

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Skor Keamanan Pangan

1. Keamanan pangan

Menurut WHO, keamanan pangan (*food safety*) adalah suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan atau minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahan fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama keamanan pangan adalah untuk mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing baik fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya sakit akibat bahaya pangan. Kontaminasi fisik adalah benda asing yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Contohnya rambut, logam, plastik, kotoran, debu, kuku, dan lainnya. Arti dari kontaminasi biologi adalah suatu zat yang diproduksi oleh makhluk hidup (seperti manusia, tikus, kecoa, dan lainnya) yang masuk ke dalam makanan atau minuman. Kontaminasi kimia meliputi herbisida, pestisida, serta obatobatan hewan. Kontaminasi kimia ada juga yang bersumber dari lingkungan seperti udara atau tanah serta polusi air. Ada juga migrasi dari kemasan makanan, penggunaan zat adiktif atau racun alami, serta kontaminasi silang yang terjadi selama makanan diproses (Lestari 2020).

Beberapa faktor yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman adalah :

a. Kontaminasi.

Kontaminasi adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki atau diinginkan. Kontaminasi dikelompokkan ke dalam empat macam, yaitu :

- 1) Kontaminasi mikroba seperti bakteri, jamur, cendawan.
- 2) Kontaminasi fisik seperti rambut, debu, tanah, serangga dan kotoran lainnya.
- 3) Kontaminasi kimia seperti pupuk, pestisida, merkuri, arsen, cyanida dan sebagainya.
- 4) Kontaminasi radioaktif seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma, radio aktif, sinar cosmis dan sebagainya

Terjadinya kontaminasi dapat dibagi dalam tiga cara, yaitu :

- 1) Kontaminasi langsung (*direct contamination*) yaitu adanya bahan pencemar yang masuk ke dalam makanan secara langsung karena ketidaktahuan atau kelalaian baik disengaja maupun tidak disengaja. Contoh, potongan rambut masuk ke dalam nasi, penggunaan zat pewarna kain dan sebagainya.
- 2) Kontaminasi silang (*cross contamination*) yaitu kontaminasi yang terjadi secara tidak langsung sebagai akibat ketidaktahuan dalam pengolahan makanan. Contohnya, makanan mentah bersentuhan dengan makanan masak, makanan bersentuhan dengan pakaian atau peralatan kotor, misalnya piring, mangkok, pisau atau talenan.
- 3) Kontaminasi ulang (*recontamination*) yaitu kontaminasi yang terjadi terhadap makanan yang telah dimasak sempurna. Contoh, nasi yang tercemar dengan debu atau lalat karena tidak ditutup.

b. Keracunan

Keracunan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis. Makanan yang menjadi penyebab keracunan umumnya telah tercemar oleh unsurunsur fisika, mikroba atau kimia dalam dosis yang membahayakan. Kondisi tersebut dikarenakan pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan atau tidak memperhatikan kaidah-kaidah *hygiene* dan sanitasi makanan. Keracunan dapat terjadi karena :

- 1) Bahan makanan alami, yaitu makanan yang secara alami telah mengandung racun seperti jamur beracun, ikan, buntel, ketela hijau, umbi gadung atau umbi racun lainnya.
- 2) Infeksi mikroba, yaitu bakteri pada makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah besar (infektif) dan menimbulkan penyakit seperti cholera, diare, disentri.
- 3) Racun/toksin, mikroba yaitu racun atau toksin yang dihasilkan oleh mikroba dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan (*lethal dose*).
- 4) Zat kimia, yaitu bahan berbahaya dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah membahayakan.
- 5) Alergi, yaitu bahan allergen di dalam makanan yang dapat menimbulkan reaksi sensitif kepada orang-orang yang rentan.

2. Skor Keamanan Pangan (SKP)

SKP adalah suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi (Ariyani et al. 2020).

Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala bentuk kontaminasi (Agil, 2010). Penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan cara mengidentifikasi 4 komponen yang terdiri dari Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) (Ariyani et al. 2020) (Ariyani et al. 2020).

a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Skor Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) adalah jumlah skor dari cara pemilihan bahan makanan dan cara menyimpan bahan makanan pada tempat penyimpanan yang sesuai. Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tepat tempat, tepat waktu dan tepat jumlah. Sesuai dengan jenis bahan makanan, gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua yaitu gudang bahan makanan kering dan gudang bahan makanan basah. Untuk memenuhi komponen pemilihan dan

penyimpanan bahan makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut (Ariyani et al. 2020) :

- 1) Bahan makanan yang digunakan masih segar
- 2) Bahan makanan yang digunakan tidak rusak
- 3) Bahan makanan yang digunakan tidak busuk
- 4) Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan
- 5) Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya
- 6) Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup
- 7) Bahan makanan disimpan pada tempat bersih
- 8) Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai

b. Higiene Pemasak (HGP)

Skor Higiene Pemasak (HGP) adalah higiene atau kebersihan perorangan pada proses pengolahan makanan oleh pemasak. Kesehatan penjamah makanan memegang peranan penting dalam kebersihan makanan. Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Higiene perorangan adalah cermin kebersihan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebersihan pribadi. Prosedur higiene perorangan antara lain adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Prosedur higiene perorangan harus dilakukan dengan baik untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang akan disajikan kepada pasien. Untuk mewujudkan higiene perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, para penjamah makanan hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut (Ariyani et al. 2020) :

- 1) Pemasak harus berbadan sehat (tidak batuk dan tidak pilek)
- 2) Pemasak harus berpakaian bersih
- 3) Pemasak memakai tutup kepala selama memasak
- 4) Pemasak memakai alas kaki selama memasak
- 5) Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak
- 6) Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)
- 7) Ketika bersin tidak menghadap ke makanan
- 8) Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang

c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Skor Pengolahan Bahan Makanan (PBM) adalah jumlah skor dari cara mengolah bahan makanan mulai dari mentah sampai matang sehingga menjadikan sebuah hidangan yang enak, bergizi dan bermutu baik. Terdapat 26 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Pengolahan pangan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Cara pengolahan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Pengolahan makanan yang baik adalah mengikuti prinsip-prinsip higiene sanitasi atau cara produksi makanan yang baik. Dalam pengolahan bahan makanan, kontaminasi makanan harus dihindari seperti pada tahap pencucian, meracik dan memasak. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara menghindari kontak langsung dengan tubuh. Proses pemasakan pada institusi dengan jumlah porsi banyak harus memperhatikan kualitas agar makanan yang diproduksi sesuai dengan perencanaan. Untuk

memenuhi komponen pengolahan bahan makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut (Ariyani et al. 2020) :

- 1) Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering
- 2) Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak
- 3) Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci
- 4) Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih
- 5) Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya
- 6) Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih
- 7) Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering
- 8) Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup
- 9) Dapur terletak jauh dari kandang ternak
- 10) Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup
- 11) Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup
- 12) Pembuangan air limbah harus lancar
- 13) Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur
- 14) Jarak tempat memasak ke tempat distribusi pasien tidak lebih dari satu jam
- 15) Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih
- 16) Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak
- 17) Bahan makanan dicuci dengan air bersih
- 18) Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih
- 19) Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak
- 20) Makanan segera diangkat setelah matang

- 21) Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga
 - 22) Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan
 - 23) Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun
 - 24) Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan
 - 25) Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan
 - 26) Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali dan untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup
- d. Distribusi Makanan (DMP)

Skor Distribusi Makanan (DMP) terdapat 7 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Menurut Aritonang (2012), pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Terdapat tiga sistem penyaluran makanan yaitu sentralisasi, desentralisasi dan kombinasi antara sistem sentralisasi dengan desentralisasi. Sistem distribusi makanan sentralisasi adalah makanan dibagi dan disajikan pada alat makan di ruangan produksi makanan. Untuk memenuhi komponen distribusi makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut (Ariyani et al. 2020) :

- 1) Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup
 - 2) Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan
 - 3) Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan
 - 4) Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan
 - 5) Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering
 - 6) Mencuci tangan sebelum makan
 - 7) Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan.
- e. Cara Menghitung Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan diketahui dengan cara melihat skor sampel dari 50 pertanyaan yang diberikan. Setelah data tersebut didapatkan maka data akan diolah dengan Microsoft excel.

Nilai dihitung dengan menggunakan rumus :

$$\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah total pertanyaan}} \times 100\%$$

Tingkat skor keamanan pangan dikategorikan sebagai berikut (Nurbintang, G 2008) :

Baik	: $\geq 0,973$ (97,03%)
Sedang	: ≥ 0.972 (93.32 – 97.02%)
Kurang	: ≥ 0.9332
Rawan tapi aman	: $\leq 0,6217 < 0.9331$ (62.17 – 93.31%)
Rawan tidak aman	: $\leq 0,6217$ (62,17%)

B. Warung Makan

1. Definisi warung makan

Warung makan atau Rumah makan adalah tempat usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usaha tersebut. (Ningrum 2016). Istilah ini umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Pada umumnya warung makan menyajikan makanan di tempat, tetapi juga beberapa yang menyediakan layanan *take-out dining* dan *delivery service* sebagai salah satu bentuk pelayanan kepada konsumennya. Warung makan biasanya memiliki spesifikasi dalam jenis makanan yang dihidangkan.

2. Jenis-jenis jasa boga

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Jasa boga dikelompokkan dalam 3 golongan yakni, golongan A, golongan B, dan golongan C :

a. Jasaboga golongan A

1) Jasaboga golongan A1

a) Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b) Persyaratan Teknis :

(1) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

(2) Ventilasi/penghawaan :

- (a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
- (b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
- (c) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- (d) Penyimpanan makanan Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas)

2) Jasa boga golongan A2

- a) Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.

b) Persyaratan Teknis :

Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1, Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

- (1) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
- (2) Ventilasi/penghawaan Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

- (3) Penyimpanan makanan Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
- (4) Ruang ganti pakaian Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup. Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3) Jasaboga golongan A3

a) Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b) Persyaratan teknis :

- (1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.
- (2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - (a) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.
 - (b) Ventilasi/penghawaan : Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (smoke hood).
 - (c) Ruang pengolahan makanan
 - (d) Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang. Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
 - (e) Alat angkut dan wadah makanan

- c) Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji. Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- d) Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- e) Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat layak Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

b. Jasaboga golongan B

1) Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

2) Persyaratan teknis :

a) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.

b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

- (1) Halaman Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (septic tank) atau tempat pembuangan lainnya.

- (2) Lantai Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan.
- (3) Pengaturan ruang Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
- (4) Ventilasi/penghawaan Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.
- (5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :
 - (a) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - (b) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80oC selama 2 menit.
 - (c) Tempat cuci tangan Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
 - (d) Ruang pengolahan makanan
- 3) Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
- 4) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu –5 oC sampai –10oC dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

c. Jasaboga golongan C

1) Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

2) Persyaratan :

a) Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.

b) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

(1) Ventilasi/penghawaan

(2) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.

(3) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.

(4) Fasilitas pencucian alat dan bahan :

(a) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.

(b) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).

(c) Ruang pengolahan makanan

(d) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.

- (e) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
- (f) Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

3. Jenis-jenis Warung Makan

Jenis-jenis warung makan yang banyak dijumpai di masyarakat yaitu :

a. Angkringan

Menurut Wikipedia, 2021. Angkringan adalah tempat makan dengan menu nasi kuning dengan porsi kecil yang sudah dibungkus serta berbagai lauk seperti usus, kulit, telur dan aneka gorengan. Angkringan adalah warung makan yang dengan tarif harga lokal dan relative murah.

b. Warung makan sate kambing

Menurut Wikipedia, 2020. Sate kambing adalah sejenis makanan sate yang terbuat dari daging kambing. Daging kambing tersebut di sate (ditusuk dengan bamboo yang dibentuk seperti lidi yang agak besar) dan dibumbui dengan rempah-rempah dan bumbu dapur, kemudian di bakar. Penyajiannya disajikan Bersama lalapan kubis, tomat dan bawang merah yang diiris tipis kemudian diberi kecap dan ditambahkan taburan merica.

c. Warung makan lalapan

Menurut Wikipedia, 2021. Masakan Sunda adalah masakan dari masyarakat di Jawa Tengah, Barat dan Banten, Indonesia. Masakan ini adalah salah satu makanan yang paling populer di Indonesia. Makanan Sunda memiliki ciri kesegaran bahannya, lalapan terkenal dimakan dengan sambal dan juga

karedok menunjukkan kegemaran orang sunda terhadap sayuran mentah segar.

d. Warung makan babi guling

Menurut Wikipedia, 2021. Babi guling (di Bali disebut be guling) adalah jenis makanan yang terbuat dari anak babi betina atau jantan yang perutnya diisi dengan bumbu dan sayuran seperti daun ketela pohon, lalu di panggang sambal diputar-putar (diguling-gilig) sampai matang dengan ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecoklatan dan renyah. Babi guling pada umumnya digunakan untuk sajian pada upacara baik upacara adat maupun upacara keagamaan, tetapi saat ini babi guling telah dijual sebagai hidangan baik di warung-warung, rumah makan, bahkan hotel-hotel tertentu di daerah Bali dan lainnya.

e. Warung makan soto

Menurut Wikipedia, 2020. Soto, sroto, tauco atau coto adalah makanan khas Indonesia seperti sop yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang palingsering digunakan adalah daging sapi dan auam, tetapi ada juga yang menggunakan daging babi atau kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki soto khas daerahnya masing-masing dengan komposisi yang berbeda-beda. Soto juga diberi nama sesuai isinya. Cara penyajian soto berbeda-beda sesuai kekhasan di setiap daerah. Soto bisa dihidangkan dengan nasi, lontong, ketupat atau hihun. Untuk menambah kenikmatan soto, biasanya juga disertai berbagai macam lauk, seperti kerupuk, perkedel, emping, sambal, dan sambal kacang. Ada juga yang menambahkan telur puyuh, sate kerrang, jeruk limau, berbagai macam gorengan.

f. Warung makan bakso

Menurut Wikipedia, 2021. Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioca, tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan atau udang bahkan daging kerbau. Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur mie, bihun, taoge, tahu terkadang telur lalu ditaburi bawang goreng dan seledri.

g. Warung makan nasi goreng

Menurut Wikipedia, 2021. Nasi goreng adalah sebuah makanan berupa nasi yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng, margarin atau mentega. Biasanya ditambahkan kecap manis, bawang merah, bawang putih, asam jawa, lada dan bumbu-bumbu lainnya seperti telur, sayur, ayam dan kerupuk. Ada juga nasi goreng jenis lain yang dibuat bersama ikan asin yang juga populer di seluruh Indonesia.

h. Warung makan betutu

Menurut Wikipedia, 2020. Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam atau bebek yang utuh yang berisi bumbu kemudian dipanggang dalam api sekam. Betutu ini terkenal di seluruh kabupaten di Bali jenis makanan tradisional daerah Bali yang bahan mentahnya berupa karkas utuh dan ayam bakar dan dirangkai dengan kata be yang berarti daging. Berdasarkan uraian tersebut betutu itu berarti daging yang di bakar. Ayam betutu merupakan jenis lauk pauk yang dibuat dari daging ayam yang telah dibersihkan kemudian dibalurkan khas Bali yang dikenal dengan base genep, seluruh permukaan

daging ayam di baluri bumbu dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam rongga abdomen nya. Ayam yang telah dibumbui tersebut kemudian direbus atau langsung dibakar hingga menghasilkan aroma yang khas. Aroma yang khas muncul disebabkan karena adanya pemanasan yang menyebabkan air dan lemak daging berantai pendek ikut menguap.

4. Syarat warung makan yang sehat

Syarat warung makan atau rumah makan menurut Peraturan Kesehatan Republik Indonesia. Dalam persyaratan hygiene dan sanitasi warung makan atau rumah makan terdapat dalam BAB IV pasal 9 (Kemenkes RI 2003) yakni :

- a. Rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
- b. Persyaratan hygiene sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
 - 1) Persyaratan lokasi dan bangunan
 - 2) Persyaratan fasilitas sanitasi
 - 3) Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan
 - 4) Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi
 - 5) Persyaratan pengolahan makanan
 - 6) Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
 - 7) Persyaratan peralatan yang digunakan.
- c. Pedoman persyaratan hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam lampiran IV keputusan ini.
- d. Adapun Fasilitas Sanitasi
 - 1) Tempat cuci tangan

- a) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
 - b) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
 - c) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan, 11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan
 - d) Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.
- 2) Air bersih
- a) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
 - b) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- 3) Jamban dan peturasan (urinoir)
- a) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
 - b) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah, 11 - 25 orang : 2 buah, 26 - 50 orang : 3 buah. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban. Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan jumlah karyawan 1 - 30 orang : 1 buah, 31 - 60 orang : 2 buah. Setiap ada

penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4) Kamar mandi

- a) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia :
Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5) Tempat sampah

- a) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).
- b) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.