang harus dipenuhi, antara lain: hak untuk mendapatkan perlindungan (dari kekerasan), hak berpartisipasi (hak bersuara dan menyatakan pendapat), hak tumbuh kembang (mendukung perkembangan dengan memberikan fasilitas yang cukup memadai), serta hak kelangsungan hidup (memenuhi kebutuhan primer) (Kemensos, 2010).

## **B. Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan suatu rangkaian pekerjaan yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, bahan, dana dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk memperoleh kualitas rasa makanan yang akan disajikan yang memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyediaan makanan pada tingkat yang wajar tanpa mengurangi kualitas pelayanan (Siregar, 2015).

Penyelenggaraan makanan Institusi ialah penyediaan makanan dalam porsi banyak. Di Indonesia, penyelenggaraan makanan diatas 50 porsi sekali pengolahan termasuk kedalam penyelenggaraan makanan masal, karna mengingat jumlahnya yang sangat banyak. Maka total porsi yang disediakan antara lain 150 porsi, karena dalam satu hari tiga kali makan (Bakri & Intiyati, 2019)

Penyelenggaran makanan institusi berupaya memenuhi kebutuhan pangan kelompok masyarakat dalam hal kuantitas, variasi, dan kualitas dalam jangka waktu tertentu. Penyelenggaraan makanan juga bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi setiap individu. Dalam Upaya penyelenggaraan tersebut, terdapat suatu sistem dimana terjadinya perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan penyajian makanan dan minuman. Sistem tersebut dilakukan berulang kali untuk memenuhi kebutuhan makanan individu. Tetapi dalam pelaksanaannya, penyelenggara makanan harus dapat meminimalisasi dana yang dikeluarkan dalam penyelenggaraan makanan , tetapi tetap harus memperhatikan kualitas makanan (PGRS, 2013).

### **1. Perencanaan Anggaran Belanja**

Proses perencanaan belanja sangat diperlukan untuk memperkitakan biaya yang akan dikeluarkan untuk membeli keperluan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan, kemudian penyusunan tersebut akan dibuat dalam format RAB atau rancangan anggaran belanja. Adapaun beberapa tahapan dalam pembuatan RAB bahan makanan :

- 1) Pengumpulan data berupa ketersediaan anggaran, harga pasar, harga kontrak (digunakan sebagai harga pembandingan), kelompok bahan makanan dengan dan tidak terkena PPN
- 2) Menyusun format rencana anggaran belanja
- 3) Mengelompokkan bahan makanan sesuai menu dan pedoman menu
- 4) Menetapkan spesifikasi bahan makanan
- 5) Melakukan survei harga pasaran
- 6) Mengkaji data yang diperoleh dari survei harga pasar
- 7) Memasukkan data harga dalam format RAB bahan makanan
- 8) Mengkaji volume dengan harga makanan yang telah didapat
- 9) Memasukan data hasil perhitungan kedalam format RAB
- 10) Merekapitulasi semua hasil perhitungan. volume kebutuhan bahan makanan dihitung berdasarkan hasil taksiran kebutuhan bahan makananyang dikalikan dengan harga bahan makanan hasil survei pasar baik pasar swalayan maupun tradisional (Aritonang & Priharsiwi, 2009).

## **2. Perencanaan Menu**

Pasti setiap orang memiliki menu makanan kesukaan, menu diartikan sebagai susunan makanan yang dihidangkan pada satu waktu tertentu. Dalam menghidangkan menu makanan, pasti terlebih dahulu melakukan perencanaan menu, di mana perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan dalam Menyusun hidangan yang bervariasi untuk penyelenggaraan makanan. Sehingga perencanaan tersebut akan menghasilkan serangkaian menu untuk dikonsumsi oleh konsumen. Adapun tujuan dari perencanaan menu yaitu agar tersedianya pedoman menu ketika ingin mengolah makanan yang telah ditentukan oleh konsumen sehingga makanan tersebut sesuai dengan standar gizi. Menu makanan yang sudah direncanakan dapat dikatakan baik apabila memenuhi kebutuhan gizi konsumen, konsistensi dan tekstur sesuai, kombinasi dan warna menarik, rasa dan aroma khas (Aritonang & Priharsiwi 2009). Selain tujuan perencanaan menu, Adapun langkah-langkah perencanaan menu yaitu sebagai berikut:

- a) Membentuk kelompok kerja.

- b) Menentukan macam menu.
- c) Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu.
- d) Menetapkan pola menu.
- e) Menetapkan besar porsi.
- f) Mengumpulkan makanan hidangan untuk pagi, siang dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- g) Merancang format menu
- h) Melakukan penilaian menu dan merevisi menu (Kemenkes, 2013).

Siklus menu atau dikenal dengan perputaran menu sebaiknya dibuat dalam jangka waktu yang panjang, karna untuk menghindari kebosanan menu yang terus dulang dalam jangka waktu pendek. Sebaiknya siklus menu dibuat lebih dari 10 hari. Sebelum melakukan perencanaan menu, Langkah yang tepat untuk dilakukan yaitu membuat standar makanan sesuai dengan standar gizi yang sudah ditentukan. Pada dasarnya setiap individu harus mengonsumsi makanan bergizi 1980- 2420 kalori dalam sehari. Menu tersebut seharusnya dapat memenuhi standar seperti terkandung 10% – 15% protein, 15% - 20% lemak, dan 60% – 70% karbohidrat.

### **3. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan**

Setelah tahaan perencanaan menu, tahap yang selanjutnya yaitu perencanaan kebutuhan bahan makanan yang berpatokan dengan menu yang sudah ditentukan. Tahap ini berisikan serangkain aktivitas memutuskan jumlah, macam, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam jangka waktu tertentu dan berpatok dengan menu yang sudah ditentukan. Ada pun prasyarat perencanaan kebutuhan bahan makanan di suatu institusi, antara lain:

- 1) Ada kebijakan dari institusi tentang perhitungan kebutuhan bahan makanan.
- 2) Tersedianya data peraturan pemberian makan institusi.

- 3) Tersedianya data standar porsi makanan untuk konsumen dan pegawai.
- 4) Tersedianya data harga bahan makanan yang dilihat dari harga bahan makanan diakhir tahun sebelumnya.
- 5) Tersedianya siklus menu 10 hari atau siklus menu lainnya.
- 6) Tersedianya data jumlah konsumen dan pegawai yang dilayani (Rotua & Siregar, 2015).

Untuk melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan Langkah-langkah sebagai berikut: 1) susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu digolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan segar dan bahan makanan kering, 2) Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara : a) Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani b) Hitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (misalnya : 5, 7 atau 10 hari). c) Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun) d) Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender. Contoh : Bila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Bila 1 bulan adalah 31 har, maka belaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31. e) Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun) f) Masukkan dalam formula kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya (Kemenkes, 2013).

Berbagai perhitungan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan, antara lain: 1) Jumlah pembelian bahan dengan biaya terendah pada setiap pemesanan atau dikenal dengan istilah economic order quantity (EOQ). Setiap bahan makanan harus dihitung satu persatu agar terperinci. 2) *Safety stock* atau persediaan pengamanan, dimana mempersiapkan makanan tambahan agar menjadi dari kemungkinan kekurangan makanan. 3) reorder point atau memesan kembali merupakan waktu atau titik pemesanan yang harus dilakukan karena adanya lead time, yaitu waktu antara pemesanan dilakukan dengan barang diterima dan safety

stock atau persediaan pengaman, 4) adalah tingkat perputaran barang dalam periode tertentu. Dengan adanya jumlah kebutuhan dan rata-rata persediaan barang maka dapat diketahui frekuensi perputaran persediaan dalam suatu periode tertentu (Rotua & Siregar, 2015)

Tahap terakhir perencanaan makanan yaitu menyeleksi bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan, hal ini dilakukan agar menghemat anggaran biaya. Seleksi bahan makanan dapat dilakukan dengan seleksi ABC, dimana mengelompokkan bahan makanan berdasarkan tingkat kepentingannya. Metode ini mengklasifikasikan bahan makanan menjadi 3 kategori yaitu A, B dan C dengan rincian persen dari nilai perencanaan, Adapun masing masing secara berturut-turut 70%, 20%, dan 10% (Rotua & Siregar, 2015)

#### **4. Pembelian Bahan Makanan**

Selanjutnya yaitu tahap pembelian bahan makanan, tahap ini berisikan aktivitas penyediaan jumlah, macam spesifikasi, bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan makanan. Makanan yang dibeli harus sesuai dengan perencanaan makanan. Tahap ini sangat penting untuk memperoleh bahan makanan (Depkes, 2013)

Rotua & Siregar dalam jurnalnya mengatakan “ada 5 sistem pembelian bahan makanan yang biasanya dilakukan, yaitu pembelian langsung ke tempat, pembelian langsung ke pasar, pembelian yang akan datang atau pre-order, pembelian tanpa tanda tangan, atau pembelian yang melewati pelelangan”. Adapun beberapa cara dalam rangka pembelian makanan, yaitu 1) The Negotiated of Buying atau melakukan negosiasi, cara ini dilakukan hanya pada keadaan pembelian bahan makanan secara langsung di tempat, seperti pasar. 2) pembelian bahan makanan yang hanya ada pada waktu-waktu tertentu saja, biasanya cara ini digunakan dalam membeli bahan makanan yang jumlahnya hanya terbatas. 3) Future Contract atau pembelian yang akan datang yaitu dilakukan untuk membeli bahan makanan yang sudah pasti terjamin kualitasnya sehingga pembelian dilakukan sebelum bahan tersebut ada. 4) Unsigned Contract or Auction atau Pembelian tanpa tanda tangan. Cara ini terdapat dua cara, yaitu FAOP atau *firm at the opening price*, dimana

pembeli akan memesan bahan makanan ketika dibutuhkan dengan harga akan menyesuaikan ketika transaksi, dan SAOP atau *Subject Approval of price*, dimana sama seperti FAOP akan tetapi harga sesuai dengan yang ditetapkan sebelumnya. 5) *The Formal Competitive* atau pembelian melalui pelelangan *The Formal Competitive*. Tiga bentuk pelelangan untuk memilih pasokan bahan makanan bagi institusi, yaitu sebagai berikut: a) Pelelangan umum, yaitu pelelangan yang terbuka untuk semua pemasok bahan makanan. Pelelangan diumumkan secara luas melalui berbagai media massa sehingga semua pemasok yang berminat dapat mengikuti pelelangan itu. Kesulitan dalam memilih pemasok dari pelelangan umum adalah seringkali keterpercayaan pemasok kurang diketahui karena tidak dinilai terlebih dahulu. Selain itu, tidak diketahui konduite (*efficiency report*) dan prestasi pemasok sebelumnya. Pelelangan terbatas, yaitu pelelangan yang diikuti oleh rekanan calon pemasok tertentu yang sudah dinilai oleh pihak yang berwenang seperti Pemerintah Daerah atau Departemen Perdagangan. Pelelangan dengan perbandingan harga penawaran, yaitu beberapa calon pemasok yang sudah dinilai kualitasnya dan sudah terdaftar sebagai rekanan pemerintah (biasanya paling sedikit tiga calon) diminta mengajukan penawaran harga. Calon pemasok yang mengajukan penawaran harga terendah akan ditunjuk sebagai pemasok kebutuhan bahan makanan di institusi itu. Berikut ini adalah persyaratan pembelian bahan makanan: a) terdapat kebijakan institusi tentang pembelian bahan makanan, b) terdapat surat perjanjian dengan bagian logistik rekanan, c) terdapat spesifikasi bahan makanan, yaitu standar mutu yang ditetapkan terhadap bahan makanan yang akan dibeli untuk memenuhi kebutuhan, dan d) dana tersedia.

## **5. Penerimaan Bahan Makanan**

Tahap selanjutnya yaitu penerimaan bahan makanan, tahap ini meliputi pemeriksaan bahan makanan, mencatat dan melaporkan bahan makanan dan memeriksa kualitas dan kuantitas bahan makanan yang sudah dibeli, tahap ini juga harus memastikan spesifikasi bahan makanan sesuai dengan standar Kesehatan. Ada pun tujuan dari tahap ini yaitu supaya tersedianya makanan yang akan diolah (Bakri, Intiyati & Widartika, 2019). Selanjutnya ada

beberapa syarat dalam tahap perencanaan bahan makanan, antara lain : 1) adanya rincian pesanan makanan yang dilengkapi dengan jumlah dan macam-macam bahan makanan yang akan diterima. 2) sesuai spesifikasi bahan makanan yang sudah dipesan. Selain syarat penerimaan bahan makanan, Adapun Langkah Langkah penerimaan bahan makanan, antara lain : memastikan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang dipesan. 2) bahan makanan yang sudah dicek disimpan langsung ke tempat penyimpanan makanan agar kesegaran makanan terjamin, atau dapat langsung di olah (Kemenkes, 2013)

## **6. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menyimpan, menata, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makan kering dan dingin/beku (Kemenkes, 2013). Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan adalah:

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b) Penempatan tempat penyimpanan bahan makanan terpisah dari makanan jadi.
- c) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan dalam suhu yang sesuai, ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm dan kelembapan tempat penyimpanan dalam ruangan 80% - 90% Suhu penyimpanan freezer yaitu 0°C (Rotua & Siregar, 2015). Penyimpanan bahan makanan kering suhu ruangan harus benar - benar kering berkisar 19°C s/d 21°C (Aritonang, 2012).

Cara penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan makanan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas (termasuk standar mutu gizi) pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya. Bahan makanan harus segera disimpan di ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, maka bahan makan tersebut harus ditimbang dan



dicek/diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat kemudian langsung dibawa ke ruang persiapan pengolahan/pemasakan makanan. Ada beberapa langkah-langkah penyimpanan bahan makan yang harus dilakukan dalam penyelenggaraan makanan: a) Setelah bahan makanan yang telah memenuhi syarat diterima segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin, b) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makan (Kemenkes 2013)

## **7. Persiapan Bahan Makanan**

Persiapan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu, dan jumlah konsumen yang dilayani. Adapun prasyarat dalam persiapan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan
- b) Tersedianya tempat dan peralatan persiapan
- c) Tersedianya prosedur tetap persiapan
- d) Tersedianya standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan
- e) Jadwal pemasakan ( Rotua & siregar, 2015).

## **8. Pengolahan Bahan Masakan**

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Prasyarat dalam pemasakan bahan makanan meliputi : 1) tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu, 2) bahan makanan yang akan dimasak, 3) tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan, 4) tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan, 4) tersedianya prosedur tetap pemasakan, dan 5) tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)(Kemenkes,2013).

## **9. Pendistribusian Makanan**

Pendistribusian makanan merupakan serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa dan makanan khusus). Tujuan distribusi makanan ialah agar konsumen mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku. Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan, tergantung pada jenis dan jumlah tenaga, peralatan dan perlengkapan yang ada. Terdapat tiga jenis sistem penyaluran makanan Nurmasari W (2018), yaitu :

- a) Sistem yang dipusatkan atau sentralisasi, yakni dengan ketentuan makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.
- b) Sistem yang tidak dipusatkan atau desentralisasi, yakni makanan yang dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan konsumen dalam jumlah besar, selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing konsumen sesuai dengan permintaan makanan.
- c) Kombinasi sentralisasi dengan desentralisasi, yakni dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan pasien sejak dari tempat produksi (dapur), dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang pendistribusiannya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan.

## **10. Pencatatan dan Pelaporan**

Pencatatan dan Pelaporan merupakan bentuk pengawasan dan pengendalian. Pencatatan dilakukan pada setiap langkah kegiatan sedangkan pelaporan dilakukan berkala sesuai dengan kebutuhan. Penyelenggaraan makanan institusi adalah usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan pabrik, industri, asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga permasyarakatan, pesantren, dan lain-lain menurut Mukrie (dalam Mahayani, T. 2014).

Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan. Tujuan umum penyelenggaraan makanan institusi adalah

tersedianya makanan yang memuaskan bagi klien, dengan manfaat setinggi-tingginya bagi industri. Secara khusus institusi dituntut untuk:

- a) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan layak.
- b) Pelayanan yang cepat dan menyenangkan.
- c) Menu makan siang seimbang dan bervariasi.
- d) Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan.
- e) Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

### **C. Hygiene dan Sanitasi**

Pengertian Higiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan diri setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya, agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 2005). Kata Higiene berasal dari Bahasa Yunani yaitu "hygieine" yang berarti healthfull dan dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sehat, diambil dari nama seorang dewi kesehatan Yunani (Hygieia).

Menurut Depkes RI (2005) higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sedangkan dalam Depkes RI (1994) lebih kepada upaya penyehatan diri. Pengertian hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, maka dapat disimpulkan bahwa higiene adalah usaha kesehatan yang preventif yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Dalam kata lain, Higiene adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan (the science concerned with the prevention of illness and maintenance of health) (Wulan, 2014). Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan

diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008).

Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kepada kegiatan usaha kesehatan hidup manusia, maka sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang diperlukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut disajikan dan siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat.