

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Hasil Penelitian Terdahulu

1. Lenni Manalu, Otniel Kataren, Mido Ester J Sitorus, Donal Nababan, Frida Lina Tarigan, Toni Wandra dengan judul penelitian : “Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rutan Kelas II Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021”

Jenis dan desain penelitian ini kuantitatif. Subjek penelitian menggunakan penerapan hygiene sanitasi pengelolaan pangan. Objek penelitian 6 prinsip pengelolaan pangan, aspek sanitasi fisik, aspek penjamah. Desain Analisis penelitian secara kuantitatif yang bersifat pengumpulan data. Variabel Penelitian ini menggunakan 6 prinsip hygiene sanitasi dengan hasil penelitian dapat disimpulkan dari observasi menunjukkan bahwa 1 dari 6 prinsip hygiene sanitasi makanan memiliki persentase tidak baik lebih besar dari pada persentase baik dan cukup baik yang meliputi : Prinsip pengelolaan makanan yang tidak memenuhi standar yakni aspek pendistribusian makanan dimana dari 6 pertanyaan penelitian 5 memenuhi standar dan 1 tidak memenuhi standar, sehingga tidak memenuhi syarat yang ditentukan yaitu semua pernyataan penelitian harus memenuhi standar yang baik. Aspek sanitasi fisik tempat pengelolaan makanan telah memenuhi syarat karena telah melebihi batas minimum yang ditentukan yaitu sebesar ≥ 83 (90,2%). Aspek penjamah makanan sudah memenuhi standar nilai minimal yang ditentukan yakni sebesar $\geq 70\%$ (9-13).

2. Irman Raka Firmansyah dengan judul penelitian : “Analisis Personal Hygiene Dan Kondisi Sanitasi Narapidana Pada Lapas kelas IIB Cianjur” Tahun 2020 Jenis dan desain penelitian kuantitatif. Subjek penelitian yaitu personal hygiene pada setiap individu narapidana. Objek penelitian ini kondisi sanitasi dan personal hygiene narapidana di Lapas Kelas IIB Cianjur. Desain analisis secara kuantitatif yang bersifat pengumpulan data. Variabel penelitian ini menggunakan Kondisi personal hygiene dan kondisi sanitasi dengan hasil Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa

dari segi personal hygiene pada setiap individu narapidana sudah baik dalam kebersihan tangan dan kuku, kebersihan berpakaian, handuk dan kebersihan tempat tidurnya. Dan dari segi kondisi sanitasi air bersih, sampah dan jamban sudah cukup baik dan kebersihannya selalu dijaga oleh mereka dengan mengadakan sistem piket harian dalam menjaga kebersihan kamar pada setiap bloknya.

3. Rully Siti Nurlatifah dengan judul penelitian : “Faktor–Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas I Surabaya” Tahun 2017

Jenis dan desain penelitian ini deskriptif kuantitatif. Subjek penelitian 9 orang penjamah makanan. Objek penelitian yaitu perilaku hygiene penjamah makanan. Desain analisis secara deskriptif kuantitatif yang bersifat pengambilan data dengan metode observasi, tes, kuesioner dan wawancara. Variabel penelitian ini menggunakan Perilaku hygiene penjamah makanan dengan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor predisposisi umur dan sikap diketahui memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku hygiene penjamah makanan, sedangkan tingkat pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berkontribusi terhadap perilaku penjamah makanan melalui faktor-faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lain yang berkontribusi terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya adalah faktor pemungkin yaitu sarana dan prasarana; dan faktor penguat yaitu aturan dan pengawasan.

Tabel II.1 Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Terdahulu

No	Nama	Judul/Lokasi Penelitian	Jenis dan Desain	Subjek dan Objek	Variabel	Desain Analisis	Hasil	Perbedaan dengan penelitian terdahulu
1.	Lenni Manalu, Otniel Kataren, Mido Ester J Sitorus, Donal Nababan, Frida Lina Tarigan, Toni Wandra	Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rutan Kelas IIB Kabupten Humbang Hasundutan Tahun 2021	Kuantitatif	Subjek : Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan pangan Objek : 6 aspek prinsip pengelolaan pangan, aspek sanitasi fisik, aspek penjamah pangan.	1. Pengadaan bahan makanan 2. Penyimpanan bahan makanan 3. Pengolahan makanan 4. Pendistribusian makanan 5. Penyimpanan makanan 6. Penyajian makanan	Desain penelitian secara kualitatif yang bersifat pengumpulan data	Hasil penelitian Observasi menunjukkan bahwa dari 6 prinsip pernyataan penelitian 56 memenuhi standar an 1 tidak memenuhi standar, apek sanitasi fisik memperoleh nilai bobot 90 dengan batas maksimum yang ditentukan yaiitu sebesar ≥ 83 (90,2%), aspek penjamah makanan sudah memenuhi standar nilai minimal yang ditentukan yakni sebesar $\geq 70\%$ (9-13%)	Pada variabel menggunakan 6 prinsip hygiene sanitasi dan tempat penelitian

2.	Irman Raka Firmansyah	Analisis Personal Hygiene Dan Kondisi Sanitasi Narapidana Pada Lapas Kelas IIB Cianjur	Kualitatif	Subjek : Personal Hygiene pada setiap individu narapidana Objek : kondisi sanitasi dan Personal hygiene narapidana di Lapas Kelas IIB Cianjur	Kondisi personal hygiene dan kondisi sanitasi	Desain penelitian secara kualitatif yang bersifat pengumpulan data	Hasil Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dari segi personal hygiene pada setiap individu narapidana sudah baik dalam kebersihan tangan dan kuku, kebersihan berpakaian, handuk dan kebersihan tempat tidurnya. Dan dari segi kondisi sanitasi air bersih, sampah dan jamban sudah cukup baik dan kebersihannya selalu dijaga oleh mereka dengan mengadakan 10ygiene piket harian dalam menjaga kebersihan kamar pada setiap bloknya.	Pada tempat penelitian
3.	Rully Siti Nurlatifah	Faktor-faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas I Surabaya	Deskriptif Kuantitatif	Subjek : 9 orang penjamah makanan Objek : Perilaku Hygiene Penjamah Makanan	Perilaku hygiene penjamah makanan	Desain penelitian secara deskriptif kuantitatif yang bersifat pengambilan data dengan metode observasi, tes, kuesioner dan wawancara	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor predisposisi umur dan sikap diketahui memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap perilaku 10ygiene penjamah makanan, sedangkan tingkat pendidikan dan pengetahuan secara tidak langsung berkontribusi terhadap perilaku penjamah makanan	Pada variabel menggunakan perilaku hygiene penjamah makanan dan tempat penelitian

							melalui faktor-faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lain yang berkontribusi terhadap perilaku hygiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya adalah faktor pemungkin yaitu sarana dan prasarana; dan faktor penguat yaitu aturan dan pengawasan.
4.	Vivin Sunarsih	Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Dapur Dan Kualitas Mikrobiologi di Rutan Kelas IIB Ponorogo	Deskriptif	Objek : Peralatan pengolahan makanan Tempat pengolahan makanan Penjamah pengolahan makanan Kualitas makanan dari aspek mikrobiologi	Menilai area luar dapur rutan meliputi: lokasi, bangunan dan fasilitas, penanganan pangan, fasilitas karyawan, area penerimaan bahan baku pangan, persyaratan bahan baku pangan Menilai area dalam dapur rutan meliputi : area	Desain penelitian secara deskriptif yang bersifat pengambilan data dengan metode observasi, tes, kuesioner dan wawancara	Terdapat beberapa aspek yang memiliki resiko tinggi seperti pada bangunan dan fasilitas, area penyimpanan bahan kimia non pangan, area pencucian, area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan umum, fasilitas hygiene sanitasi personil, peralatan, pengemasan pangan matang, pengangkutan pangan matang, rekaman khusus golongan B dan rekaman personel. Pada area tersebut perlu dilakukan perbaikan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan seperti peralatan makanan yang masih

				<p>penyimpanan umum, area penyimpanan bahan pangan, area penyimpanan kemasan, area penyimpanan bahan kimia non pangan, area pencucian, area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan, fasilitas hygiene sanitasi personil, peralatan, penyimpanan pangan matang, pengemasan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dokumentasi dan rekaman (di akses di ruangan</p>	<p>tidak bersih setelah dilakukan pencucian, tidak ditutup setelah digunakan, peralatan ada retak dan berkarat, kurang memperhatikan kebiasaan perorangan yang dapat mencemari makanan seperti tidak mencuci terlebih dahulu, batuk dan berbicara saat mengolah makanan, tidak menggunakan APD lengkap, merokok, dan cara pengolahan makanan kurang sesuai.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					adminitrasi), rekaman personel, keselamatan, kesehatan kerja			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.2 Tinjauan Teori

2.2.1 Hygiene Sanitasi Makanan

a. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subjeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Hygiene biasa diartikan sebagai “kebersihan” tetapi dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan. Dalam pengertian tersebut terkandung makna hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Manusia dalam hal ini sebagai penjamah makanan harus memperhatikan keadann pribadi dan praktik, serta pola hidupnya agar terkondisi sehat sehingga tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik hygiene pengolah, perilaku ini dalam upaya kebersihan diri maupun lingkungan. (Nurdini & Siregar, 2024).

b. Pengertian Sanitasi

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen.

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, dan mengurangi kerusakan makanan. (Mochammad Musafa'ul Anam et al., 2021)

c. Pengertian Makanan

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, dimana makanan berfungsi memberikan tenaga atau energi panas pada tubuh, membangun jaringan-jaringan tubuh yang baru, pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit serta sebagai sumber bahan pengganti sel-sel tua yang usang di makan usia. Makanan yang menarik, nikmat, dan tinggi gizinya, tidak akan berarti sama sekali jika tidak aman untuk di konsumsi. Agar masyarakat terhindar dari makanan dan minuman yang dapat membahayakan kesehatan, pemerintah telah menetapkan standar dan persyaratan agar makanan dan minuman layak dan aman di konsumsi oleh masyarakat (Azizah & Subagyo, 2017)

d. Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene sanitasi makanan adalah kebersihan individu terutama penjamah makanan yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan karena penjamah makanan dapat mencemari bahan pangan. Makanan harus diperhatikan hygiene sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan dalam pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya, maka dapat menjadi media penularan (Anwar et al., 2020)

Masalah hygiene sanitasi makanan merupakan masalah yang penting, terutama di tempat-tempat umum yang sangat erat kaitannya dengan pelayanan untuk masyarakat, agar makanan tetap sehat dan bebas dari kontaminasi. Makanan yang terkontaminasi akan menyebabkan penyakit. Perlu dilakukan cara agar makanan tetap aman dan sehat meliputi penyimpanan, pencegahan

kontaminasi, dan pembasmian organisme (Rahma Adiyaksa Gea Doktriana et al., 2024)

e. Tujuan Hygiene Sanitasi Makanan

Tujuan Higiene Dan Sanitasi Makanan Menurut Prabu (2018) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

f. Sanitasi Dapur

Ruang Dapur di rutan adalah ruang yang terletak pada gedung kantor dan keduanya berdampingan dengan gudang. Dapur merupakan salah satu bangunan yang penting dilapas dan rutan karena dengan adanya dapur maka aktivitas mengelola dan menyediakan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan dapat berjalan dengan lancar. Dapur di dalam Rutan harus terdapat ruang penyimpanan bahan makanan yang akan digunakan untuk menyiapkan makanan. Persediaan bahan makanan ini harus disimpan di tempat yang bersih, kering, dan berventilasi baik untuk mencegah pembusukan pada bahan makanan yang disimpan. Jendela yang berada pada dinding dapur harus cukup besar supaya ada ventilasi yang baik dan cahaya matahari dapat masuk dalam jumlah memadai untuk menciptakan kondisi kerja yang baik bagi warga binaan pemasyarakatan yang mengelola dan menyediakan makanan dan untuk mencegah masuknya kecoa, tikus atau hewan yang lainnya. Setiap tungku dapur harus dilengkapi dengan cerobong yang menjamin pengeluaran asap secara benar agar tidak terjadinya pengendapan udara panas di dalam ruangan dapur atau ruangan masak. Pekerja-pekerja didapur juga para narapidana (minimum security), maka perlu adanya ruangan sel khusus

bersifat keamanan yang minimal didalam areal dapur. Yang perlu diperhatikan adalah faktor kebersihan dan kesehatan, pembuatan cerobong asap dengan ukuran yang memadai serta tempat cuci alat-alat dapur yang mudah dibersihkan. Diperlukan lingkungan dapur yang aman, nyaman serta ideal untuk meminialisir terjadinya kecelakaan kerja serta menjamin keselamatan kerja (Naibaho et al., 2022).

g. Persyaratan Kesehatan

Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji adalah kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media Pangan Olahan Siap Saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamin sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan higiene. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP (Kementerian Kesehatan, 2023)

1. Bangunan dan Fasilitas Sanitasi

a) Bangunan

- 1) Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD), peternakan dan area rawan banjir.
- 2) Bangunan terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi.
- 3) Tata letak ruang harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi

silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi, dan lain-lain.

- 4) Jika TPP berada di dalam gedung, freezer atau tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar posisinya tidak bersebelahan untuk mencegah kesalahan.
- 5) Dapur jasa boga terpisah dari dapur keluarga.
- 6) Ruang makan rumah makan/restoran:
 - (a) Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih.
 - (b) Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
 - (c) Tempat bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih.
 - (d) Jika konsumen mengambil sendiri Pangan Olahan Siap Saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil pangan dan masker saat pengambilan pangan.
 - (e) Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
 - (f) Ruang makan rumah makan/restoran yang tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca atau fiber bening.
 - (g) Ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan jamban/toilet.
- 7) Ruang karyawan:
 - (a) Memiliki tempat istirahat karyawan/penjamah pangan.

- (b) Memiliki locker/tempat peralatan personal karyawan/penjamah pangan dibedakan laki-laki dan perempuan.
- (c) Jika TPP berada di dalam gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan/penjamah pangan dan locker dipostsikan sedemikian rupa sehingga tidak berpotensi menimbulkan pencemaran pada ruang pengolahan pangan.

8) Pintu

- (a) Pintu rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit. Jika rumah makan/restoran tidak memiliki pintu sebagai akses masuk dan keluar, maka ada upaya fisik atau kimia atau biologis yang dilakukan untuk mencegah masuknya kontaminan, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit dari makan/restoran. area sekitar rumah
- (b) Pintu terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, permukaan yang halus dan tidak rusak.
- (c) Pintu dibuat membuka ke arah luar dan atau dapat menutup sendiri (mudah evakuasi).
- (d) Pintu akses ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang dirancang sedemikian rupa agar terpisah.

9) Jendela/Ventilasi:

- (a) Jendela/ventilasi rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit (jalur pertukaran udara tidak terdapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit).
- (b) Jendela/ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air.

- (c) Jendela/ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
- (d) Jendela/ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik (jika menggunakan ventilasi buatan/mekanik seperti exhaust fan atau air conditioner maka kondisi harus bersih dan berfungsi baik).
- (e) Jendela/ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dipastikan bisa mencegah masuknya Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

10) Dinding:

- (a) Dinding atau partisi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
- (b) Dinding bersih
- (c) Bagian dinding yang kena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/minyak.

11) Langit-langit:

- (a) Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata maka harus dipastikan bersih, bebas debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- (b) Langit-langit bersih.
- (c) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.

12) Lantai

- (a) Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja.

- (b) Permukaan lantai dapur dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- (c) Pertemuan sudut lantai dan dinding seharusnya cembung (konus). Jika sudut mati harus dipastikan selalu bersih.
- (d) Khusus jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2 m²) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.

13) Pencahayaan:

- (a) Pencahayaan alam maupun buatan cukup untuk bekerja. Pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari:
 - (1) 540 lux (50 foot candles) pada persiapan pangan dan titik inspeksi.
 - (2) 220 lux (20 foot candles) pada ruang kerja
 - (3) (c) 110 lux (10 foot candles) pada area lainnya
- (b) Lampu dilengkapi dengan pelindung atau menggunakan material yang tidak mudah pecah agar
 - (c) tidak membahayakan jika pecah atau jatuh.

14) Pembuangan Asap:

Pembuangan asap dapur dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara.

15) Khusus jasa boga golongan B dan C dan restoran hotel memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan.

b) Fasilitas Sanitasi

1) Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/wastafel:

- (a) Sarana CTPS/wastafel terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- (b) Sarana CTPS/wastafel terletak di lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan dan atau pengunjung.
- (c) Sarana CTPS/wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan pengering/tisu

2) Jamban/Toilet:

- (a) Jamban/toilet bentuk leher angsa. Jamban/toilet terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- (b) Memiliki jamban/toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu/pengering, dan ventilasi yang baik (jika rumah makan/restoran merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka harus ada akses jamban/toilet).
- (c) Memiliki jamban/toilet yang terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
- (d) Jamban/toilet terhubung dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 (lima) tahun terakhir.

3) Sarana pencucian peralatan:

- (a) Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (dishwasher).
- (b) Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi.

- (c) Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.
- 4) Tempat sampah/limbah:
- (a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastik dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastik untuk menampung sampah sementara)
 - (b) Terpilah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24 jam.
 - (c) Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik. Yang dimaksud dengan air limbah domestik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan sistem pengelolaan air limbah domestik, meliputi air limbah yang berasal dari usaha dan/atau kegiatan permukiman, rumah makan, perkantoran, perniagaan, apartemen, dan asrama.
 - (d) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan grease trap/penangkap lemak.
 - (e) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan, dan tertutup.
 - (f) Memiliki dokumentasi/jadwal sistem pembuangan air limbah, pemeliharaan

- 5) Pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit:
 - (a) Tidak dijumpai atau terdapat tanda-tanda keberadaan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
 - (b) Memiliki dokumentasi/jadwal pengendalian Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 6) Bahan kimia untuk pembersihan dan sanitasi:
 - (a) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksisitasnya.
 - (b) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, area pengolahan dan tempat penyajian pangan.

4. Peralatan

- a) Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- b) Terbuat dari bahan tara pangan (food grade). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang.
- c) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- d) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- f) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- g) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dan akurat.
- h) Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar.

- i) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- j) Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
- k) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
- l) Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum digunakan. dan sesudah
- m) Khusus untuk peralatan Depot Air Minum (DAM) paling sedikit meliputi:
 - 1) peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau Air Minum, keran pengisian Air Minum, keran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan disinfeksi harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang.
 - 2) mikrofilter dan desinfektor tidak kadaluwarsa.
 - 3) tandon air baku harus tertutup dan terlindung. wadah/galon untuk air baku atau Air Minum sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi paling sedikit selama 10 (sepuluh) detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih.
 - 4) wadah/galon yang telah diisi Air Minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh

disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam.

- 5) tersedia peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: ultra violet, ozonisasi atau reverse osmosis) yang berfungsi dengan baik.
- 6) masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar masa waktunya.

n) Peralatan aspek keselamatan dan Kesehatan kerja:

- 1) Memiliki alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas.
- 2) Memiliki personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR.
- 3) APAR tidak kedaluwarsa.
- 4) Memiliki perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa.
- 5) Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul.
- 6) Menerapkan Kawasan tanpa rokok (KTR)
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan tamu.

5. Penjamah Pangan (untuk DAM sering disebut operator DAM)

- a) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
- b) Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c) 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.

- d) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja
- e) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- f) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- g) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- h) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- i) Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.
- j) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
- k) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal. 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
- l) Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
- m) Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
- n) Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
- o) Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap Saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

6. Pangan

Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari: (Kementerian kesehatan, 2023) :

- a) Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan
 - 1) bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari

sumber yang jelas/dipercaya baik mutunya, utuh dan tidak rusak

- 2) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa, pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok dan berkarat
- 3) Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- 4) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- 5) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi
- 6) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
- 7) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan
- 8) Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas Air Minum.
- 9) Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
- 10) Khusus Jasa boga golongan B dan C, Jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak.

b) Penyimpanan Bahan Pangan

- 1) Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan coolbox dan coolpack atau dry ice atau es balok yang dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu kurang dan atau sama dengan 4°C

- 2) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- 3) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- 4) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya,
- 5) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 6) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih dan tara pangan (food grade).
- 7) Semua bahan pangan hendak disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- 8) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C
- 9) Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karing tidak diletakkan langsung pada lantai.
- 10) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga)
- 11) Penyimpanan harus menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan First Expired First Out (FEFO) yaitu yang memiliki masa kedaluwarsa lebih pendek

lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.

c) Pengolahan / Pemasakan Pangan

- 1) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- 2) Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang
- 3) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam masakan harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- 4) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:
 - (a) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8 -9 jam)
 - (b) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dan freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan microwave
 - (c) Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir
- 5) Pangan dimasak sampai matang sempurna
- 6) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda
- 7) Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir
- 8) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok)
- 9) Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar

kualitas Air Minum.

- 10) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku
 - 11) Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
 - 12) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
 - 13) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.
- d) Penyimpanan Pangan Matang
- 1) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
 - 2) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 Jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB (keracunan pangan))
 - 3) Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali
 - 4) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - (a) pendingin) atau di wadah bersuhu dingin coolbox.
 - (b) Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas)
 - 5) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penvakit.

- e) Pengangkutan Pangan matang
- 1) Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.
 - 2) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang
 - 3) Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
 - 4) Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara
 - 5) Selama pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
 - 6) Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih
 - 7) Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada suhu 4°C atau kurang
 - 8) Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau dibawahnya,
 - 9) Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
 - 10) Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.
 - 11) Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online :
 - (a) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara

aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan

(b) Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi

f) Penyajian Pangan Matang

- 1) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- 2) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (foodgrade).
- 3) Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu runng harus sudah dikonsumsi 4 jam se telah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang
- 4) Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alas es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu dibawah 10°C pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam
- 5) Pangan matang yang disajikan di dalam kotak /kemasan harus diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik hygiene sanitasi
- 6) Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru
- 7) Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan kecuali bila berada pada suhu

- 8) 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat risiko keamanan pangan.
 - 9) Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan
 - 10) Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi
 - 11) Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi
 - 12) Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup.
 - 13) Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan segel.
- Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

7. Persyaratan Spesifik Sesuai Jenis TPP

a) Gerai Pangan Jajanan

- 1) Jika tempat berjualan dilengkapi tenda yang berfungsi sebagai atap pelindung, maka bahan tenda terbuat dari bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan setiap kali akan digunakan.
- 2) Tempat memajang pangan matang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit. Terbuat dari bahan yang aman untuk pangan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.

b) Gerai Pangan Jajanan Keliling

- 1) Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang.
- 2) Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dirancang sedemikian rupa tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 3) Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- 4) Tempat penyimpanan pangan matang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan.
- 5) Tempat penyimpanan peralatan makan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.
- 6) Dianjurkan menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (food grade).
- 7) Jika menggunakan alat makan bukan sekali pakai, kendaraan atau alat angkut yang digunakan dilengkapi dengan sarana sederhana untuk pencucian peralatan makan yang dibuat sedemikian rupa menggunakan air mengalir seperti pompa atau keran air.
- 8) Pedagang/penjamah pangan menggunakan masker.

c) Dapur Gerai Pangan Jajanan

- 1) Memiliki tempat penyimpanan pangan:
 - (a) Bersih dan harus dibersihkan setiap hari menggunakan disinfektan.
 - (b) Bukan jalur akses ke kamar mandi atau jamban/toilet. Jika tidak memungkinkan maka dibuat pembatas ruangan dengan jalur akses ke kamar mandi atau jamban tersebut.
 - 2) Tempat penyimpanan peralatan bisa berupa lemari, rak atau digantung sedemikian rupa sehingga tidak kontak dengan lantai, dinding atau atap ruangan.
 - 3) Ruangan yang digunakan sebagai tempat persiapan dirancang sedemikian rupa sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi lingkungan sekitar. tidak dari
 - 4) Tersedia Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik
 - 5) (SPALD), baik yang setempat atau terpusat.
- d) Food Truck
- 1) Lokasi Berjualan
 - (a) Lebih dari separuh tempat berjualan pada lokasi yang tidak melanggar ketertiban dan keindahan atau sesuai dengan peraturan daerah setempat.
 - (b) Rute yang dilalui memungkinkan untuk mengakses air yang aman.
 - (c) Rute yang dilalui memungkinkan penjual dan konsumen untuk mengakses jamban.
 - (d) Tersedia saluran tempat membuang air limbah pada lokasi berjualan.
 - 2) Kondisi umum
 - (a) Tersedia tangki tempat penampung air aman dalam keadaan bersih yang dilengkapi tutup yang aman
 - (b) Pintu penutup luar membuka ke bagian atas dilengkapi penyangga. (termasuk fasilitas unit

pendukung)

- (c) Tempat bahan bakar (gas, dan lain-lain) dirancang sedemikian rupa sehingga tidak bertumpuk dalam ruang persiapan dan tidak terpapar panas berlebihan.

3) Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Alat pemadam kebakaran disediakan dan ada catatan inspeksi setiap 6 (enam) bulan oleh petugas berwenang.

4) Area Persiapan/Penyajian Pangan

- (a) memiliki tangki atau tempat penyimpanan Air Minum yang tidak terbuat dari stainless steel dan aluminium, terletak di luar tempat penyimpanan pangan dan tidak berada di bawah pipa saluran (plumbing)
- (b) bagian dalam kendaraan bersih dan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air serta mudah dibersihkan.
- (c) memiliki tempat penyimpanan bahan pangan yang rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta membuka ke bagian atas.
- (d) memiliki tempat penyimpanan (misalnya tempat bumbu) yang rapat Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- (e) tempat penyimpanan pangan tidak berada pada jalur pembuangan.
- (f) memiliki tempat persiapan pangan dingin jika mempersiapkan pangan olahan dingin.
- (g) memiliki tempat khusus penyimpanan bahan kimia tertutup.
- (h) memiliki lemari pendingin untuk menyimpan seluruh pangan yang berpotensi bahaya (yang

mudah rusak)

- (i) teko, penggorengan yang menggunakan minyak, dan peralatan serupa dilengkapi tutup yang berpengait untuk mencegah tumpahan saat bergerak.
 - (j) memiliki hood atau ventilasi mekanis pada bagian atas setiap alat masak untuk menghilangkan bau, asap, uap, minyak dan uap panas secara efektif.
 - (k) memiliki tempat penyimpanan es yang tidak mencemari tempat makanan, peralatan dan ruangan.
 - (l) memiliki daftar lengkap jenis bahan pangan dan pangan matang yang kontak dengan permukaan.
- 5) Tempat Peragaan Pangan
- (a) terlihat bersih, tidak ditemukan serangga atau lalat atau binatang pengerat atau jejak serangga atau binatang pengerat.
 - (b) terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, tertutup rapat serangga dan tikus bisa dikunci, tutup membuka ke bagian atas.
- 6) Kemasan
- Tersedia kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen.

2.2.2 Jasa Boga

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021. Tempat pengolahan pangan yang produknya dapat dipesan untuk dikonsumsi bagi umum di luar lokasi dan tidak menyediakan tempat makan di luar ruangan. Makan dan minum di dalam tempat usaha. Jasa boga adalah layanan penyediaan makanan yang dilakukan di tempat pada seseorang atau bisnis dan menyediakan makanan untuk dipesan di lokasi tertentu untuk berbagai kebutuhan.

Produk jasa boga yaitu produk makanan merupakan ukuran kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman konsumen yang menikmati produk tersebut

Ada 3 kelompok layanan jasa boga, yaitu jasa boga golongan A, jasa boga golongan B, jasa boga golongan C (Kemenkes RI, 2021).

- a. Jasa boga golongan A : melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi/hari pesanan.
- b. Jasa boga golongan B : melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan, atau sejenisnya, rumah sakit dan balai/tempat pelatihan.
- c. Jasa boga golongan C : melayani kebutuhan angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Jumlah penjamah pangan yang harus bersertifikat pelatihan terbagi atas

- a. Jasa boga golongan A minimal 20%
- b. Jasa boga golongan B minimal 50%
- c. Jasa boga golongan C minimal 100%

Menurut Permenkes No. 2 Tahun 2023 Persyaratan Kesehatan masing-masing TPP disesuaikan dengan faktor resikonya yang tertuang di dalam Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) masing-masing TPP. Persyaratan jasa boga golongan B sesuai dengan ketentuan Permenkes No 14 Tahun 2021 terkait penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis resiko sektor kesehatan sebagai berikut :

- a. Inspeksi area luar TPP
 - 1) Lokasi
 - a) Lokasi bebas banjir
 - b) Lokasi bebas dari pencemaran bau/asap/debu
 - c) Lokasi bebas dari sumber bebas vektor dan binatang pembawa penyakit

- 2) Bangunan dan fasilitasnya
 - a) Bangunan pengolahan pangan memiliki pagar pembatas
 - b) Area parkir kendaraan jauh dari pintu masuk bangunan pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi asap kendaraan masuk ke ruang pengolahan pangan
 - c) Halaman bangunan pengolahan pangan bebas vektor dan binatang pembawa penyakit atau binatang peliharaan
 - d) Jika halaman memiliki tanaman, tanaman tidak menempel langsung bangunan/dinding pengolahan pangan
 - e) Dinding bangunan tidak ada retakan yang membuka ke dalam area pengolahan pangan
 - f) Tersedia tempat sampah di area luar, yang:
 - (1) Tertutup rapat
 - (2) Tidak ada bau yang menyengat
 - (3) Tidak ada tumpukan sampah menggunung
 - g) Terdapat sistem drainase di area luar, yang:
 - (1) Bersih
 - (2) Tidak ada luapan air / sumbatan
 - h) Plafon bagian luar bangunan pengolahan pangan:
 - (1) Tidak ada lubang ke area dalam bangunan pengolahan (tempat sarang atau sukses vektor dan binatang pembawa penyakit masuk ke area pengolahan)
 - (2) Tidak ada sawang / bebas kotoran
 - i) Pintu masuk TPP:
 - (1) Bahan kuat dan tahan lama
 - (2) Desain halus / rata
 - (3) Dapat menutup rapat
 - (4) Membuka ke arah luar
 - (5) Selalu tertutup untuk menghindari akses vektor dan binatang pembawa penyakit (atau memiliki penghalang bebas vektor dan binatang pembawa penyakit seperti plastic curtain atau air curtain)

- j) Memiliki ventilasi udara (jendela / exhaust / AC / lainnya) dengan:
 - (1) Bahan kuat dan tahan lama
 - (2) Jika terbuka, memiliki kasa anti serangga yang mudah dilepas dan dibersihkan
 - (3) Jika menggunakan exhaust atau air conditioner maka kondisi terawat, berfungsi dan bersih
- k) Tersedia ruang/area khusus untuk istirahat karyawan (jika lokasi TPP di gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan)
- l) Tersedia wastafel sebelum masuk bangunan
- m) Wastafel
 - (1) Terdapat media petunjuk cuci tangan (poster atau tulisan)
 - (2) Terdapat sabun cuci tangan Tersedia air mengalir
 - (3) Tersedia pengering tangan (bisa hand dryer atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)
 - (4) Bahan kuat
 - (5) Desain mudah dibersihkan
- 3) Penanganan Pangan
 - a) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung
 - b) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan
- 4) Fasilitas Karyawan
 - a) Loker karyawan
 - (1) Terdapat loker karyawan terpisah (perempuan dan laki-laki)
 - (2) Terdapat tata tertib penggunaan loker
 - (3) Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan karyawan

- (4) Loker tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan peralatan pengolahan pangan
- 5) Area Penerimaan Bahan Baku
- a) Area penerimaan bersih dan rapih
 - b) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan bersih, dan tidak digunakan untuk selain bahan pangan
 - c) Transit time bahan baku pangan cukup untuk mematikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu chiller dan freezer) tidak rusak
 - d) Suhu kendaraan yang mengangkut pangan segar
- 6) Persyaratan Bahan Baku
- a) Bahan pangan yang diterima disimpan dalam wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan tersebut
 - b) Bahan baku pangan dalam kemasan:
 - (1) Memiliki label
 - (2) Terdaftar atau ada izin edar
 - (3) Tidak Kadaluwarsa
 - (4) Kemasan tidak rusak (meenggelembung, bocor, penyok atau berkarat)
 - (5) Bahan pangan yang tidak dikemas / berlabel berasal dari sumber yang jelas / dipercaya
 - (6) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan makan bahan pangan diberikan label tanggal penerimaan
 - (7) Tidak menggunakan makanan sisa yang sudah busuk sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan baru
 - (8) Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, makan es batu harus dibuar dari air yang memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak
 - (9) Air untuk pengolahan pangan memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak

b. Inspeksi Area Dalam

1) Area Penyimpanan

a) Area Penyimpanan Umum

(1) Dinding ruang penyimpanan:

- (a) Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)
- (b) Tidak retak

(2) Lantai ruang penyimpanan:

- (a) Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau ceceran pangan yang mengerak)
- (b) Tidak retak atau kuat
- (c) Tidak ada genangan air (struktur lantai landau kearah pembuangan air)
- (d) Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)

(3) Langit-langit:

- (a) Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai
- (b) Bersih
- (c) Tertutup rapat
- (d) Tidak ada jamur
- (e) Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)
- (f) Tidak ada kondensasi air yang jatuh langsung ke bahan pangan

(4) Penyimpanan bahan baku menggunakan kartu stok First In First Out / First Expired First Out (FIFO / FEFO) (untuk bahan baku yang langsung habis, persyaratan ini dapat diabaikan)

(5) Personil yang bekerja pada area ini:

- (a) Sehat

- (b) Menggunakan APD (masker) dengan benar
- (c) Menggunakan pakaian kerja
- (6) Pencahayaan cukup dan lampu tercover (cover terbuat dari material yang tidak mudah pecah)
- (7) Tempat sampah:
 - (a) Tertutup dan tidak ruak penutupnya
 - (b) Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)
 - (c) Dilapisi plastic
 - (d) Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
 - (e) Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)
- (8) Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini
- (9) Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan
- (10) Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)
- b) Area Penyimpanan Bahan Pangan
 - (1) Ruang atau alat penyimpanan bahan pangan:
 - (a) Untuk bahan mentah dari hewan disimpan pada suhu $< 40\text{ C}$
 - (b) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai
 - (c) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -180C atau di bawahnya
 - (d) Penyimpanan bahan pangan:

- (e) Disimpan di atas palet atau alas (jarak minimal 15 cm dari lantai)
 - (f) Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm
 - (g) Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm
 - (h) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C
 - (i) Tidak terdapat bahan baku pangan yang kadaluwarsa
 - (j) Tidak terdapat pangan yang busuk
- (2) Chiller / freezer (jika ada):
- (a) Khusus penyimpanan bahan baku (tidak menyatu dengan pangan matang)
 - (b) Chiller/freezer atau termometer untuk monitoring sudah dikalibrasi
 - (c) Suhu chiller sesuai ($< - 4$ C)
 - (d) Terdapat rekaman monitoring suhu chiller
 - (e) Suhu freezer sesuai ($< - 15$ C)
 - (f) Terdapat rekaman monitoring suhu freezer
- c) Area Penyimpanan Kemasan
- (1) Terdapat area khusus penyimpanan kemasan
 - (2) Penyimpanan kemasan:
 - (a) Disimpan di atas palet (jarak minimal 15 cm dari lantai)
 - (b) Jarak penyimpanan dengan dinding minimal 5 cm
 - (c) Jarak penyimpanan dengan langit-langit minimal 60 cm
 - (3) Kemasan khusus untuk pangan atau food grade
- d) Area Penyimpanan Bahan Kimia Non Pangan
- (1) Terdapat area / ruangan khusus (tidak menyatu dengan penyimpanan pangan siap saji atau bahan baku pangan)

- (2) Ruang penyimpanan memiliki akses terbatas (dikunci atau dengan metode lainnya yang sesuai)
 - (3) Bahan kimia memiliki label yang memuat informasi tentang identitas dan cara penggunaan
- 2) Area Pencucian
- a) Area / tempat pencucian peralatan terpisah dengan area / tempat pencucian pangan
 - b) Area pencucian peralatan dan pangan tidak digunakan untuk sanitasi karyawan seperti cuci tangan
 - c) Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan
 - d) Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi
 - e) Penggunaan disinfektan untuk pencucian bahan pangan, takarannya sesuai dengan persyaratan kesehatan / standar disinfektan
 - f) Pencucian bahan pangan menggunakan air dengan kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak
 - g) Tersedia tempat sampah, yang:
 - (1) Tertutup dan tidak rusak
 - (2) Tidak dibuka dengan tangan (dibuka dengan pedal kaki)
 - (3) Dilapisi plastic
 - (4) Dipisahkan antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
 - (5) Tidak ada tumpukan sampah (pengangkutan keluar minimal 1 x 24 jam)
 - h) Pengeringan dengan menggunakan lap / kain majun yang bersih dan diganti secara rutin
- 3) Area Persiapan, Pengolahan dan pengemasan pangan
- a) Umum
 - (1) Dapur jasa boga terpisah dengan dapur keluarga

- (2) Khusus golongan B
 - (a) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi ($2m^2$) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja
 - (b) Tata letak peralatan sesuai alur pengelolaan pangan (alur linear: persiapan – pengolahan pangan – pengemasa, dan seterusnya)
- (3) Dinding ruangan:
 - (a) Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cat mengelupas)
 - (b) Tidak retak
 - (c) Bagian dinding yang terkena percikan air / minyak dilapisi bahan kedap air / minyak
- (4) Lantai ruangan:
 - (a) Bersih (tidak ada kotoran, jamur atau cecerab pangan yang mengerak)
 - (b) Tidak retak atau kuat
 - (c) Tidak ada genangan air (struktur lantai landau kearah pembuangan air)
 - (d) Pertemuan dengan dinding tidak membentuk sudut mati (jika tidak demikian, maka pembersihan harus efektif)
- (5) Langit-langit
 - (a) Tinggi minimal 2,4 meter dari lantai
 - (b) Bersih
 - (c) Tertutup rapat
 - (d) Tidak ada jamur
 - (e) Permukaan rata (jika tidak rata maka harus bersih, bebas debu atau bebas vektor dan binatang pembawa penyakit)
 - (f) Tidak ada kondensasi air yang langsung jatuh ke pangan

- (6) Penyimpanan bahan yang akan diolah tidak langsung di atas lantai (harus menggunakan wadah atau alas)
- (7) Personel yang bekerja pada area ini:
 - (a) Sehat
 - (b) Menggunakan APD berupa:
 - (c) Cellemek
 - (d) Masker
 - (e) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja
 - (f) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku
 - (g) Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan
 - (h) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan
 - (i) Pada saat mengolah pangan tidak:
 - ((1)) Merokok
 - ((2)) Bersih atau batuk di atas pangan langsung
 - ((3)) Meludah
 - ((4)) Mengunyah makanan / permen
 - ((5)) Menggaruk – garuk atau menyentuh anggota badan yang kotor dan kemudian menyentuh pangan
 - (j) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contoh sendok, penjepit makanan)
 - (k) Jika terluka maka luka ditutup dengan perban / sejenisnya dan ditutup penutup tahan air dan kondisi bersih
 - (8) Pencahayaan

- (a) Cukup terang
 - (b) Lampu tercover di semua area dan cover tidak terbuat dari bahan kaca / yang mudah pecah
 - (c) Sumber pencahayaan alami seperti jendela tidak terbuka atau membuka langsung ke area luar
- (9) Tersedia tempat sampah yang:
- (a) Tertutup dan tidak rusak penutupnya
 - (b) Desain tidak berlubang-lubang
 - (c) Tidak dibuka dengan tangan (bisa dengan pedal kaki)
 - (d) Dilapisi plastic
 - (e) Dipisahkan antara sampah basah (organic) dan sampah kering (anorganik)
 - (f) Tidak ada tumpukkan sampah (pembuangan keluar minimal 1x 24 jam)
- (10) Tidak ada vektor dan binatang pembawa penyakit atau hewan peliharaan berkeliaran di area ini
- (11) Metode pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit tidak menggunakan racun tetapi jebakan / perangkap yang tidak mengontaminasi pangan
- (12) Bahan kimia non pangan yang digunakan pada area ini memiliki label identitas dengan volume sesuai penggunaan harian (bukan kemasan besar)
- (13) Pembuangan asap dapur dikerluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap atau penyedot udara
- (14) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak
- (15) Melakukan thawing / pelunakan dengan benar
- (16) Pangan dimasak sampai matang sempurna
- (17) Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air yang

memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak

(18) Jika menggunakan es batu yang dicampur dengan pangan matang, maka es batu harus dibuat dari air memenuhi standar kualitas air minum / air yang sudah diolah / dimasak

4) Fasilitas Hygiene Sanitasi Personil

a) Tersedia wastafel yang:

- (1) Terdapat petunjuk cuci tangan
- (2) Terdapat sabun cuci tangan
- (3) Tersedia air mengalir
- (4) Tersedia pengering tangan (bisa hand dryer atau tisu, tetapi tidak boleh kain serbet)
- (5) Bahan kuat
- (6) Desain mudah dibersihkan

b) Tersedia toilet untuk karyawan yang mudah diakses (lokasi bisa berada di luar area pengolahan) dan tidak boleh membuka langsung ke ruangan / area pengolahan pangan

(1) Desain:

- (a) Kuat
- (b) Permukaan halus
- (c) Mudah dibersihkan

(2) Jumlah cukup

(3) Tersedia:

- (a) Air mengalir
- (b) Sabun cuci tangan
- (c) Tempat sampah
- (d) Tisu / pengering
- (e) Ventilasi yang baik dan tidak membuka langsung ke ruang pengolahan
- (f) Dilengkapi petunjuk cuci tangan setelah dari toilet

- (4) Dilengkapi wastafel dan fasilitasnya (sabun dan air mengalir) untuk cuci tangan
 - (5) Khusus golongan B toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan
- 5) Peralatan
- a) Peralatan untuk pengolahan pangan:
 - (1) Bahan kuat
 - (2) Tidak terbuat dari kayu (contoh: talenan alat pengaduk)
 - (3) Tidak bekarat
 - (4) Tara pangan (Food grade)
 - (5) Bersih sebelum digunakan
 - (6) Setelah digunakan kondisi bersih dan kering
 - (7) Berbeda untuk pangan matang dan pangan mentah
 - (8) Peralatan masak / makan sekali pakai tidak dipakai ulang dan food grade
 - b) Tersedia termometer yang berfungsi dan akurat
 - c) Peralatan personel (misalnya handphone), peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan
 - d) Alat pengering peralatan seperti lap / kain majun selalu dalam kondisi bersih dan diganti secara rutin untuk menghindari kontaminasi silang
 - e) Peralatan pembersih tidak menyebabkan kontaminasi silang (tidak boleh menggunakan sapu ijuk atau komoceng)
- 6) Penyimpanan Pangan matang
- a) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan mentah
 - b) Wadah penyimpanan pangan matang terpisah untuk setiap jenis pangan
 - c) Menyimpan pangan matang untuk bank sample yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam
 - d) Chiller / freezer (jika ada):

- (1) Khusus menyimpan pangan matang dengan kondisi terkemas
 - (2) Suhu chiller / freezer atau thermometer untuk monitoring sudah dikalibrasi
 - (3) Suhu chiller sesuai ($< 4^{\circ}\text{C}$)
 - (4) Terdapat dokumen monitoring chiller
 - (5) Suhu freezer sesuai ($< 18^{\circ}\text{C}$)
 - (6) Terdapat dokumen monitoring freezer
- 7) Pengemasan Pangan Matang
- a) Pengemasan dilakukan secara hygiene (personil cuci tangan dan menggunakan sarung tangan dengan kondisi baik)
 - b) Pangan matang harus dikemas dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade)
 - c) Kotak / kemasan untuk pangan yang matang:
 - (1) Diberikan tanda batas waktu (expired date) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi
 - (2) Dicantumkan nomor sertifikat laik hygiene sanitasi
- 8) Pengangkutan Pangan matang
- a) Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya
 - b) Pangan matang diangkut pada suhu yang sesuai menggunakan tempat yang dapat menjaga suhu panas dan atau dingin
 - c) Khusus jasa boga golongan B: tersedia kendaraan khusus pengangkutan pangan matang, dengan kriteria:
 - 1) Bersih
 - 2) Bebas vektor dan binatang pembawa penyakit
 - 3) Terdapat pembersihan secara berkala
- 4) Dokumentasi dan rekaman (di akses di ruangan administrasi)
- a) Tersedia khusus golongan B: (ruang pengolahan dan administrasi pada jasa boga golongan C harus terpisah) dengan kriteria:

- (1) Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan bangunan
 - (2) Tersedia dokumentasi / jadwal pembersihan dan sanitasi
 - (3) Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)
 - (4) Tersedia dokumentasi / jadwal pemeliharaan sistem penanganan limbah
 - (5) Tersedia dokumentasi / jadwal pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit
 - (6) Tersedia dokumentasi penerimaan bahan pangan
- b) Tersedia hasil analisa pengujian air yang sesuai dengan persyaratan air minum dan memiliki hasil yang sesuai persyaratan
- c) Tersedia dokumentasi pengawasan internal secara berkala (menggunakan buku rapor / formulir self assessment IKL)
- 1) Rekaman Personel
 - a) Pengelola / pemilik memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji
 - b) Penjamah pangan sudah memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji atau sertifikat kompetensi (minimal 50%)
 - c) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun
- 5) Keselamatan, Kesehatan Kerja, dan lainnya
- a) Tersedia alat pemadam api ringan (APAR) gas yang mudah dijangkau untuk situasi darurat disertai dengan petunjuk penggunaan yang jelas
 - b) Tersedia personil yang bertanggung jawab dan dapat menggunakan APAR
 - c) APAR tidak kadaluwarsa
 - d) Tersedia perlengkapan P3K dan obat-obatan yang tidak kadaluwarsa

- e) Tersedia petunjuk jalur evakuasi yang jelas pada setiap ruangan ke arah titik kumpul
 - f) Terdapat pos satpam di pintu masuk TPP dan dilakukan pengecekan terhadap karyawan dan visitor
 - g) Menerapkan kawasan tanpa rokok (KTR) (Permenkes RI No 14 Tahun 2021. Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI, 2021).
- c. Pengawasan eksternal hygiene sanitasi pangan berbasis resiko akan menentukan frekuensi pengawasan terhadap sebuah TPP tingkat resiko TPP didapatkan dan perhitungan profil pangan. mitigasi bahaya pangan, ukuran bisnis, dan riwayat ketidaksesuaian. Hasil analisis akan menentukan tingkat resiko TPP tersebut tinggi, sedang, atau rendah yang menentukan frekuensi pengawasan yaitu:
- a. TPP resiko tinggi: pengawasan dilakukan setahun dua kali.
 - b. TPP resiko sedang: pengawasan dilakukan setahun sekali.
 - c. TPP resiko rendah: pengawasan dilakukan dua tahun sekali.

2.2.3 Kualitas Makanan

Berikut Jenis Mikroba/Parameter Uji Mikroba Pada tabel SBMKL Media Pangan Olahan Siap Saji Menurut Permenkes No.2 Tahun 2023 tentang Peraturan pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan:

a. Kualitas Biologi

1) Parameter Wajib

a) Escherichia coli

Escherichia coli merupakan bakteri yang selalu ditemukan dalam usus manusia dan hewan berdarah panas, serta banyak mengontaminasi sumber air ataupun perairan, seperti kolam dan sungai.

Escherichia coli umumnya tumbuh pada produk pangan yang ditangani dengan kondisi sanitasi yang

buruk Bakteri ini banyak ditemukan mengontaminasi produk pangan mentah, seperti sayuran, buah-buahan, daging, susu, dan rempah-rempah. Kontaminasi *Escherichia coli* patogenik pada produk pangan mentah dapat terjadi melalui sumber air yang sudah tercemar atau melalui udara. *Escherichia coli* juga dapat mengontaminasi produk pangan matang, salah satunya melalui kontak dengan produk pangan mentah yang sudah tercemar ataupun lingkungan. Keberadaan *Escherichia coli* dapat dicegah melalui proses panas yang cukup (di atas 70°C), penggunaan air yang memenuhi syarat air minum, praktek higiene pekerja yang baik.

2) Parameter Khusus

a) *Salmonella* sp

Salmonella yang memiliki lebih dari 2500 serotipe adalah bakteri penyebab penyakit yang dapat dikelompokkan menjadi 3 yakni gangguan pencernaan atau gastroenteritis (non-tifoid), demam tifus (tifoid) dan enterik. *Salmonella* penyebab gastroenteritis banyak dilaporkan menyebabkan penyakit dengan gejala diare, sakit perut, panas-dingin, muntah, dehidrasi dan pusing. *Salmonella* dapat hidup di saluran pencernaan manusia dan hewan dan dapat menyebar melalui makanan terutama daging, telur dan susu. *Salmonella* dapat diperoleh dari makanan yang tidak dimasak dengan sempurna, atau tercemar pasca pengolahan

b) *Staphylococcus Aureus*

Staphylococcus aureus merupakan bakteri yang banyak ditemukan pada kulit, hidung dan tenggorokan manusia. bakteri ini menyebabkan intoksikasi karena mampu menghasilkan beberapa enterotoksin. Karena berasal dari anggota tubuh manusia, maka keracunan akibat

Staphylococcus aureus umumnya berasal dari penjamah makanan.

Bacillus cereus juga dapat tumbuh dan mengontaminasi produk pangan yang disimpan pada suhu rendah karena sporanya tahan terhadap pembekuan. Bakteri ini juga dapat tumbuh pada pangan berair rendah seperti produk pangan fermentasi dan produk pangan kering.

Staphylococcus aureus dapat dimatikan dengan pemanasan yang cukup, namun bakteri tersebut dapat menghasilkan enterotoksin penyebab keracunan yang tahan panas

c) *Bacillus Cereus*

Bacillus cereus merupakan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit melalui infeksi dan intoksikasi pada manusia serta menyebabkan kebusukan produk makanan. Bakteri ini terdapat di segala tempat yaitu di air, tanah dan udara. *Bacillus cereus* dapat tumbuh pada pangan yang telah diolah panas khususnya jika proses pendinginan yang dilangsungkan berlangsung lambat

Bacillus cereus juga dapat tumbuh dan mengontaminasi produk pangan yang disimpan pada suhu rendah karena sporanya tahan terhadap pembekuan. Bakteri ini juga dapat tumbuh pada pangan berair rendah seperti produk pangan fermentasi dan produk pangan kering.

d) *Listeria Monocytogenes*

Listeria monocytogenes merupakan salah satu bakteri patogen yang mendapat perhatian dalam industri pangan dan kesehatan masyarakat. Bakteri *L. monocytogenes* terdapat secara luas di tanah, tumbuhan, air permukaan, serta ditemukan pula pada silase, saluran pembuangan, limbah rumah potong, susu sapi, serta feses hewan dan manusia. Bakteri ini menginfeksi manusia melalui bahan pangan sehingga menimbulkan penyakit listeriosis. Wanita

hamil, bayi dalam kandungan, dan manusia dengan gangguan sistem kekebalan merupakan kelompok beresiko tinggi terhadap penyakit ini.

b. Kualitas Kimia

1) Boraks

Boraks adalah bahan dasar solder, bahan pembersih, pengawet kayu, antiseptik kayu, dan pengontrol kecoak. Sinonimnya natrium biborat, natrium piroborat, natrium tetraborat. Sifatnya berwarna putih dan sedikit larut dalam air. Sering mengonsumsi makanan berboraks akan menyebabkan gangguan otak, hati, lemak, dan ginjal. Dalam jumlah banyak, boraks menyebabkan demam, anuria (tidak terbentuknya urin), koma, merangsang sistem saraf pusat, menimbulkan depresi, apatis, sianosis, tekanan darah turun, kerusakan ginjal, pingsan, bahkan kematian.

2) Formalin

Larutan tidak berwarna yang dikenal sebagai formalin memiliki bau yang kuat. Sekitar 37% formaldehida dalam formalin ditemukan dalam air, dan seringkali hingga 15% metanol ditambahkan sebagai pengawet. Dalam industri, formalin sering digunakan sebagai desinfektan dan pestisida.

Pengeluaran biaya lebih sedikit dengan menggunakan formalin sebagai pengawet makanan. Bahan pengawet ilegal yang paling terjangkau, efektif, dan efisien adalah formalin, yang harganya sekitar Rp. 15.000 per liter dan dapat mengawetkan kurang lebih 10 ton ikan segar, tahu, dan mie basah. Dibutuhkan sekitar 350 balok es dengan biaya sekitar 4,2 juta rupiah, berbeda dengan bahan pengawet nonformalin alternatif seperti es batu (Hastuti, 2010). Pengawet makanan berbahaya dan melanggar hukum yang disebut formalin bersifat karsinogenik. Saat ini, formalin banyak digunakan di masyarakat, bahkan yang kebanyakan adalah nelayan, pengusaha mie basah, tahu, dan

bakso, sekelompok pengusaha menengah ke bawah yang barang dagangannya dibeli mayoritas masyarakat Indonesia. Akibatnya, saat ini sulit bagi kita semua untuk menemukan makanan yang sepenuhnya bebas formaldehida

Menelan formalin sangat berisiko, dan hasilnya mungkin termasuk risiko kanker pada manusia. Efek samping langsung pada kesehatan manusia termasuk iritasi, sakit mata, mual, muntah, rasa terbakar, sakit perut, dan kebingungan.

3) Methanil Yellow

Metanil yellow berfungsi Untuk mengukur kandungan Methanyl Yellow (Pewarna Textile) dan juga sebagai pengawet makanan dan minuman. Metanil yellow merupakan zat warna sintetis yang digunakan untuk memberi warna kuning pada industri tekstil, kertas, tinta, plastik, kulit, dan cat. yellow sering disalahgunakan untuk mewarnai berbagai jenis makanan seperti kerupuk, mie, tahu, dan makanan jajanan yang berwarna kuning, seperti gorengan.

4) Rhodamin B

Rhodamin B berfungsi Untuk mengukur kandungan Rhodamin B (Pewarna Textile) sebagai pengawet makanan dan minuman. Rhodamin B adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas, berbentuk serbuk kristal merah keunguan, dan dalam larutan akan berwarna merah terang berpendar. Ciri-ciri makanan yang menggunakan rhodamin B adalah: mempunyai warna merah mencolok dan cenderung berpendar, namun banyak memberikan titik-titik warna karena tidak homogen –misalnya pada kerupuk dan es puter.

c. Kualitas Mikrobiologi

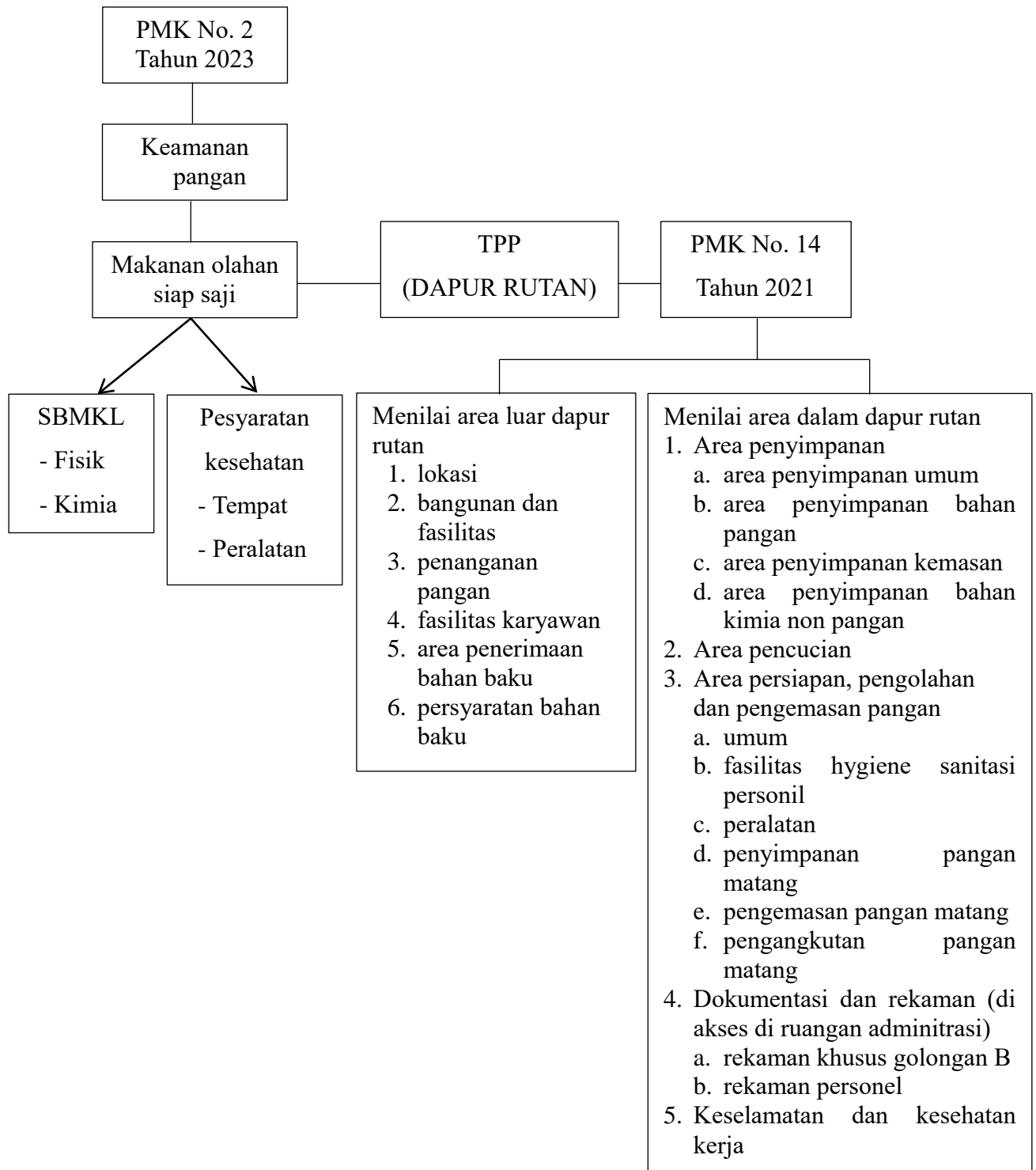
Kualitas Mikrobiologi adalah uji Angka Lempeng Total (ALT) merupakan metode kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui jumlah mikroba pada satu sampel. Uji ALT menggunakan media padat untuk memudahkan perhitungan koloni dengan hasil akhir

berupa koloni yang dapat diamati secara visual dan dapat dihitung. Interpretasi hasil berupa angka dalam koloni yang tumbuh akan menumpuk Menelan formalin sangat berisiko, dan hasilnya mungkin termasuk risiko kanker pada manusia. Efek samping langsung pada kesehatan manusia termasuk iritasi, sakit mata, mual, muntah, rasa terbakar, sakit perut, dan kebingungan.

2.2.4 Rumah Tahanan

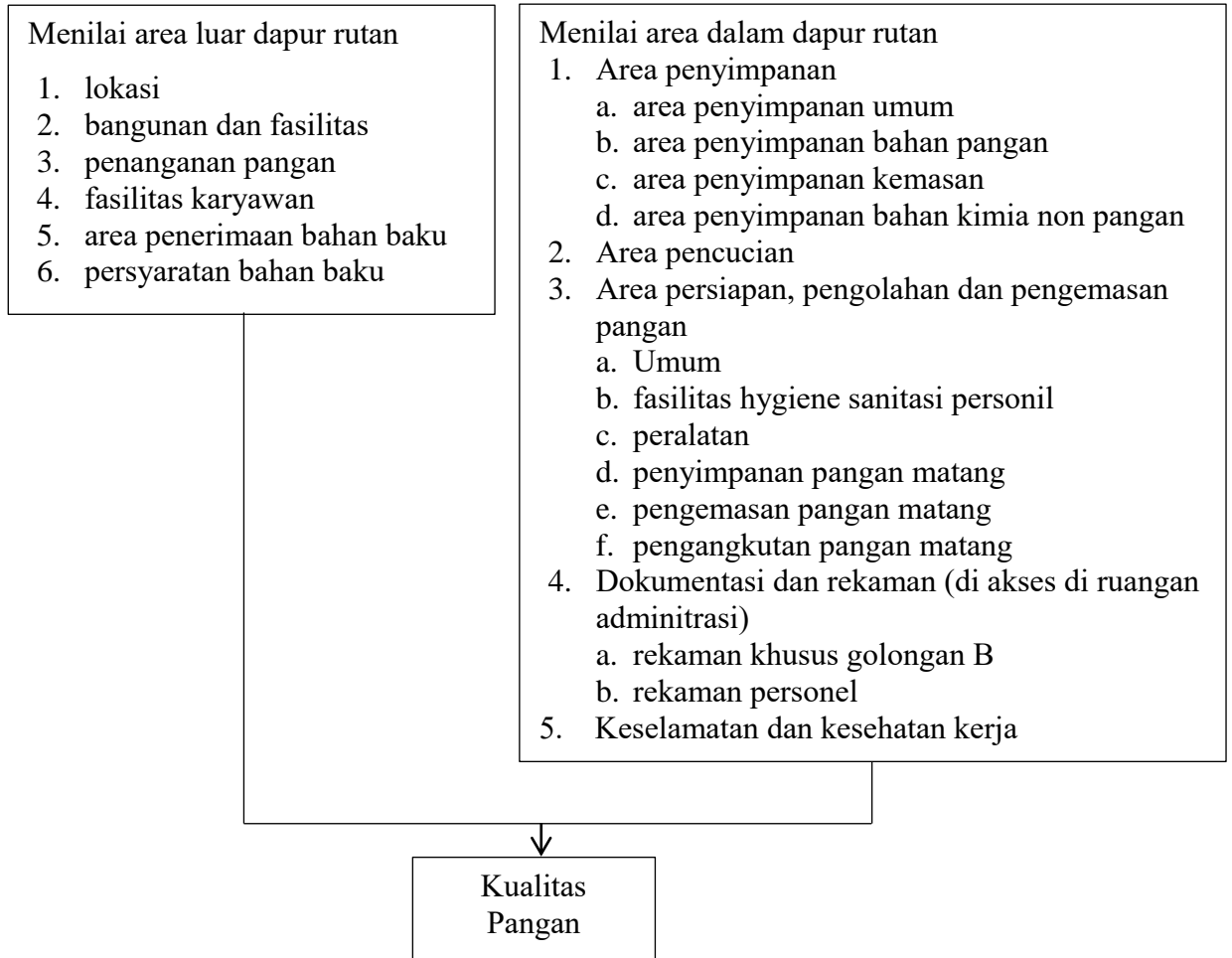
Rutan Kelas IIB Ponorogo mulai dibangun pada tahun 1919 dan hingga kini aktif menjalankan program pembinaan kepribadian dan kemandirian, dengan tujuan membantu warga binaan kembali ke masyarakat sebagai individu yang lebih baik. Rutan atau rumah tahanan adalah tempat penahanan sementara untuk para tersangka yang belum terbukti atau belum mendapat vonis pasti dalam persidangan, seharusnya mereka ditempatkan di Lembaga Perasyarakatan (Lapas). Terbatasnya kapasitas Lembaga Perasyarakatan (Lapas) yang tidak dapat menampung selueuh terdakwa, maka Rutan menjadi tempat alternatif yang tepat untuk menggantikan fungsi Lapas. Akhirnya rutan mempunyai fungsi ganda, selain menjadi rumah tahanan sementara, Rutan juga memberikan kegiatan pembinaan kepada terdakwa seperti yang seharusnya dilakukan oleh Lapas. Terdapat petugas Rutan yang membantu operasional Rutan. Pihak rutan menyebut Tersangka atau Terdakwa yang berada di Rutan dengan sebutan Warga Binaan Perasyarakatan (WBP). Salah satu Rutan yang ada di Ponorogo adalah Rutan kelas IIB, lokasinya di Ponorogo Jawa Timur. Rutan tersebut untuk tersangka atau terdakwa Laki-laki dan perempuan. Dengan jumlah warga binaan 301. Fasilitas di Rutan kelas IIB Ponorogo salah satunya yaitu dapur rutan. Kondisi sanitasi dapur kurangnya ventilasi sehingga di dalam panas membuat pekerja selalu mengeluh, area penyimpanan nasug berantakan tudak beraturan, tempat pengelolaan sangat kotor, area pencucian masih menjadi satu dengan aliran dari kamar mandi dan kurangnya fasilitas APD lengkap.

2.3 Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

2.4 Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep