

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Menurut (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018), Di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah penyelenggaraan makanan yang lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Ningtyias, Prasetyowati, Astuti, Muslich, Nafi, & Haryono, 2018).

Dengan adanya penyelenggaraan makanan yang baik diharapkan akan menghasilkan makanan yang baik kualitasnya, enak rasanya, penghidangan yang produksi yang murah. Hal ini berarti bahwa dalam penyelenggaraan makanan, selain memperhatikan aspek kualitas makanan juga diperhatikan aspek biaya operasionalnya. Adapun 10 kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yaitu:

1. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan

Perencanaan anggaran belanja makanan (ABM) adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu. Tujuan kegiatan ini ialah agar tersedia taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk

memenuhi kebutuhan (macam dan jumlah) bahan makanan bagi konsumen.

Langkah perencanaan anggaran bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen.
- b. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- c. Buat standar kecukupan gizi (standar porsi) ke berat kotor.
- d. Hitung indeks harga makanan per orang per hari sesuai dengan konsumen yang mendapat makanan.
- e. Hitung anggaran belanja makanan setahun untuk masing-masing konsumen (termasuk pegawai).
- f. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing-masing).
- g. Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif.

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah penentu keberhasilan pengolahan makanan sebagai langkah awal dalam fungsi penyelenggaraan makanan, yang disusun sebelum perencanaan kebutuhan bahan makanan dan minuman. Perencanaan menu harus dilakukan dengan persiapan yang baik dan matang. Adapun tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik.

Menurut (Widyastuti, Choirun & Panunggal, 2018), Dalam melakukan perencanaan menu, diperlukan beberapa prasyarat sebagai berikut :

- a. Adanya standar porsi, yaitu rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan.
- b. Adanya standar resep, yaitu racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat.
- c. Adanya standar bumbu yaitu, rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan.
- d. Terdapat siklus menu, yaitu satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 5 hari, 10 hari, 1 bulan atau 1 tahun.

Kegiatan menyusun menu dilakukan dengan cara berikut:

- a. Bentuk tim kerja

Tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietisien, kepala masak (*chef cook*) dan pengawasan makanan.

- b. Menetapkan macam menu

Mempertimbangkan beragam menu bagi konsumen dikarenakan, menu yang dapat mempengaruhi selera makan konsumen.

- c. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan

Menetapkan macam menu yang cocok dengan sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.

d. Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku.

e. Merancang format menu

Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.

f. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrumen. Penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarikan kepada manajer. misalnya manajer produksi, distribusi dan marketing. Bila ada ketidaksetujuan oleh salah satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar-benar disetujui manajer.

g. Melakukan test awal menu

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

3. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen, sesuai periode pemesanan yang ditetapkan. Tujuannya agar tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai menu, waktu pemesanan, standar porsi bahan makanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Sedangkan, pembelian bahan makanan merupakan serangkaian penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan

untuk memenuhi kebutuhan konsumen sesuai kebutuhan/kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (Kemenkes RI, 2013), Sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain

- a. Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
- b. Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated og Buying*)
- c. Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
- d. Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
 - 1) *Firm At the Opening of Price* (FAOP), dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.
 - 2) *Subject Approval of Price* (SAOP), dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu.
- e. Pembelian melalui pelelangan (*The Formal Competitive*)

4. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuan penerimaan bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah. Sedangkan prasyaratannya meliputi:

- a. Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima

- b. Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan

5. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Tujuan penyimpanan bahan makanan ialah agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan. Adapun langkah penyimpanan bahan makanan, yaitu :

- a. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera dibawa ke ruang penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
- b. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan, bahan makanan dibawa ke ruang persiapan bahan makanan.

6. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yaitu meliputi: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam, dan sebagainya. Tujuan persiapan bahan makanan ialah mempersiapkan bahan makanan, dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan kegiatan pemasakan. Prasyarat persiapan bahan makanan meliputi tersedianya:

- a. Bahan makanan yang akan dipersiapkan
- b. Peralatan persiapan
- c. Protap persiapan
- d. Aturan proses-proses persiapan

7. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan pengolahan bahan makanan antara lain:

- a. Mengurangi risiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan
- b. Meningkatkan nilai cerna
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan
- d. Bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh

Prasyarat pengolahan bahan makanan ialah tersedia :

- a. Siklus menu
- b. Peraturan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)
- c. Bahan makanan yang akan diolah
- d. Peralatan pengolahan bahan makanan
- e. Aturan penilaian
- f. Prosedur tetap pengolahan

8. Penyajian dan Pengemasan Makanan

Penyajian merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan yang disusun secara menarik untuk meningkatkan selera makan kepada konsumen. Proses penyajian memiliki fungsi untuk memberikan keindahan pada menu makanan yang disajikan dan menambah selera makan. Sedangkan pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang agar dapat didistribusikan, dijual, disimpan yang berfungsi menempatkan hasil pengolahan menjadi bentuk yang mudah untuk disimpan, dan didistribusikan.

Adapun tujuan pengemasan yaitu membuat umur simpan makanan menjadi lebih lama, mencegah rusaknya nutrisi bahan pangan, memudahkan distribusi makanan, menambah estetika dan nilai jual makanan. Pengemasan membutuhkan wadah pembungkus yang dapat berfungsi mencegah dan mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran dan gangguan fisik, serta untuk meningkatkan daya tarik pembeli. Proses pengemasan bukan hal yang utama, namun proses pengemasan memegang peranan penting dalam menarik hati konsumen dalam memilih produk tertentu.

9. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Tujuan distribusi makanan ialah agar konsumen mendapat makanan sesuai 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, yakni :

- a. Sistem yang dipusatkan atau sentralisasi, yakni dengan ketentuan makanan pasien dibagi dan disajikan dalam alat makan di tempat pengolahan makanan.
- b. Sistem yang tidak dipusatkan atau desentralisasi, yakni makanan pasien dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruang perawatan pasien dalam jumlah besar, selanjutnya disajikan dalam alat makan masing-masing pasien 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).

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.

B. Ketenagaan/ SDM di Rumah Makan

1. Pengertian Ketenagaan/ SDM

Sumber Daya Manusia (SDM) atau Tenaga Kerja memegang peranan sentral sebagai elemen vital dalam struktur penyelenggaraan makanan. Pemahaman dan wawasan yang kuat mengenai administrasi SDM menjadi sangat esensial saat menjalankan tujuan, yakni menciptakan makanan berkualitas dan memberikan layanan santapan yang terhormat dan produktif. Kualitas layanan makanan yang prima dalam restoran dapat tercapai dengan kehadiran staf yang berkompeten dalam menyediakan layanan. Dalam upaya menjalankan tugas penyelenggaraan makanan, kualitas makanan yang disuguhkan kepada pelanggan ditentukan oleh sumbangan jumlah, kualifikasi, dan keahlian tenaga kerja di tempat itu. Menurut catatan (Rahman, 2019), Pengadaan tenaga kerja dalam skenario penyelenggaraan makanan dapat dipengaruhi oleh jenis menu yang dipersembahkan, kuantitas serta profil pelanggan yang dilayani, model penyajian atau tata makanan, juga strategi pengelolaan bahan makanan yang digunakan.

2. Pemeliharaan Ketenagaan/ SDM

Perawatan Sumber Daya Manusia (SDM) diartikan sebagai serangkaian tindakan manajerial untuk menjaga energi kerja SDM dalam menjalankan tugas-tugas dalam perusahaan, dengan tujuan agar karyawan tetap beroperasi tanpa gangguan saat melaksanakan tanggung jawabnya. SDM adalah modal paling

berharga bagi perusahaan, dan keengganan untuk merawatnya bisa mengakibatkan dampak negatif pada perusahaan. Tidak hanya itu, SDM juga terdiri dari individu dengan sifat kemanusiaan, kelebihan, dan keterbatasan, serta memiliki emosi yang senantiasa berfluktuasi sesuai perubahan lingkungan. Sebab itu, menjalankan prosedur pemeliharaan SDM adalah aspek penting yang perusahaan wajib tuntaskan. Etape dalam pemeliharaan SDM mencakup:

- a. Interaksi yang efektif, lewat forum pertemuan dan diskusi bersama
- b. Penghargaan (reward) yang diberikan, bisa dalam wujud penghargaan non-materi (sebagai contoh sertifikat, medali, atau piala), penghargaan sosial (misalnya promosi, kesempatan belajar, atau perjalanan umroh/haji), serta penghargaan materi (uang, produk)
- c. Skema kesejahteraan staf (dengan contoh: pensiun, perlindungan asuransi, fasilitas pinjaman, pemukiman, acara rekreasi karyawan, layanan medis, dan hal lainnya)
- d. Penerapan Rangka Keselamatan dan Kesehatan Kerja

3. Jenis Ketenagaan/ SDM

Kategori tenaga kerja atau Sumber Daya Manusia yang diperlukan dalam organisasi penyelenggara makanan, biasanya dalam lingkup komersial, dapat diuraikan menjadi tiga klasifikasi, yakni:

a. Fungsi Manajerial

Fungsi manajerial merujuk kepada individu yang mengemban tugas mengawasi dan mengontrol. Sekelompok ini bertugas merancang menu, menjamin standar kualitas dan rasa makanan, serta memanfaatkan dana dan daya yang ada dengan

efisien, sehingga biaya operasional penyelenggaraan makanan bisa ditekan tanpa kompromi pada mutu dan cita rasa.

b. Tim Pengerja

Tim pengerja mengacu pada individu yang bertugas menjalankan produksi makanan dan menyalurkannya kepada pelanggan. Para anggota dalam tim ini harus memiliki keahlian dalam dunia kuliner, serta memiliki latar belakang pendidikan boga formal dan pengalaman yang cukup dalam menyelenggarakan makanan dalam skala besar.

c. Tenaga Penunjang Pelaksanaan

Tenaga penunjang pelaksanaan mencakup individu yang turut berperan dalam penyelenggaraan makanan, namun tanpa tanggung jawab spesifik. Umumnya, kelompok ini membantu tim pengerja dalam menyelesaikan tugas-tugasnya, seperti pembersihan bahan makanan, pemotongan, pengirisan, serta tugas-tugas lain yang berhubungan dengan proses memasak, termasuk tugas membersihkan peralatan.

C. *Hygiene* dan Sanitasi

1. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi

a. Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah salah satu upaya kesehatan preventif dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan diri seperti, mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, mencuci piring, sendok dan garpu maupun membuang bagian bahan makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Marsanti & Retno, 2018). Adapun manfaat dari *hygiene* yaitu, dapat mencegah penyakit dari kecelakaan akibat kerja, memelihara efisiensi

produktifitas tenaga manusia, meningkatkan kesehatan tenaga kerja, dan dapat memberikan perlindungan konsumen dari bahaya yang mungkin ditimbulkan oleh hasil produksi perusahaan contohnya patahan rambut. (Depkes, 2019)

b. Pengertian Sanitasi

Menurut World Health Organization (WHO) tahun 2020, sanitasi menggambarkan rangkaian langkah yang memantau elemen fisik lingkungan yang mempengaruhi manusia, terutama aspek-aspek yang bisa berdampak terhadap kondisi, pertumbuhan tubuh yang terhambat, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sebagai alternatif, sanitasi mencakup usaha-usaha menjaga kebersihan lingkungan dengan fokus pada pengawasan faktor-faktor yang bisa menentukan taraf kesehatan manusia. Dalam konteks ini, tujuan sanitasi adalah membebaskan makanan dan minuman yang dihasilkan dari segala bentuk risiko yang mungkin mengganggu kesehatan, mulai dari tahap pra-produksi, selama tahap proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga tahap di mana makanan dan minuman tersebut telah siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen (Rohmah, Cholifah, & Rezanita, 2019).

2. Tujuan Hygiene Sanitasi

Maksud dari sanitasi kebersihan adalah usaha untuk mengelola aspek makanan, individu, lokasi, dan peralatan yang potensial atau mungkin menimbulkan penyakit atau permasalahan kesehatan. Selain itu, sanitasi bertujuan menjadikan lingkungan bersih, sehat, dan nyaman serta mencegah kontaminasi, sebagai langkah preventif terhadap penyakit menular dan tindakan perlindungan dari potensi risiko pada kecelakaan kerja.

3. Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Dalam penyelenggaraan makanan, peran seorang yang menyentuh hidangan memiliki dampak yang sangat signifikan. Individu yang menyentuh makanan memiliki potensi untuk menyebarkan penyakit, yang pada akhirnya dapat mencemari hidangan tersebut. Banyak penyakit infeksi yang bisa ditularkan melalui sentuhan, seperti contohnya *Staphylococcus aureus* yang dapat menular melalui hidung dan tenggorokan, atau bakteri *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, atau *Salmonella* yang mampu menular melalui kulit. Karena itu, orang yang berurusan dengan makanan harus tetap menjaga kesehatan dan memiliki keterampilan yang memadai. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Panduan Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Ringan, unsur personal hygiene yang melibatkan seseorang yang berinteraksi dengan makanan adalah:

a. Memakai Apron

Apron adalah elemen pekerjaan yang sebaiknya terus dikenakan saat beraktivitas dalam pengolahan makanan. Apron yang dikenakan oleh pekerja harus selalu dalam keadaan bersih dan tidak boleh digunakan untuk menyeka tangan. Fungsi apron adalah untuk melindungi pakaian dari kemungkinan terkena noda atau kotoran yang bisa berasal dari makanan maupun dari faktor lain yang bisa mengotori pakaian. Pekerja sebaiknya melepaskan apron saat tidak aktif dalam kegiatan pengolahan makanan untuk menghindari risiko kontaminasi.

b. Memakai Masker

Mulut adalah area di mana bakteri cenderung berkumpul, maka dari itu penggunaan masker ketika berurusan dengan makanan sangatlah diperlukan. Tujuan dari masker adalah untuk mencegah penyebaran bakteri melalui mulut.

c. Menggunakan Penutup Kepala

Rambut pekerja perlu dijaga kebersihannya secara rutin. Ketika sedang memasak atau menyajikan makanan, rambut harus tetap diatur agar tidak jatuh ke dalam hidangan. Meskipun rambut yang jatuh bukan penyebab utama kontaminasi bakteri, adanya rambut dalam makanan bisa merusak tampilan dan citarasa hidangan. Penggunaan penutup kepala membantu menjaga rapihnya rambut, mencegah rambut jatuh ke dalam makanan, serta menjaga agar rambut tidak mengotori makanan. Oleh karena itu, bagi pekerja dengan rambut panjang, disarankan untuk mengikatnya dan menggunakan penutup kepala. Setiap kali tangan menyentuh rambut, menggaruk kepala, atau merapikan rambut, tangan harus segera dicuci sebelum kembali berinteraksi dengan makanan.

d. Menggunakan Sarung Tangan

Sarung tangan digunakan untuk melindungi tangan dari benda tajam. Selain itu, sarung tangan dapat digunakan saat berhubungan dengan makanan untuk menghindari kontaminasi bakteri yang mungkin ada di tangan dan dapat menyebabkan pencemaran makanan (Arutonang, 2009).

e. Merawat Kebersihan Pakaian

Pakaian pekerja yang berhubungan dengan makanan harus senantiasa terjaga kebersihannya. Jika tidak ada peraturan tertentu mengenai seragam, Keputusan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 tentang

Pedoman Persyaratan Kebersihan Makanan Ringan menekankan bahwa pakaian sebaiknya tidak berwarna terang atau bermotif. Ini bertujuan untuk memudahkan pengenalan noda pada pakaian. Pakaian kerja sebaiknya berbeda dengan pakaian sehari-hari. Disarankan untuk secara berkala mengganti pakaian kerja guna mengurangi potensi kontaminasi.

f. Menjaga Kebersihan Kuku dan Tangan

Kuku sebaiknya selalu dalam kondisi pendek dan bersih, bebas dari noda atau kotoran hitam, agar mencegah bakteri berkembang dan menular ke makanan atau minuman.

g. Mencuci Tangan Saat Menangani Makanan

Mencuci tangan merupakan syarat yang krusial yang harus dilakukan oleh individu yang berinteraksi dengan makanan saat melakukan proses pengolahan. Alasannya, tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan patogen virus dari tubuh, feses, atau sumber lainnya ke dalam makanan. Proses mencuci tangan yang benar melibatkan penggunaan sabun dan air bersih yang mengalir. Tangan perlu digosok-gosok agar kotoran dan mikroba yang melekat bisa terlepas dan terbuang bersama air. Cuci tangan perlu dilakukan setiap saat, terutama setelah menyentuh benda-benda kotor yang dapat menjadi sumber kontaminasi.

4. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas Sanitasi adalah rangkaian fasilitas yang memperkuat upaya sanitasi lingkungan. Menurut Ketetapan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, ada beberapa persyaratan yang harus terpenuhi dalam fasilitas sanitasi, yaitu:

a. Tempat Cuci Tangan

Terdapat khusus untuk mencuci tangan yang terpisah dari tempat mencuci peralatan dan bahan makanan. Fasilitas ini dilengkapi dengan aliran air dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampung air, serta alat pengering. Stasiun cuci tangan ditempatkan secara strategis, mudah dijangkau, dan berdekatan dengan area kerja. Jumlah stasiun cuci tangan disesuaikan dengan jumlah tenaga kerja.

b. Pasokan Air Bersih

Pasokan air bersih harus memadai untuk segala kegiatan penyelenggaraan. Kualitas air yang digunakan harus memenuhi standar yang telah ditetapkan. Secara umum, ada tiga aspek penting dalam menilai kualitas air, yaitu aspek fisik, kimia, dan mikrobiologi. Persyaratan fisik air meliputi ketiadaan bau, warna, dan rasa yang aneh.

c. Toilet

Toilet dan fasilitas pembuangan yang memenuhi standar sanitasi. Jumlah toilet harus mencukupi dan sesuai dengan regulasi.

d. Ruang Mandi

Ruang mandi dilengkapi dengan pasokan air mengalir dan sistem pembuangan yang memenuhi persyaratan kesehatan. Jumlah ruang mandi harus memadai untuk kebutuhan pengguna.

e. Tempat Pembuangan Sampah

Tempat pembuangan sampah terbagi menjadi dua jenis: untuk sampah organik dan anorganik. Setiap tempat sampah memiliki penutup, tersedia dalam

jumlah yang mencukupi, dan ditempatkan dengan memperhatikan jarak dari area produksi makanan untuk mencegah kontaminasi makanan oleh sampah.

D. Keuangan/ biaya

Aspek finansial atau aspek biaya menjadi faktor penting yang harus dipertimbangkan dalam penyelenggaraan makanan, mencakup perhitungan bahan makanan, tenaga kerja, dan pengeluaran lainnya. Menurut (Ronitawati, 2017), dalam merencanakan aspek keuangan atau biaya, langkah-langkah yang diperlukan mencakup identifikasi jenis dan jumlah konsumen, analisis pasar, penentuan harga rata-rata, pengukuran berat bersih dari bahan makanan yang digunakan, yang kemudian.

E. Sarana dan Prasarana

Kemampuan untuk menyediakan sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan sangatlah penting guna memastikan kelancaran pengelolaan makanan. Fasilitas yang tidak memadai dapat menjadi pemicu terjadinya kontaminasi pada bahan makanan. Sesuai dengan pandangan (Kemenkes RI, 2013), berikut adalah kriteria yang harus dipenuhi dalam hal sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan:

1. Tempat

Penting bagi lokasi untuk memiliki akses yang mudah dari area makan, memastikan kelancaran layanan makanan. Jauhkan lokasi dari sumber kontaminasi seperti tempat sampah umum, toilet umum, atau elemen lain yang bisa mencemari.

2. Struktur bangunan

Konstruksi bangunan harus kokoh dan aman, serta terpisah dari area tempat tinggal dan potensi pencemaran. Jarak minimal antara area produksi dan sumber kontaminasi sebaiknya 500 meter; jika tidak memungkinkan, bisa dipertimbangkan untuk memasang dinding pemisah.

3. Permukaan Lantai

Lantai yang digunakan harus tahan air, rata, bebas retak, tidak licin, dan memiliki kemiringan yang memadai untuk memudahkan pembersihan.

4. Dinding dan Atap

Permukaan dinding harus rata, kering, mudah dibersihkan, serta memiliki warna terang. Atap harus meliputi seluruh area bangunan, tidak menyerap air, dan memiliki langit-langit minimal setinggi 2,4 meter dari lantai.

5. Sirkulasi Udara dan Pencahayaan

Sistem ventilasi perlu diperhatikan, dengan luas ventilasi setidaknya 20% dari luas lantai dan diatur untuk memastikan sirkulasi udara yang baik. Cahaya alami perlu dimanfaatkan, dan pencahayaan buatan juga harus mencukupi untuk menjaga kualitas pencahayaan di dalam ruangan.

F. Klasifikasi dan Metode Penilaian Skor

1. Klasifikasi dan Metode Penilaian Hygiene Sanitasi

Hygiene sanitasi dapat diukur penilaian dengan dilakukan secara langsung dan tidak langsung yakni, dengan metode observasi tindakan responden. Misalnya, penilaian hygiene sanitasi dengan personal hygiene penjamah makanan yang dapat dinilai dengan kebersihan pakaian, kerapihan rambut, menggunakan

APD alat pelindung diri (masker, penutup kepala, celemek, sarung tangan), dan mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan.

Menurut (Arikunto, 2013) klasifikasi kategori penilaian observasi dan wawancara dapat dilakukan dengan membaginya dalam tiga kategori yaitu:

- a. Kategori Baik jika nilainya $\geq 76 - 100 \%$
- b. Kategori Cukup jika nilainya $56 - 75\%$
- c. Kategori Kurang jika nilainya $\leq 55 \%$