

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Higiene

Menurut WHO (2020), higiene atau kebersihan adalah tindakan kebersihan yang mengacu pada kondisi untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyebaran penyakit (Nurhaliza, 2023).

B. Pengertian Sanitasi

Menurut *World Health Organization* (WHO) sanitasi adalah satu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama kepada hal-hal yang mempengaruhi efek rusaknya perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Sanitasi lingkungan dapat dilihat dengan indikator; sumber air bersih, pengelolaan sampah, mandi, cuci, kakus (MCK) dan drainase (Yolanda, Nefilinda and Tanamir, 2023).

C. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu, pengetahuan terjadi melalui panca indra manusia yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga. Proses yang didasari oleh pengetahuan kesadaran dan sikap positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (Dewi, 2017).

Faktor- faktor yang mempengaruhi pengetahuan menurut Notoatmodjo, 2018 di repository poltekkes diantaranya yaitu:

- a. Pendidikan mempengaruhi pengetahuan yang dimiliki seseorang, karena melalui adanya pendidikan seseorang dapat mengembangkan keterampilan dan kepribadiannya.
- b. Media massa berfungsi sebagai sarana komunikasi, berbagai bentuk media massa tentunya memiliki pengaruh yang besar terhadap pembentukan keyakinan dan opini.
- c. Ekonomi dan sosial budaya Kebiasaan dan adat mempengaruhi pengetahuan seseorang, karena suatu kebiasaan yang dipraktikkan bertindak tanpa pemikiran.
- d. Lingkungan adalah segala sesuatu yang berada disekitar kita baik lingkungan biologis, fisik, dan sosial.
- e. Pengalaman adalah cara memperoleh pengetahuan yang benar dengan cara mengulang- ulang pengetahuan yang diperoleh sebagai hasil pemecahan masalah di masa lalu.
- f. Usia Semakin tua usia, semakin banyak pengalaman dan pengetahuan yang akan diperoleh untuk meningkatkan kematangan mental dan intelektual. Usia seseorang yang semakin dewasa mempengaruhi kemampuannya dalam berpikir dan menerima informasi yang semakin lebih baik dibandingkan saat masih muda.
- g. Pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi terhadap suatu objek.

D. Pengerian Sikap

Menurut Azwar, 2015. Sikap adalah bentuk evaluasi atau reaksi perasaan seseorang terhadap suatu objek, baik berupa perasaan mendukung maupun tidak mendukung (positif atau negatif).

E. Penelitian Sebelumnya Tentang Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

1. Dwi Putri I, Hery W., Gumintang Ratna R. (2018): Penelitian ini sejalan dengan penelitian Meikawati et al. (2010), mengatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene makanan pada Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang dengan p value 0,685 dan penelitian Santos et al. (2014) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan perilaku penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan di kantin Sekolah Portugis. Penjamah makanan dengan pendidikan yang rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu (Budyono et al., 2009). Pengetahuan hanya salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku tentang higiene dan sanitasi makanan, sehingga kemungkinan dipengaruhi oleh faktor lingkungan Pengalaman yang lain misalnya dan dan kebiasaan. penelitian membuktikan bahwa perilaku atau praktik yang didasari oleh pengetahuan akan bertahan lama dari pada yang tidak didasari oleh (Notoatmodjo, 2007). Pengetahuan Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap higiene personal. Hal ini disebabkan karena

responden kurang mengetahui benar tentang higiene personal, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek, dan lain sebagainya. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman, tidak praktis, dan mengganggu saat bekerja (Meikawati et al., 2010).

2. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan Jakarta, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Karakteristik penjamah berdasarkan jenis kelamin yang terbanyak adalah laki-laki dengan jumlah 11 orang (57.9%) dan berdasarkan umur yang terbanyak adalah kelompok dewasa 57.89% serta berdasarkan pendidikan sebagian besar penjamah makanan berpendidikan SMA yaitu sebesar 15 orang (78.9%). Pengetahuan penjamah makanan sebagian besar adalah berpengetahuan tinggi dengan jumlah 13 orang (68.4%). Personal hygiene penjamah makanan adalah 10 orang (52.6%) berperilaku hygiene baik. Menyatakan bahwa “Tidak ada hubungan tingkat pengetahuan terhadap personal hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Dr. Soeharto Heerdjan”. di ketahui bahwa pengetahuan sebagian besar dapat dikatakan berpengetahuan tinggi, meskipun demikian perlu di berikan pengetahuan yang berkesinambungan baik melalui pendidikan, seminar, pelatihan dan lain sebagainya guna meningkatkan pengetahuan penjamah yang lebih baik lagi. Dan untuk perilaku personal hygiene penjamah makanan perlu di tingkatkan lagi dengan

berbagai hal antara lain di berikan pengetahuan, ketersediaan sarana dan prasarana, dan pengawasan terhadap kepatuhan guna terciptanya perilaku personal hygiene yang baik.

F. Pengertian Makanan

Makanan adalah kebutuhan mendasar bagi manusia yang hidup di muka bumi ini yang dibutuhkan setiap saat. Makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut WHO, yang dimaksud makanan adalah *“Food include all substances, whether in natural state or in a manufactured or prepared food, which are part of human diet.”* Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Juhaina, 2021). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) makanan yang baik adalah makanan yang didalamnya terdapat kandungan gizi, bersih, dan terbebas dari bahan berbahaya, makanan adalah salah satu hal terpenting bagi kesehatan manusia, sehingga keamanan pangan yang dikonsumsi perlu terbebas dari kontaminasi baik yang disebabkan oleh bakteri maupun bahan lain (Kurniati *et al.*, 2021).

G. Higiene Sanitasi Jasa Boga

Menurut Depkes RI 2004, higiene adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu. Jadi, dalam hal ini, istilah higiene ditujukan kepada orangnya. Menurut WHO, sanitasi adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang dapat berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan

lingkungan hidup. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Higiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Widyastuti and Almira, 2019). Adapun penyakit yang ditimbulkan oleh makanan, juga dikenal sebagai *foodborne diseases*. Menurut WHO, *foodborne diseases* (penyakit bawaan makanan) adalah penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi bakteri, virus, parasit, atau zat kimia, yang menyebabkan infeksi atau keracunan. Prinsip higiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian 4 faktor penyehatan makanan, yaitu tempat atau bangunan, peralatan yang digunakan, orang yang mengolah, dan bahan yang diolah (Kurniati *et al.*, 2021).

Persyaratan Teknis higiene dan sanitasi bahwa fasilitas sanitasi masuk ke dalam higiene sanitasi jasa boga yaitu :

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 sebagai berikut :

Jumlah karyawan :

1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan

11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

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 sebagai berikut :

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.

c. Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

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 (anorganik).

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.

H. Pengolahan makanan

Dalam buku prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman Nurma Sari, dkk. Tahun 2019 mengatakan bahwa pengolahan makanan dan minuman (food sanitation), meliputi hal-hal sebagai berikut :

1. Pengadaan bahan makanan
2. Penyimpanan bahan makanan
3. Pengolahan bahan makanan
4. Pengangkutan makanan
5. Penyimpanan makanan
6. Penyajian makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya. Pengolahan makanan yang baik harus memenuhi standar Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). Terdapat 4 (empat) komponen penting pengolahan pangan dalam CPMB, yaitu: Bangunan atau fasilitas tempat dimana pengolahan pangan dilakukan, Peralatan yang digunakan untuk pengolahan pangan, Penjamah makanan, Cara pengolahan pangan & pengendaliannya (Widyastuti and Almira, 2019).

Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan. Adapun Prinsip higiene sanitasi makanan yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :

- a. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- b. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
- c. Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.
- d. Bahan tambahan pangan (btp) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- e. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

1) Makanan dikemas

- a) Mempunyai label dan merk
- b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
- c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
- d) Belum kadaluwarsa
- e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

2) Makanan tidak dikemas

- a) Baru dan segar
- b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur

c) Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan bahan makanan

a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.

c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 1
Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 ⁰ C s/d 0 ⁰	-10 ⁰ C s/d -5 ⁰ C	> - 10 ⁰ C
2)	Telor, susu dan Olahannya	5 ⁰ C s/d 7 ⁰ C	-5 ⁰ C s/d 0 ⁰ C	> - 5 ⁰ C
3)	Sayur, buah, dan Minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
4)	Tepung dan biji	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang	25 ⁰ C atau suhu ruang

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10⁰C.
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
 - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
 - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu

- 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan
- 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - 2) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - 3) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :
 - (1) Timah Hitam (Pb)
 - (2) Arsenikum (As)
 - (3) Tembaga (Cu)
 - (4) Seng (Zn)
 - (5) Cadmium (Cd)
 - (6) Antimon (Stibium) dan lain-lain
 - 4) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - 5) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus

bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).

f. Wadah penyimpanan makanan

- 1) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
- 2) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
- 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
- 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
- 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- 6) Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- 7) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90⁰C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan

g. 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

h. Hiegene penanganan makanan

- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
- 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman *Eschericia coli* (E.coli) pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2) Angka kuman *Eschericia coli* (E.coli) pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang

batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu
- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 2
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

No.	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan salam waktu lama	Akan segera Disajikan	Belum segera disajikan
1)	Makanan kering	25 ⁰ C s/d 30 ⁰ C		
2)	Makanan basah (berkuah)		> 60 ⁰ C	- 10 ⁰ C
3)	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥65,5 ⁰ C	-5 ⁰ C s/d -1 ⁰ C
4)	Makanan disajikan dingin		5 ⁰ C s/d 10 ⁰ C	<10 ⁰ C

5. Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduk
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan

dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3)
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
- 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C .

6. Penyajian Makanan

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

- 1) 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.
- 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam

waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman

3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.

2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.

3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.

4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara

makan siang.

- 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
- 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
- 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

d. Prinsip penyajian

- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

- 6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- 7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

I. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah petugas yang menjamah makanan mulai dari mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku seorang penjamah dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan (Widyastuti and Almira, 2019). Sesuai Permenkes No. 2 Tahun 2023 (Kementrian Kesehatan, 2023) menyatakan bahwa penjamah pangan harus memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
2. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
3. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.

5. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
8. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
9. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
10. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
11. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
12. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
13. Pengelola/pemilik/ penanggung Jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
14. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
15. Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.