

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. PENYELENGGARAAN MAKANAN

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau Massal (SPMI/M) merupakan suatu sistem penyediaan makanan yang ditujukan untuk melayani konsumen dalam jumlah besar. Kriteria mengenai jumlah sasaran yang termasuk dalam penyelenggaraan makanan massal dapat berbeda-beda di setiap negara, karena penetapannya disesuaikan dengan kebijakan, standar, atau kesepakatan yang berlaku di masing-masing wilayah. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Penyelenggaraan makanan (*food service*) merupakan suatu sistem yang dapat beroperasi secara mandiri maupun menjadi bagian dari sistem yang lebih luas. Sebagai contoh, restoran, rumah makan, atau usaha jasa boga (katering) merupakan sistem yang berdiri sendiri dalam menyediakan layanan makanan. Sebaliknya, instalasi gizi di rumah sakit berfungsi sebagai salah satu subsistem yang mendukung keseluruhan sistem pelayanan rumah sakit. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Bentuk penyelenggaraan makanan mengacu pada mekanisme pelaksanaan layanan penyediaan makanan yang menjadi bagian dari suatu institusi atau organisasi. Pelaksanaan kegiatan tersebut dapat dikelola secara langsung oleh institusi yang bersangkutan melalui sistem swakelola, yaitu seluruh proses penyelenggaraan makanan dilaksanakan dan menjadi tanggung jawab penuh institusi. Selain itu, penyelenggaraan makanan juga dapat diserahkan kepada pihak ketiga melalui kerja sama dengan penyedia jasa boga atau perusahaan katering yang memiliki kompetensi di bidang layanan makanan. (Kustipia and Pakpahan, 2016)

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan

Salah satu tujuan utama penyelenggaraan makanan adalah memberikan pelayanan yang mampu memenuhi harapan sehingga menciptakan kepuasan bagi konsumen. Untuk mencapai tujuan tersebut, penyelenggara makanan

perlu mempertimbangkan preferensi atau tingkat kesukaan konsumen terhadap menu yang disajikan. Hal ini menjadi sangat penting, terutama bagi konsumen yang membutuhkan asupan energi dan zat gizi yang memadai untuk menunjang aktivitas maupun kebutuhan fisik sehari-hari. Apabila preferensi konsumen tidak dijadikan sebagai pertimbangan dalam penyusunan menu, tingkat kepuasan terhadap layanan makanan dapat menurun sehingga mendorong konsumen untuk memilih atau mengonsumsi makanan dari luar penyelenggara. (Putra *et al.*, 2021)

Tujuan penyelenggaraan makanan pada institusi komersial meliputi:

- a. Memperoleh keuntungan maksimal.
- b. Memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen, yaitu makanan yang mengutamakan cita rasa yang menarik dengan harga yang sesuai dengan harapan konsumen.
- c. Menyenangkan/memberi hiburan kepada konsumen.
- d. Menarik konsumen baru.
- e. Mengoptimalkan perolehan keuntungan sebagai bentuk keberlanjutan dan pengembangan usaha.
- f. Menyediakan layanan makanan yang berkualitas kepada konsumen melalui penyajian menu dengan cita rasa yang baik, tampilan yang menarik, serta harga yang sebanding dengan kualitas dan sesuai dengan ekspektasi konsumen.
- g. Menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan sehingga mampu memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi konsumen.
- h. Meningkatkan daya tarik usaha guna memperoleh serta memperluas pangsa konsumen baru.

3. Tahap - tahap Penyelenggaraan Makanan

a. Penyusunan Anggaran Bahan Makanan

Anggaran merupakan suatu perencanaan yang disusun secara sistematis dan terperinci dalam bentuk ukuran kuantitatif, yang umumnya dinyatakan dalam satuan moneter. Anggaran berfungsi sebagai pedoman dalam proses perolehan, pengalokasian, dan pemanfaatan sumber daya organisasi selama periode tertentu, yang pada umumnya ditetapkan untuk jangka waktu satu tahun. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Perencanaan anggaran bahan makanan merupakan proses penyusunan estimasi biaya yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan pengadaan bahan pangan dalam penyelenggaraan makanan selama periode tertentu. Perencanaan tersebut disusun dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM) sebagai pedoman dalam pengelolaan pembiayaan pengadaan bahan makanan. Pada institusi rumah sakit, anggaran ini digunakan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan yang diperuntukkan bagi penyediaan makanan pasien maupun karyawan yang memperoleh pelayanan gizi. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah menyusun usulan anggaran yang memadai untuk menjamin ketersediaan berbagai jenis dan jumlah bahan makanan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Anggaran tersebut diharapkan mampu mendukung penyediaan makanan yang memenuhi standar kecukupan gizi sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan..(Bachyar Bakri, SKM, 2018)

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan suatu proses sistematis dalam merancang, menyusun, dan mengombinasikan berbagai jenis hidangan menjadi satu kesatuan menu yang seimbang, beragam, dan saling melengkapi. Penyusunan menu dilakukan dengan mempertimbangkan pemenuhan kebutuhan gizi, kesesuaian cita rasa dengan preferensi

konsumen atau pasien, serta kebijakan yang berlaku pada institusi penyelenggara makanan. Perencanaan menu bertujuan untuk menjadi pedoman dalam pelaksanaan pengolahan makanan, menciptakan variasi dan kombinasi hidangan yang sesuai, menyesuaikan penyediaan makanan dengan anggaran yang tersedia, meningkatkan efisiensi penggunaan waktu dan tenaga, serta mendukung kegiatan edukasi atau penyuluhan gizi. Proses perencanaan menu meliputi serangkaian tahapan yang diawali dengan identifikasi dan pengumpulan berbagai alternatif hidangan, kemudian dilanjutkan dengan penyusunan kelompok bahan makanan yang mencakup lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah-buahan, serta makanan selingan. Dalam satu siklus menu, kegiatan perencanaan meliputi penyusunan pola menu, penyusunan pedoman menu, pembuatan *master menu*, penempatan hidangan ke dalam *master menu*, hingga pelaksanaan evaluasi untuk menilai kesesuaian dan kualitas menu yang telah disusun. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Dalam penyelenggaraan makanan, perencanaan menu harus memenuhi sejumlah persyaratan agar pelaksanaannya dapat berjalan secara efektif dan efisien. Perencanaan menu berfungsi sebagai acuan dalam proses pengolahan makanan, membantu menciptakan variasi serta kombinasi hidangan yang seimbang, menyesuaikan penyusunan menu dengan anggaran yang tersedia, mengoptimalkan penggunaan waktu dan tenaga, serta menghasilkan menu yang berkualitas. Untuk mewujudkan tujuan tersebut, terdapat beberapa prasyarat yang harus dipenuhi, yaitu sebagai berikut.

1. Setiap hidangan harus memiliki standar porsi yang jelas, meliputi jenis bahan makanan serta jumlahnya berdasarkan berat bersih dalam kondisi mentah.

2. Tersedia standar resep yang memuat komposisi bahan pangan dan bumbu, prosedur pengolahan, serta ketentuan suhu yang digunakan selama proses memasak sesuai dengan spesifikasi resep.
3. Setiap resep harus dilengkapi dengan standar penggunaan bumbu yang mencantumkan jenis rempah-rempah beserta jumlahnya berdasarkan berat bersih bahan mentah guna menjamin konsistensi cita rasa dan mutu hidangan.

c. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan proses penyusunan daftar kebutuhan bahan pangan yang akan diadakan berdasarkan menu yang telah direncanakan atau pedoman menu, dengan mempertimbangkan rata-rata jumlah konsumen maupun pasien yang dilayani. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan tersusunnya daftar pemesanan bahan makanan yang sesuai dengan jenis, jumlah, serta spesifikasi atau standar mutu yang telah ditetapkan oleh institusi. (Depkes, 2007). Pelaksanaan pemesanan bahan makanan dapat disesuaikan dengan periode kebutuhan yang telah ditetapkan oleh institusi, baik secara harian, mingguan, maupun bulanan. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

Tahapan dalam proses pemesanan bahan makanan meliputi beberapa kegiatan sebagai berikut.

1. Menyusun daftar kebutuhan atau permintaan bahan makanan berdasarkan hasil estimasi kebutuhan yang telah dihitung sebelumnya.
2. Menetapkan frekuensi pemesanan bahan makanan, baik bahan pangan segar maupun bahan pangan kering, sesuai dengan kebutuhan operasional dan kapasitas penyimpanan.
3. Menyampaikan usulan kebutuhan pengadaan bahan makanan kepada pimpinan atau pihak yang berwenang untuk memperoleh persetujuan.

4. Menentukan mekanisme atau prosedur pengadaan bahan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, seperti melalui metode penunjukan langsung.
5. Melaksanakan proses pengadaan bahan makanan melalui mekanisme pengadaan langsung atau melalui proses lelang umum sesuai dengan kebijakan institusi.

Pembelian bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan pengadaan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan sesuai dengan jenis, jumlah, mutu, dan spesifikasi yang telah ditetapkan guna mendukung pelayanan kepada konsumen maupun pasien. Pelaksanaan pembelian harus dilakukan secara tepat, baik dari aspek kualitas, kuantitas, waktu pengadaan, maupun efisiensi harga, sehingga mampu menjamin kelancaran penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, proses pembelian bahan makanan perlu dilaksanakan sesuai dengan ketentuan dan prosedur yang berlaku agar kebutuhan penyelenggaraan makanan dapat terpenuhi secara optimal. Metode yang dapat diterapkan dalam proses pembelian bahan makanan meliputi:

- a. Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*)
- b. Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*)
- c. Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)
- d. Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)
- e. Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market of Buying*), yaitu proses pengadaan bahan makanan yang dilakukan secara langsung di pasar sesuai dengan kebutuhan dan kondisi harga yang berlaku pada saat pembelian
- f. Pembelian melalui negosiasi (*The Negotiated Buying*), yaitu mekanisme pembelian yang dilakukan berdasarkan hasil kesepakatan atau perundingan antara pihak pembeli dan pemasok mengenai harga, jumlah, kualitas, maupun persyaratan lainnya.

g. Pembelian berjangka (Future Contract), yaitu sistem pengadaan bahan makanan yang dilaksanakan melalui perjanjian untuk pemenuhan kebutuhan pada waktu yang akan datang sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati.

h. Pembelian tanpa kontrak tertulis (Unsigned Contract/Auction), yaitu mekanisme pembelian yang tidak didasarkan pada kontrak tertulis, tetapi mengacu pada kesepakatan yang berlaku selama proses pengadaan. Bentuk pembelian ini meliputi:

- 1) Firm at the Opening of Price (FAOP), yaitu sistem pembelian di mana harga bahan makanan ditetapkan berdasarkan harga yang berlaku pada saat transaksi dilakukan, terutama ketika bahan makanan dipesan sesuai kebutuhan.
- 2) Subject to Approval of Price (SAOP), yaitu sistem pembelian yang memungkinkan pemesanan bahan makanan dilakukan terlebih dahulu, sedangkan harga yang digunakan mengacu pada harga yang telah disepakati atau ditetapkan sebelumnya.

d. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memastikan bahwa bahan pangan yang diterima telah sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan. Kegiatan ini meliputi proses pemeriksaan, verifikasi, pencatatan, serta pelaporan terhadap jenis, mutu, dan jumlah bahan makanan yang diterima sebagai bagian dari pengendalian mutu dalam penyelenggaraan makanan. (PGRS, 2013). Cara penerimaan bahan makanan ada 2 macam cara yaitu:

- 1) Blind receiving atau cara buta, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor.
- 2) Convetion atau konvensional, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan

makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. (Mahmud, 2019)

Beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam proses penerimaan bahan makanan meliputi hal-hal sebagai berikut:

- 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan kuantitas yang tercantum dalam faktur pembelian serta sama dengan jumlah yang diajukan dalam daftar permintaan atau kebutuhan institusi.
- 2) Mutu, kondisi, dan spesifikasi bahan makanan yang diterima wajib memenuhi standar yang telah ditetapkan serta sesuai dengan persyaratan yang disepakati dalam kontrak pengadaan.
- 3) Penerimaan bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang mencakup pemeriksaan, verifikasi, pencatatan, dan penyusunan laporan mengenai jenis, mutu, serta jumlah bahan makanan yang diterima. Seluruh proses tersebut harus mengacu pada pesanan, spesifikasi teknis, dan ketentuan yang tercantum dalam perjanjian pengadaan atau jual beli.
- 4) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sesuai dengan harga yang telah disepakati sebelumnya dan tercantum dalam dokumen penawaran atau kontrak pengadaan.

e. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan pangan merupakan proses pengelolaan yang meliputi penataan, penempatan, dan pemeliharaan bahan makanan, baik bahan pangan kering maupun bahan pangan basah, guna menjaga mutu dan jumlahnya selama berada di ruang penyimpanan atau gudang. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan makanan yang siap digunakan dengan kualitas, kuantitas, dan kondisi yang tetap sesuai dengan kebutuhan serta perencanaan penyelenggaraan makanan. (Dan, 2020)

Apabila bahan makanan akan segera digunakan dalam proses pengolahan, setelah dilakukan penimbangan bahan tersebut langsung

dipindahkan ke ruang persiapan bahan makanan. Agar proses penyimpanan bahan makanan dapat berlangsung secara efektif dan sesuai dengan ketentuan, beberapa prasyarat yang harus dipenuhi meliputi hal-hal berikut.

1. Tersedianya sistem pengelolaan dan penyimpanan bahan makanan yang terorganisasi dengan baik.
2. Adanya ruang penyimpanan yang memadai serta memenuhi persyaratan sesuai dengan standar penyimpanan bahan makanan
3. Tersedianya sistem pencatatan persediaan, seperti kartu stok atau buku administrasi keluar-masuk bahan makanan, untuk memudahkan pengendalian dan pemantauan persediaan.

Tujuan penyimpanan bahan makanan meliputi beberapa aspek sebagai berikut.

- a. Menjaga serta mempertahankan mutu, kesegaran, dan kondisi bahan makanan agar tetap sesuai dengan standar selama masa penyimpanan.
- b. Melindungi bahan makanan dari berbagai faktor yang dapat menurunkan kualitas, seperti kerusakan fisik, kontaminasi, kotoran, maupun pengaruh kondisi lingkungan penyimpanan.
- c. Menjamin ketersediaan berbagai jenis bahan makanan dalam jumlah yang mencukupi, dengan mutu yang tetap terjaga serta tersedia pada waktu yang diperlukan.
- d. Memastikan persediaan bahan makanan selalu tersedia dalam jumlah, jenis, dan kualitas yang sesuai untuk mendukung kelancaran penyelenggaraan makanan.

f. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan merupakan tahapan awal dalam proses pengolahan pangan yang meliputi berbagai kegiatan untuk menyiapkan bahan makanan agar siap dimasak. Kegiatan tersebut mencakup pencucian, pemotongan, pembersihan, peracikan, serta berbagai perlakuan lain sesuai dengan karakteristik bahan makanan yang akan diolah. Agar proses

persiapan dapat berlangsung secara efektif dan sesuai dengan standar, beberapa persyaratan yang harus dipenuhi meliputi hal-hal berikut.

- 1) Tersedianya bahan makanan yang akan diproses sesuai dengan kebutuhan menu yang telah direncanakan.
- 2) Tersedianya sarana, peralatan, serta ruang persiapan yang memadai dan memenuhi persyaratan operasional.
- 3) Adanya prosedur kerja atau standar operasional sebagai pedoman dalam pelaksanaan persiapan bahan makanan.
- 4) Tersedianya standar resep, standar penggunaan bumbu, standar porsi, serta jadwal persiapan sebagai acuan dalam proses pengolahan.
- 5) Tersusunnya jadwal pemasakan yang jelas guna mendukung kelancaran proses produksi dan penyajian makanan. (Laksita, 2023)

g. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan pangan merupakan suatu proses yang bertujuan untuk mengubah karakteristik fisik, kimia, maupun cita rasa bahan makanan sehingga menghasilkan hidangan yang lebih berkualitas, aman, dan memiliki nilai sensori yang lebih baik. Dalam proses tersebut, umumnya dilakukan penambahan berbagai jenis bumbu dan bahan penyedap guna meningkatkan kelezatan, memperkaya cita rasa, serta memperbaiki penampilan makanan sehingga lebih menarik dan dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen. (Khasanah, 2020)

Pengolahan makanan merupakan serangkaian proses, metode, dan teknik yang diterapkan untuk mengubah bahan pangan mentah menjadi produk pangan yang siap dikonsumsi atau mengolah makanan ke dalam bentuk lain sesuai dengan tujuan penggunaannya. Kegiatan ini dapat dilakukan pada tingkat rumah tangga maupun dalam skala industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan layak dikonsumsi oleh manusia maupun digunakan sebagai pakan bagi hewan. (Khasanah, 2020)

Bahan mentah atau bahan pangan merupakan bahan baku yang masih berada dalam kondisi alami dan belum mengalami proses pengolahan. Sementara itu, pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati maupun air, baik yang telah melalui proses pengolahan maupun yang masih dalam bentuk asli, yang dimanfaatkan sebagai makanan atau minuman untuk memenuhi kebutuhan konsumsi manusia. Adapun pengertian mengenai proses pengolahan pangan meliputi sebagai berikut.

- 1) Bahan makanan yang memerlukan pengolahan, yaitu bahan pangan yang harus melalui serangkaian proses pengolahan terlebih dahulu sebelum layak dan aman untuk dikonsumsi.
- 2) Bahan makanan yang tidak memerlukan pengolahan, yaitu bahan pangan yang dapat dikonsumsi secara langsung atau tidak memerlukan tahapan pengolahan tambahan sebelum dikonsumsi.

h. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan salah satu tahapan penting dalam penyelenggaraan makanan karena berperan dalam menjaga kualitas visual dan daya tarik hidangan yang akan disajikan kepada konsumen. Keberhasilan proses penyajian dipengaruhi oleh berbagai aspek, antara lain penggunaan peralatan yang sesuai, perilaku dan profesionalisme petugas penyaji, serta penerapan kebersihan pada peralatan makan maupun higiene petugas yang menangani makanan. Apabila proses penyajian tidak dilakukan sesuai dengan prinsip higiene dan standar pelayanan yang baik, maka seluruh upaya yang telah dilakukan dalam pengolahan untuk menghasilkan makanan dengan cita rasa dan mutu yang optimal dapat kehilangan nilai serta mengurangi kepuasan konsumen..(Marfuah, Noviyanti and Khotimah, 2022)

Selain teknik penyajian, pengendalian suhu makanan juga merupakan aspek penting yang harus diperhatikan untuk menjaga mutu, penampilan,

dan keamanan makanan yang akan disajikan. Perubahan atau penurunan suhu makanan dapat terjadi selama proses distribusi, sehingga berpotensi memengaruhi kualitas dan keamanan pangan apabila tidak dikendalikan dengan baik. Oleh karena itu, makanan yang telah matang harus disimpan pada suhu yang sesuai dengan karakteristiknya guna mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen, termasuk *Escherichia coli* (*E. coli*). Bahan makanan atau hidangan kering yang akan disimpan dalam jangka waktu tertentu umumnya dipertahankan pada suhu sekitar 25°C–30°C, sedangkan makanan basah atau berkuah yang akan segera disajikan sebaiknya dipertahankan pada suhu lebih dari 60°C untuk menjaga keamanan pangan. Adapun makanan matang yang belum akan segera disajikan dapat disimpan pada suhu sekitar –10°C agar kualitas serta keamanannya tetap terjaga hingga waktu penyajian..(Marfuah, Noviyanti and Khotimah, 2022)

i. Pendistribusian Makanan

Distribusi merupakan salah satu subsistem dalam penyelenggaraan makanan yang mencakup serangkaian kegiatan penyaluran dan pelayanan makanan kepada konsumen. Ruang lingkup kegiatan distribusi meliputi penerimaan hidangan, proses penyajian, pelayanan makanan, pencucian peralatan makan, hingga pengelolaan dan pembuangan limbah atau sampah yang dihasilkan selama proses penyelenggaraan makanan. (Sari, 2018)

Distribusi makanan merupakan tahapan dalam penyelenggaraan makanan yang mencakup proses penyaluran hidangan kepada pasien atau konsumen sesuai dengan jumlah porsi, jenis makanan, serta ketentuan pelayanan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini meliputi penerimaan makanan yang telah dikemas menggunakan wadah atau peralatan tertentu, penyimpanan sementara sebelum waktu penyajian, hingga penyerahan makanan kepada penerima layanan pada waktu yang telah dijadwalkan. Tujuan utama distribusi makanan adalah memastikan setiap pasien atau

konsumen memperoleh makanan yang sesuai dengan diet, kebutuhan gizi, dan standar pelayanan yang berlaku di institusi penyelenggara makanan. (Sari, 2018)

j. Pencatatan dan Pelaporan

Pencatatan dan pelaporan merupakan instrumen administratif yang berfungsi sebagai sarana pengendalian, pemantauan, serta evaluasi terhadap seluruh rangkaian kegiatan dalam penyelenggaraan makanan. Setiap tahapan pelaksanaan harus didokumentasikan secara sistematis, akurat, dan berkesinambungan, sedangkan laporan disusun serta disampaikan secara periodik sesuai dengan kebutuhan organisasi sebagai dasar pengawasan, evaluasi kinerja, dan pengambilan keputusan.

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu sistem layanan penyediaan pangan yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi kelompok konsumen dalam jumlah besar pada berbagai jenis institusi, seperti perkantoran, perusahaan, kawasan industri, pabrik, asrama, lembaga pendidikan, komunitas, maupun fasilitas pelayanan lainnya. Pelaksanaan sistem tersebut bertujuan menjamin tersedianya makanan yang memenuhi kecukupan gizi, aman untuk dikonsumsi, bermutu, serta disajikan secara efisien sesuai dengan standar operasional dan kebijakan yang berlaku. (Bachyar Bakri, SKM, 2018)

B. HYGIENE DAN SANITASI RESTORAN

1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Higiene merupakan serangkaian upaya yang bertujuan menjaga, meningkatkan, dan melindungi kondisi kesehatan melalui penerapan kebersihan pada individu maupun objek yang berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Penerapan higiene dapat dilakukan melalui berbagai tindakan, seperti mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun untuk mencegah perpindahan mikroorganisme, membersihkan peralatan makan agar tetap higienis, serta

memisahkan atau membuang bagian bahan pangan yang mengalami kerusakan guna mempertahankan mutu dan keamanan makanan secara keseluruhan.

Sanitasi merupakan serangkaian tindakan preventif yang berfokus pada upaya pencegahan penyakit melalui pengelolaan dan pemeliharaan kondisi lingkungan agar tetap bersih, sehat, dan aman. Penerapan sanitasi bertujuan untuk melindungi kesehatan masyarakat dengan mengendalikan berbagai faktor lingkungan yang berpotensi menjadi sumber pencemaran maupun penularan penyakit. Implementasi sanitasi dapat diwujudkan melalui penyediaan sarana air bersih untuk mendukung kegiatan kebersihan, seperti mencuci tangan, serta penyediaan tempat penampungan sampah yang memadai guna mencegah pembuangan limbah secara sembarangan dan menjaga kebersihan lingkungan. (Kemenkes RI, 2011)

2. Pengertian Restoran

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah water and food borne disease dan munculnya vektor penyakit. Upaya peningkatan hygiene sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti rumah makan. Pengawasan sanitasi rumah makan dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan grade rumah makan. Tingkat mutu (grade) suatu rumah makan adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan/penggolongan menurut segi higienis sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. Grade rumah makan dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi higienis sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan. (Hayana, Kursani and Syarif, 2022)

3. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Restoran

Setiap tempat pengelolaan makanan diwajibkan memenuhi standar higiene dan sanitasi pangan sebagai upaya untuk menjamin keamanan serta mutu makanan yang dihasilkan. Persyaratan higiene dan sanitasi merupakan seperangkat ketentuan teknis yang diberlakukan terhadap rumah makan, restoran, beserta seluruh sarana dan perlengkapannya, yang mencakup aspek mikrobiologis, kimia, dan fisik. Penerapan higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan berbagai faktor yang berkaitan dengan bahan pangan, penjamah makanan, lingkungan, maupun peralatan yang digunakan, karena faktor-faktor tersebut berpotensi menjadi sumber kontaminasi serta dapat menyebabkan timbulnya penyakit atau gangguan kesehatan pada konsumen. (PERMENKES No. 304 Tahun 1989 Tentang : Persyaratan Kesehatan Rumah Makan Dan Restoran, 2019)

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 (*Kepmenkes Nomor 1 098/Menkes/S.KNII/2003, 2003*) tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran bahwa Rumah Makan harus memenuhi beberapa syarat kesehatan seperti :

a. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

Lokasi: Rumah makan dan restoran harus berada pada kawasan yang bebas atau seminimal mungkin terpapar berbagai sumber pencemaran lingkungan. Pemilihan lokasi perlu mempertimbangkan potensi kontaminasi yang berasal dari debu, asap, serangga, tikus, maupun faktor pencemar lainnya yang dapat memengaruhi kebersihan, keamanan, dan mutu pangan.

1. Bangunan

a. Umum

- 1) Bangunan beserta desain atau konstruksinya harus dirancang dan dibangun sesuai dengan ketentuan serta peraturan perundang-undangan yang berlaku.

- 2) Lokasi bangunan penyelenggaraan makanan harus terpisah dari area tempat tinggal atau hunian guna meminimalkan risiko kontaminasi dan menjaga standar higiene serta sanitasi.

b. Tata Ruang

- 1) Tata ruang pada fasilitas penyelenggaraan makanan sekurang-kurangnya harus mencakup area dapur, ruang penyimpanan atau gudang, ruang makan, toilet, ruang bagi karyawan, serta ruang administrasi.
- 2) Setiap ruang harus memiliki pembatas berupa dinding yang jelas, sedangkan akses antar-ruangan dihubungkan melalui pintu untuk mendukung kelancaran aktivitas operasional.
- 3) Penataan setiap ruang perlu disesuaikan dengan fungsi dan kegunaannya agar alur pergerakan tamu, tenaga kerja, bahan makanan, makanan siap saji, maupun barang lainnya dapat berlangsung secara teratur. Pengaturan tersebut bertujuan untuk mencegah terjadinya persilangan alur (cross flow) yang berpotensi menyebabkan kontaminasi terhadap makanan.
2. Konstruksi bangunan: Aspek konstruksi mencakup berbagai elemen fisik bangunan, antara lain lantai, dinding, sistem ventilasi, pencahayaan, atap, plafon (langit-langit), serta pintu yang harus memenuhi persyaratan teknis dan standar higiene serta sanitasi.

b. Persyaratan Fasilitas Sanitasi_

1. Air bersih
2. Air limbah
3. Toilet
4. Tempat sampah
5. Tempat cuci tangan
6. Tempat mencuci peralatan
7. Tempat pencuci bahan makanan

8. Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan
9. Peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus

c. Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan

1. Area dapur harus dibagi ke dalam beberapa zona kerja sesuai dengan fungsinya, yang meliputi ruang pencucian peralatan, ruang penyimpanan bahan makanan, area pengolahan, ruang persiapan bahan pangan, serta ruang administrasi untuk mendukung kelancaran operasional penyelenggaraan makanan.
2. Ruang makan
3. Gudang penyimpanan bahan makanan harus dilengkapi dengan fasilitas penyimpanan berupa rak yang memadai, sistem ventilasi yang mampu menjaga kelancaran sirkulasi udara, serta perangkat pengendalian hama untuk mencegah masuknya serangga dan tikus ke dalam area penyimpanan.

d. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Bahan Makanan
 - a. Bahan makanan yang digunakan harus berada dalam kondisi segar, layak konsumsi, serta tidak mengalami kerusakan yang dapat memengaruhi mutu dan keamanannya.
 - b. Bahan pangan tidak boleh menunjukkan tanda-tanda pembusukan atau penurunan kualitas yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen.
 - c. Seluruh bahan makanan harus diperoleh dari pemasok atau sumber yang resmi, memiliki izin, dan berada di bawah pengawasan instansi yang berwenang.
 - d. Bahan makanan dalam kemasan, bahan tambahan pangan (BTP), serta bahan penolong yang digunakan wajib memenuhi standar mutu, keamanan, dan ketentuan sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2. Makanan Jadi

- a. Makanan siap saji harus berada dalam kondisi yang layak konsumsi, tidak mengalami kerusakan, tidak menunjukkan tanda-tanda pembusukan, serta tetap memenuhi standar keamanan pangan. Khusus untuk produk makanan dalam kemasan kaleng, kemasan tidak boleh mengalami pengembungan, penyok ke dalam (*cekung*), kebocoran, maupun kerusakan fisik lainnya yang dapat memengaruhi mutu produk.
- b. Kandungan bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) pada makanan harus memenuhi persyaratan mikrobiologis, yaitu 0 koloni per gram sampel makanan.
- c. Kandungan bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) pada minuman juga harus memenuhi standar keamanan pangan, yaitu 0 koloni per 100 mL sampel minuman.
- d. Kadar logam berat, residu pestisida, maupun bahan pencemar lainnya pada makanan tidak boleh melampaui batas maksimum yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e. Buah-buahan harus dicuci menggunakan air bersih yang memenuhi persyaratan kualitas air. Sementara itu, sayuran yang akan dikonsumsi dalam keadaan mentah perlu dicuci dengan air yang mengandung larutan kalium permanganat berkonsentrasi 0,02% atau dicelupkan ke dalam air mendidih selama beberapa detik sebagai upaya mengurangi risiko kontaminasi mikroorganisme.

e. Persyaratan Pengolahan Makanan

1. Setiap proses pengolahan makanan wajib dilakukan sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi, sehingga makanan terlindungi dari kontak

langsung dengan bagian tubuh penjamah makanan yang dapat menjadi sumber kontaminasi biologis, fisik, maupun kimia.

2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan:
 - a. Sarung tangan plastik.
 - b. Penjepit makanan.
 - c. Sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - a. Celemek atau apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu dapur
 - d. Berperilaku :
 - 1) Tidak melakukan aktivitas merokok selama berada di area pengolahan maupun penyajian makanan.
 - 2) Tidak mengonsumsi makanan, minuman, atau mengunyah permen maupun bahan lainnya ketika sedang menangani atau mengolah makanan.
 - 3) Tidak mengenakan perhiasan selama bekerja, kecuali cincin kawin polos yang tidak memiliki hiasan sehingga tidak berpotensi menjadi sumber kontaminasi.
 - 4) Tidak menggunakan peralatan, perlengkapan, atau fasilitas yang tidak berkaitan dengan pelaksanaan tugas maupun bukan untuk kepentingan operasional.
 - 5) Senantiasa mencuci tangan menggunakan air mengalir dan sabun sebelum memulai pekerjaan serta setiap selesai menggunakan toilet atau kamar kecil.
 - 6) Mengenakan pakaian kerja beserta alat pelindung diri secara benar, lengkap, dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

- 7) Memastikan pakaian kerja selalu dalam keadaan bersih, higienis, serta hanya digunakan di lingkungan rumah makan atau restoran dan tidak dipakai di luar area kerja.
4. Setiap tenaga pengolah makanan diwajibkan memiliki sertifikat vaksinasi tifoid (*typhoid*) yang masih berlaku serta buku pemeriksaan kesehatan atau surat keterangan kesehatan yang sah sebagai bukti bahwa kondisi kesehatannya memenuhi persyaratan untuk menangani dan mengolah makanan.

f. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Penyimpanan Bahan Makanan
 - a. Ruang atau tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu dijaga kebersihan, kerapian, dan kondisinya agar tetap memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi.
 - b. Bahan makanan mentah wajib disimpan secara terpisah dari makanan siap saji untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang (*cross contamination*).
 - c. Penyimpanan setiap jenis bahan makanan harus disesuaikan dengan karakteristiknya, dengan memperhatikan ketentuan sebagai berikut.
 - 1) Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai dengan jenis dan sifat masing-masing bahan pangan.
 - 2) Ketebalan penumpukan bahan makanan padat tidak melebihi 10 cm agar sirkulasi udara tetap optimal dan mutu bahan tetap terjaga.
 - 3) Kelembapan ruang penyimpanan dipertahankan pada kisaran 80%–90% sesuai dengan persyaratan penyimpanan.
 - d. Apabila bahan makanan disimpan di dalam gudang, penempatannya tidak boleh bersentuhan langsung dengan lantai,

dinding, maupun langit-langit. Oleh karena itu, perlu diperhatikan jarak penyimpanan sebagai berikut.

- 1) Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
 - 2) Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
 - 3) Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.
- e. Bahan makanan harus dikelompokkan berdasarkan jenisnya dan disusun secara teratur pada rak penyimpanan agar tidak mengalami kerusakan. Selain itu, sistem penyimpanan menerapkan prinsip FIFO (First In, First Out), yaitu bahan makanan yang pertama kali masuk ke tempat penyimpanan harus menjadi bahan yang pertama kali digunakan atau dikeluarkan.

2. Penyimpanan Makanan Jadi

- a. Makanan siap saji harus disimpan pada tempat yang terlindung dari berbagai sumber kontaminasi, seperti debu, bahan berbahaya, serangga, tikus, maupun hewan pengganggu lainnya yang berpotensi menurunkan mutu dan keamanan pangan.
- b. Makanan yang mudah mengalami kerusakan (perishable food) harus dipertahankan pada suhu penyimpanan yang sesuai, yaitu 65,5°C atau lebih untuk penyimpanan panas (hot holding), atau 4°C atau kurang untuk penyimpanan dingin (cold holding), sehingga kualitas dan keamanan makanan tetap terjaga.
- c. Makanan yang mudah rusak dan akan disimpan dalam jangka waktu lebih dari 6 jam sebaiknya ditempatkan pada suhu -5°C hingga -1°C agar pertumbuhan mikroorganisme dapat dihambat dan mutu makanan tetap terpelihara.

g. Persyaratan Penyajian Makanan

1. Proses penyajian makanan wajib dilakukan dengan cara yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari berbagai sumber pencemar.

2. Seluruh peralatan yang digunakan selama proses penyajian harus berada dalam kondisi bersih, higienis, dan layak digunakan.
3. Makanan siap saji harus ditempatkan dalam wadah yang bersih serta ditangani menggunakan peralatan penyaji yang telah memenuhi persyaratan kebersihan untuk mencegah kontaminasi silang.
4. Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat harus dipertahankan pada fasilitas pemanas (*food warmer*) dengan suhu sekurang-kurangnya 60°C agar kualitas dan keamanan pangan tetap terjaga.
5. Petugas yang melakukan penyajian makanan wajib menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat, serta mengenakan pakaian kerja yang bersih, rapi, dan sesuai dengan ketentuan higiene.
6. Selain ketentuan tersebut, proses penyajian makanan juga harus memenuhi persyaratan teknis lainnya sesuai dengan standar higiene dan sanitasi yang berlaku.
 - a. Penyajian makanan harus dilakukan pada area yang bersih, higienis, serta terbebas dari berbagai sumber pencemaran yang berpotensi menurunkan mutu makanan.
 - b. Meja yang digunakan untuk menyajikan makanan sebaiknya dilengkapi dengan penutup berupa taplak berwarna putih atau pelapis plastik yang bersih dan menarik. Namun, apabila permukaan meja terbuat dari bahan seperti formika yang mudah dibersihkan, penggunaan taplak meja tidak menjadi persyaratan wajib.
 - c. Wadah penyimpanan bumbu, seperti merica, garam, cuka, saus tomat, kecap, sambal, dan pelengkap lainnya harus dijaga kebersihannya secara rutin, terutama pada bagian mulut atau tutup wadah yang sering bersentuhan selama proses penggunaan.

- d. Asbak yang tersedia di meja makan harus dikosongkan dan dibersihkan secara berkala agar kebersihan serta kenyamanan area makan tetap terpelihara.
- e. Peralatan makan dan minum yang telah selesai digunakan harus segera dicuci, dengan waktu penanganan tidak melebihi 5 menit, guna mencegah penumpukan kotoran serta mengurangi risiko kontaminasi mikroorganisme.

h. Persyaratan Peralatan

1. Peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus memenuhi persyaratan keamanan pangan dan tidak boleh melepaskan zat beracun atau bahan berbahaya yang melebihi ambang batas sehingga dapat membahayakan kesehatan, yakni :
 - a. Timah (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Antimony (Sb)
2. Peralatan yang digunakan harus berada dalam kondisi baik, tidak mengalami keretakan, pecah, sumbing, maupun kerusakan lain yang berpotensi menyebabkan kontaminasi terhadap makanan.
3. Permukaan peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus memiliki tekstur yang rata, halus, bebas dari sudut mati, serta mudah dibersihkan dan disanitasi.
4. Seluruh peralatan wajib dipastikan dalam keadaan higienis dan siap pakai sebelum digunakan dalam proses pengolahan maupun penyajian makanan.

5. Peralatan yang digunakan untuk menangani makanan siap saji harus memenuhi persyaratan mikrobiologis, yaitu bebas dari bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) serta memiliki jumlah mikroba yang tidak melampaui batas maksimum yang telah ditetapkan.
6. Tata cara pencucian peralatan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. Proses pencucian peralatan dilakukan menggunakan sabun atau deterjen, kemudian dibilas dengan air bersih, baik air dingin maupun air panas, hingga seluruh kotoran dan sisa bahan makanan hilang.
 - b. Peralatan yang telah dicuci harus melalui proses desinfeksi menggunakan larutan kaporit berkonsentrasi 50 ppm, larutan iodofor 12,5 ppm, atau air panas bersuhu 80°C, kemudian dikeringkan menggunakan kain yang bersih.
7. Proses pengeringan peralatan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. Peralatan yang telah melalui proses desinfeksi harus ditiriskan pada rak berbahan antikarat hingga kering secara alami atau dengan bantuan sinar matahari, cahaya buatan, maupun mesin pengering. Peralatan tidak diperkenankan dikeringkan menggunakan kain. Peralatan yang telah melalui proses desinfeksi harus ditiriskan pada rak berbahan antikarat hingga kering secara alami atau dengan bantuan sinar matahari, cahaya buatan, maupun mesin pengering. Peralatan tidak diperkenankan dikeringkan menggunakan kain.
8. Penyimpanan peralatan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. Seluruh peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus disimpan dalam kondisi bersih, kering, dan higienis.

- b. Cangkir, mangkuk, gelas, serta peralatan sejenis harus disimpan dalam posisi terbalik untuk mencegah kontaminasi.
- c. Rak penyimpanan peralatan harus terbuat dari bahan antikorosi, memiliki permukaan yang rata, serta tidak mengalami kerusakan atau keausan.
- d. Laci penyimpanan peralatan harus selalu dijaga kebersihannya. Selain itu, ruang penyimpanan harus tetap kering, terlindung dari sumber pencemaran, serta bebas dari hama dan hewan pengganggu.

C. PENJAMAH MAKANAN

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah individu yang terlibat secara langsung dalam setiap tahapan penanganan makanan, mulai dari proses persiapan bahan, pembersihan, hingga penggunaan peralatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan, pengelolaan, pengangkutan sampai menyajikan makanan biasa. Penerapan perilaku higienis oleh penjamah makanan merupakan aspek mendasar yang harus memperoleh perhatian dalam penyelenggaraan makanan. Keamanan dan kelayakan pangan sangat dipengaruhi oleh tingkat kebersihan individu yang menangani makanan selama proses pengolahan. Oleh sebab itu, setiap penjamah makanan harus menerapkan praktik higiene perorangan secara konsisten, seperti mencuci tangan sesuai prosedur, menjaga kebersihan diri, serta mengenakan perlengkapan kerja yang lengkap, meliputi pakaian kerja, celemek, dan penutup kepala. (Saputra, 2023)

2. Syarat Penjamah Makanan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 (*Kepmenkes Nomor 1098/Menkes/S.KNII/2003*, 2003), Penjamah makanan yang terlibat dalam kegiatan pelayanan dan

penanganan makanan wajib memenuhi sejumlah persyaratan sebagai berikut.

1. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada rumah makan maupun restoran harus memiliki kondisi kesehatan yang baik serta tidak menderita penyakit menular.
2. Penjamah makanan diwajibkan menjalani pemeriksaan kesehatan secara rutin paling sedikit dua kali dalam satu tahun sebagai upaya pemantauan kondisi kesehatannya.
3. Setiap penjamah makanan harus memiliki sertifikat pelatihan atau kursus penjamah makanan sebagai bukti kompetensi dalam penerapan higiene dan sanitasi pangan.
4. Sertifikat pelatihan tersebut diperoleh dari lembaga atau institusi penyelenggara yang telah ditetapkan dan diselenggarakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

3. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Kualitas dan keamanan makanan sangat dipengaruhi oleh peran penjamah makanan karena aktivitas yang dilakukan selama proses penanganan pangan berpotensi menjadi media penyebaran penyakit, baik secara langsung maupun tidak langsung. Timbulnya kasus keracunan makanan dapat dipicu oleh berbagai faktor, antara lain praktik pengolahan makanan, kondisi peralatan, mutu bahan pangan, serta lingkungan tempat pengelolaan makanan. Selain itu, kontaminasi pangan juga dapat terjadi akibat rendahnya tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi, kurangnya penerapan perilaku hidup bersih dan sehat, kebersihan diri yang belum terjaga secara optimal, kondisi peralatan makan yang kurang higienis, serta sanitasi pengolahan makanan yang belum memenuhi persyaratan. (Di *et al.*, 2024)

Menurut BPOM RI, setiap penjamah makanan diwajibkan mengenakan pakaian kerja yang sesuai, menggunakan penutup kepala, serta memakai alas kaki yang memadai selama menjalankan tugas. Penerapan higiene perorangan

dan pemeliharaan kebersihan diri yang baik bertujuan untuk mencegah pekerja yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan makanan menjadi sumber kontaminasi. Beberapa ketentuan yang perlu diterapkan dalam menjaga kebersihan diri adalah sebagai berikut.

- 1) Menjaga kebersihan merupakan kewajiban yang harus dipatuhi oleh seluruh tenaga kerja.
- 2) Penjamah makanan wajib mengenakan pakaian kerja yang bersih dan layak, seperti celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker, serta sepatu kerja selama melaksanakan aktivitas pengolahan makanan.
- 3) Penjamah makanan yang memiliki luka pada bagian tubuh harus menutup luka tersebut menggunakan balutan atau penutup luka yang kedap air sebelum melakukan penanganan makanan.
- 4) Pekerja wajib mencuci tangan menggunakan air bersih dan sabun sebelum memulai penanganan makanan, setelah menangani bahan, peralatan, atau benda yang kotor, serta setiap selesai menggunakan kamar mandi atau toilet.

Oleh sebab itu, penjamah makanan wajib menerapkan prosedur higiene dan sanitasi yang tepat untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang ditangani. Penerapan kebiasaan mencuci tangan, menjaga kebersihan diri, serta memelihara higiene perorangan merupakan bagian penting dalam setiap proses pengolahan makanan.

D. PENGETAHUAN PENJAMAH MAKANAN

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari proses mengetahui yang diperoleh seseorang setelah melakukan pengamatan terhadap suatu objek tertentu. Proses tersebut berlangsung melalui pancaindra, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan yang dimiliki individu diperoleh melalui pemanfaatan indera penglihatan dan pendengaran. (Toningki, 2022)

Pengetahuan merupakan seluruh informasi atau pemahaman yang dimiliki seseorang, baik yang diperoleh melalui jalur pendidikan formal maupun secara nonformal atau informal. Pengetahuan formal umumnya diperoleh melalui proses pembelajaran di lembaga pendidikan, sedangkan pengetahuan informal didapatkan dari pengalaman serta lingkungan di luar sekolah. Selain itu, pengetahuan juga dapat bersumber dari berbagai media informasi, baik media cetak seperti buku, majalah, dan surat kabar, maupun media elektronik, seperti televisi, radio, serta internet. (Toningki, 2022)

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2021), pengetahuan dalam ranah kognitif dikelompokkan ke dalam enam tingkatan, yang masing-masing mencerminkan kemampuan individu dalam memahami dan mengolah informasi. Keenam tingkatan tersebut meliputi sebagai berikut (Notoatmodjo, 2021) :

1. Tahu (*Know*)

Tahu merupakan kemampuan individu untuk mengenali dan mengingat kembali informasi atau materi yang telah dipelajari sebelumnya. Pada tingkat ini, seseorang mampu melakukan proses mengingat kembali (*recall*) terhadap pengetahuan maupun rangsangan yang pernah diterima.

2. Memahami (*Comprehension*)

Memahami adalah kemampuan seseorang dalam menjelaskan informasi yang telah diketahui secara tepat serta menginterpretasikan atau menguraikan makna dari materi tersebut dengan benar.

3. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi merupakan kemampuan untuk menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh ke dalam situasi atau kondisi nyata. Kemampuan ini mencakup penggunaan konsep, prinsip, metode, rumus, maupun aturan tertentu dalam menyelesaikan suatu permasalahan.

4. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan menguraikan suatu materi atau objek ke dalam bagian-bagian yang lebih kecil sehingga hubungan antarbagian dalam suatu struktur dapat dipahami secara jelas.

5. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis merupakan kemampuan mengombinasikan atau mengintegrasikan berbagai unsur menjadi suatu bentuk atau konsep baru yang utuh berdasarkan informasi yang telah dimiliki sebelumnya.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi adalah kemampuan memberikan pertimbangan atau penilaian terhadap suatu objek, informasi, maupun materi berdasarkan kriteria tertentu, baik yang ditetapkan sendiri maupun yang telah ditentukan sebelumnya.

3. Cara Memperoleh Pengetahuan

Terdapat beberapa cara yang dapat digunakan untuk memperoleh pengetahuan, yaitu sebagai berikut (Notoatmodjo, 2021):

1. Cara Kuno untuk memperoleh pengetahuan, antara lain :

a. Metode coba salah (*Trial and Error*)

Metode ini dilakukan dengan mencoba berbagai alternatif penyelesaian suatu masalah. Apabila cara yang digunakan belum berhasil, maka akan dicoba alternatif lainnya hingga ditemukan solusi yang tepat

b. Melalui kekuasaan atau otoritas

Pengetahuan dapat diperoleh dari pihak yang memiliki kewenangan atau otoritas, seperti tokoh masyarakat, pemimpin formal maupun informal, pemuka agama, serta aparat atau penyelenggara pemerintahan.

c. Berdasarkan pengalaman pribadi

Pengalaman yang pernah dialami seseorang dapat menjadi sumber pengetahuan melalui proses mengingat, memanfaatkan, dan

menerapkan kembali pengalaman tersebut dalam menghadapi permasalahan yang serupa.

2. Cara Modern dalam Memperoleh Pengetahuan

Pendekatan ini dikenal sebagai metode ilmiah atau metodologi penelitian. Metode tersebut pertama kali diperkenalkan oleh Francis Bacon (1561–1626), kemudian dikembangkan lebih lanjut oleh Deobold Van Dalen, hingga menjadi dasar lahirnya penelitian ilmiah yang digunakan untuk memperoleh pengetahuan secara sistematis dan objektif.

E. SIKAP PENJAMAH MAKANAN

1. Pengertian Sikap

Sikap merupakan kecenderungan individu dalam memberikan respons terhadap rangsangan yang berasal dari lingkungan, yang dapat menjadi dasar bagi terbentuknya atau terarahnya perilaku. Dengan demikian, sikap dapat dipahami sebagai kesiapan mental seseorang untuk bereaksi terhadap suatu objek berdasarkan pengalaman yang telah dimiliki, sehingga secara langsung maupun tidak langsung dapat memengaruhi perilaku atau tindakan yang ditunjukkan. (Notoatmodjo, 2021)

Untuk menghasilkan makanan dan minuman yang aman serta bermutu, penerapan higiene dan sanitasi pangan perlu menjadi perhatian utama, terutama melalui sikap dan perilaku higienis penjamah makanan guna mencegah terjadinya kontaminasi. Keamanan pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kualitas air, kondisi tempat pengolahan makanan, kebersihan peralatan, serta higiene penjamah makanan. Penjamah makanan memiliki peranan yang penting dalam menjaga kesehatan pangan karena berpotensi menjadi media penularan penyakit apabila tidak menerapkan prinsip higiene dan sanitasi dengan baik. (Hartini, 2022)

2. Komponen Sikap

Menurut Notoatmodjo (2021), sikap tersusun atas tiga komponen utama, yaitu sebagai berikut (Notoatmodjo, 2021):

1. Kepercayaan, keyakinan, gagasan, atau pemahaman terhadap suatu objek.
2. Respons emosional atau penilaian individu terhadap suatu objek.
3. Kecenderungan seseorang untuk bertindak atau berperilaku (*tend to behave*).

Ketiga komponen tersebut saling berhubungan dalam membentuk sikap yang utuh. Dalam proses pembentukan sikap, pengetahuan, pola pikir, keyakinan, serta aspek emosional memiliki peranan yang penting dalam memengaruhi respons atau perilaku seseorang.

3. Tingkat Sikap

Menurut Notoatmodjo (2021) sebagaimana pengetahuan, sikap juga memiliki beberapa tingkatan yang menggambarkan perkembangan respons individu terhadap suatu objek, yaitu sebagai berikut (Notoatmodjo, 2021):

a. Menerima (*Receiving*)

Menerima merupakan kesediaan individu untuk memperhatikan dan menerima rangsangan atau informasi yang diberikan. Sebagai contoh, sikap seseorang terhadap gizi dapat terlihat dari kemauan dan perhatiannya dalam mengikuti penyuluhan atau ceramah mengenai gizi.

b. Merespon (*Responding*)

Merespons adalah kemampuan individu untuk memberikan tanggapan terhadap rangsangan yang diterima, seperti menjawab pertanyaan, melaksanakan, atau menyelesaikan tugas yang diberikan sebagai bentuk keterlibatan aktif.

c. Menghargai (*Valuing*)

Menghargai diartikan sebagai kesediaan seseorang untuk mengajak orang lain berpartisipasi, berdiskusi, atau bekerja sama dalam menyelesaikan suatu

permasalahan, yang menunjukkan adanya penghargaan terhadap suatu nilai atau objek.

d. Bertanggung Jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab merupakan tingkatan sikap yang paling tinggi, yaitu kemampuan individu untuk menerima konsekuensi serta mempertanggungjawabkan setiap keputusan atau tindakan yang telah dipilihnya.

F. TINDAKAN PENJAMAH MAKANAN

1. Pengertian Tindakan

Menurut Budiman dan Riyanto (2014), tindakan merupakan perwujudan nyata dari sikap yang ditampilkan seseorang dalam bentuk perilaku atau aktivitas yang dapat diamati. Sementara itu, Allport dalam Tim Pengembangan Ilmu Pendidikan FIP UPI (2007) menyatakan bahwa setiap tindakan individu didasarkan pada sistem nilai yang dianutnya. Oleh karena itu, suatu tindakan atau perilaku dapat dinilai berdasarkan kategori benar atau salah, baik atau buruk, serta indah atau tidak indah. (Maru, 2018)

2. Tingkatan Tindakan

Tindakan dapat diklasifikasikan ke dalam tiga tingkatan berdasarkan kualitas pelaksanaannya, yaitu sebagai berikut.

a. Praktik terpimpin (*guided response*)

Praktik terpimpin merupakan tindakan yang dilakukan seseorang dengan masih mengacu pada petunjuk, arahan, atau bimbingan dalam pelaksanaannya.

b. Praktik secara mekanisme (*mechanism*)

Praktik mekanis adalah tindakan yang telah dilakukan secara otomatis atau menjadi kebiasaan sehingga tidak lagi bergantung pada petunjuk atau arahan.

c. Adopsi (*adoption*)

Adopsi merupakan tingkatan tindakan yang telah berkembang, di mana seseorang tidak hanya melakukan suatu aktivitas secara rutin, tetapi juga mampu melakukan penyesuaian, inovasi, atau modifikasi sehingga menghasilkan perilaku yang lebih efektif dan berkualitas. (Maru, 2018)

3. Pengukuran Tindakan

Pengukuran tindakan untuk memperoleh data mengenai praktik atau perilaku yang paling akurat umumnya dilakukan melalui metode observasi atau pengamatan secara langsung. Selain itu, pengumpulan data juga dapat dilakukan dengan teknik wawancara menggunakan pendekatan *recall*, yaitu meminta responden mengingat kembali perilaku yang telah dilakukan. Tindakan penjamah makanan selanjutnya dapat dinilai berdasarkan hasil observasi maupun jawaban yang diberikan oleh responden.

Skor variabel tindakan dikategorikan jika:

Ya : diberi nilai 2

Tidak : diberi nilai 1

Selanjutnya hasil skor total responden (x) dibandingkan dengan interpretasi sebagai berikut:

$X \geq \text{mean} = \text{baik}$

$X \leq \text{mean} = \text{kurang baik}$

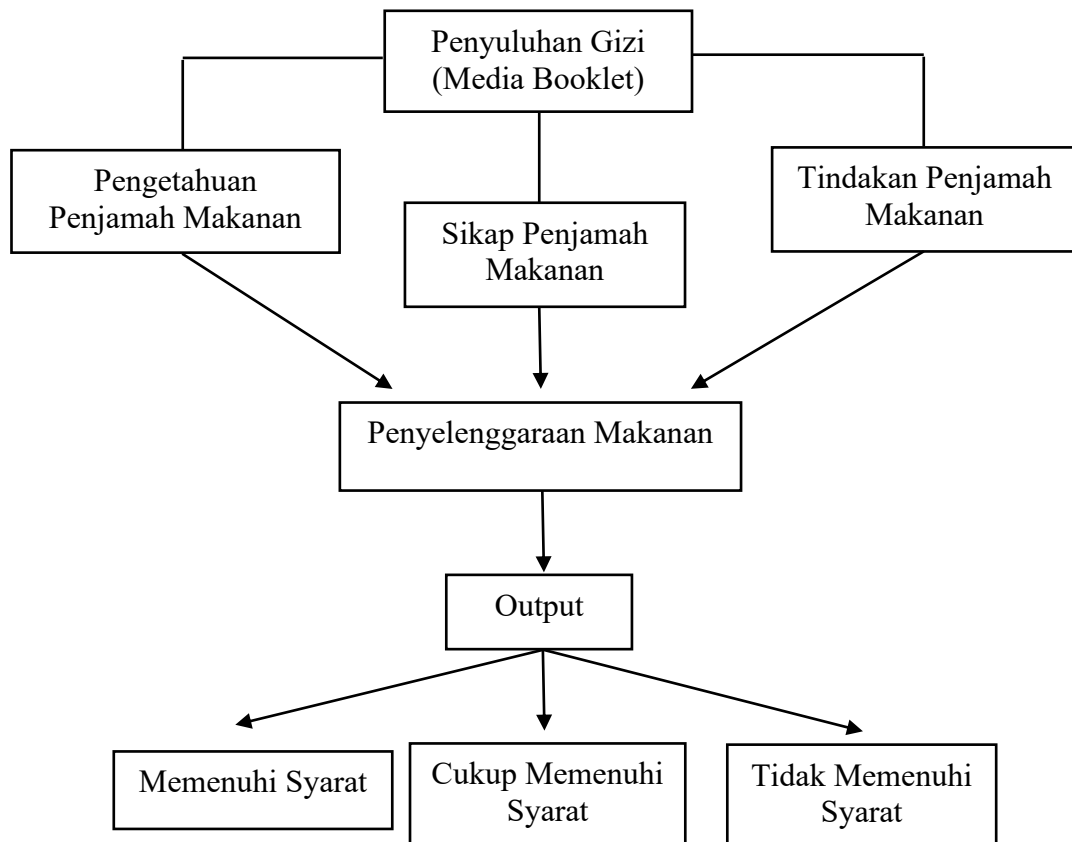
G. PENELITIAN TERDAHULU

Penelitian oleh Anggun Istiva Rahayu. (2022) pada *Aulia Catering Service* menunjukkan bahwa penyuluhan gizi melalui media video mengenai higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Aulia Catering Service, Kota Palangka Raya. Meskipun demikian, penelitian tersebut memiliki keterbatasan karena melibatkan jumlah sampel yang relatif sedikit. Oleh karenanya, penelitian ini akan memperluas

jumlah sampel dan mempertimbangkan variabel lain seperti pengalaman kerja dan latar belakang pendidikan penjamah makanan.(Rahayu, Munifa and Ramadhani, 2022)

Penelitian oleh Toningki, A. (2022) di Rumah Makan Depot Solo Indah Kota Palu menunjukkan bahwa pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan berada pada kategori cukup dan baik. Namun, penelitian ini meliputi ukuran sampel yang sangat kecil (hanya 5 orang), sehingga hasilnya mungkin tidak dapat digeneralisasi. Selain itu, tidak ada intervensi yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Oleh karena itu, penelitian ini akan melakukan intervensi untuk meningkatkan praktik higiene sanitasi di rumah makan.

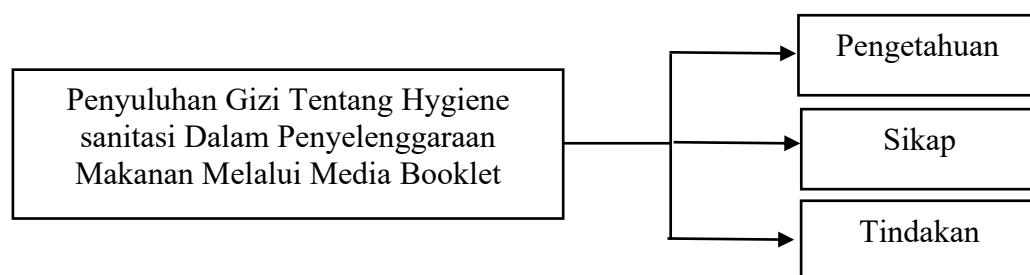
H. KERANGKA TEORI



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

Sumber : (Kepmenkes, 2003)(Kepmenkes Nomor 1 098/Menkes/S.KNII/2003, 2003)

I. KERANGKA KONSEP



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

J. DEFINISI OPERASIONAL

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pengetahuan	Kemampuan penjamah makanan agar mampu menjawab dengan tepat mengenai penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. Jawaban benar diberi nilai 1 dan jawaban salah diberi nilai 0	Kuesioner	Skor pengetahuan dikategorikan menjadi : (Arikunto, 2006) 1. Baik : 76-100% (12-15) 2. Cukup : 56-75% (9-11) 3. Kurang : < 55% (0-8)	Rasio
2.	Sikap	Tanggapan penjamah mengenai pandangan yang dipahami penjamah makanan yang dinyatakan dalam bentuk pertanyaan. Jawaban setuju diberi nilai 1 dan tidak setuju diberi nilai 0	Kuesioner	Skor sikap dikategorikan menjadi : (Arikunto, 2006) 1. Baik : 76-100% (12-15) 2. Cukup : 56-75% (9-11) 3. Kurang : < 55% (0-8)	Rasio

3.	Tindakan	Langkah-langkah yang dilakukan oleh penjamah makanan untuk menyajikan, mengolah, atau memberikan makanan kepada konsumen, termasuk aspek kebersihan dan keamanan pangan.	Observasi	Skor tindakan dikategorikan menjadi : (Arikunto, 2006) 1. Positif / Sesuai : > 50% 2. Negatif / Tidak Sesuai : $\leq$ 50%	Rasio
4.	Penyuluhan Gizi	Memberikan informasi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan melalui media booklet.	Booklet diberikan kepada penjamah makanan untuk dibaca selama 3 hari dan dilakukan monitoring setiap minggu.	-	-

K. HIPOTESIS

- Ha1 : Ada pengaruh penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan media booklet terhadap pengetahuan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.
- Ha2 : Ada pengaruh penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan media booklet terhadap sikap penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.
- Ha3 : Ada pengaruh penyuluhan gizi tentang hygiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dengan media booklet terhadap tindakan penjamah makanan di Restoran Ayam Penyet Jakarta.