

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. (Depkes RI, 2004)

Hygiene merupakan istilah yang berasal dari bahasa Inggris yaitu: “hygiene” yang berarti: usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia. Hygiene lebih ditujukan kepada lingkungan. (Auliya & Aprilia, 2016)

Hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO adalah suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Kepmenkes, 2003)

B. Manfaat Hygiene dan Sanitasi

Penerapan hygiene dan sanitasi di lingkungan apabila kita dapat melaksanakan dengan baik, antara lain:

1. Mencegah penyakit menular
2. Mencegah kecelakaan
3. Mencegah timbulnya bau tidak sedap
4. Menghindari pencemaran
5. Mengurangi jumlah (persentase sakit)
6. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

C. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip hygiene sanitasi pangan yang terdiri dari:

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) sumber pencemar misalnya Tempat Penampungan Sementara (TPS) sampah, Tempat Pemrosesan Akhir (TPA) sampah, Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPAID), 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 dan 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) 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 area sekitar rumah makan/restoran.
- 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.

8) 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 memilih 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.
- 9) 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 terkena percikan air/minyak dilapisi bahan kedap air/ minyak.
- 10) 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.
- 11) 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, khusus jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal 2 meter persegi (2 m^2) untuk setiap penjamah pangan yang sedang bekerja.
- b. Fasilitas Sanitasi
- 1) Sarana Cara 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, saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan *grease trap*/penangkap lemak.

- d) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan dan tertutup.
- e) Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan sistem pembuangan air limbah.

2. 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 dan 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 dan sesudah digunakan.
- 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 pencuci pembilasan wadah/galon, keran 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.
 - 4) 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.

- 5) Wadah/galon yang telah diisi air minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1 x 24 jam.
 - 6) Tersedia peralatan sterilisasi/disinfeksi air (contoh: ultra violet, ozonisasi atau reverse osmosis yang berfungsi dengan baik.
 - 7) Masa pakai peralatan sterilisasi sesuai dengan standar masa waktunya.
3. 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.

4. Pangan

- 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 kadaluwarsa. 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 tata pangan (food grade).
- 7) Semua bahan pangan hendaknya 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 karung 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 memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- 4) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan 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 di *thawing* 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. 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 di bawahnya.
- 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) Memillki 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.

e. Penyimpanan Pangan Matang

- 1) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
- 2) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
- 3) 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).
- 4) Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
- 5) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - a) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari 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).
- c) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.

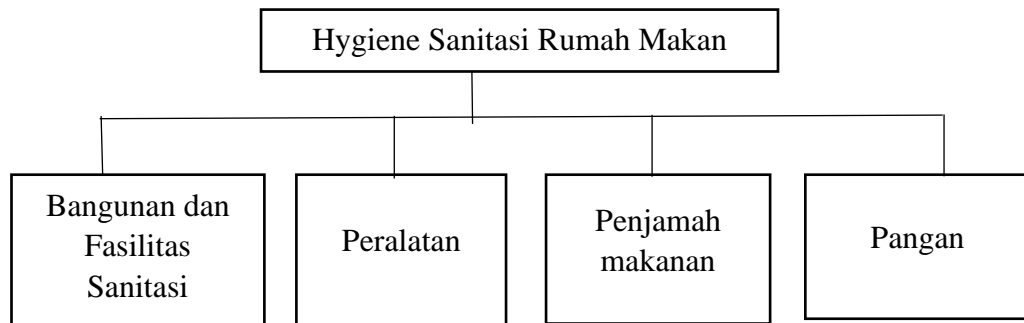
f. Penyajian Pangan Matang

- 1) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- 2) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tata pangan (*foodgrade*).
- 3) Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah 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.
- 5) 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 di bawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- 6) 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.

- 7) Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
- 8) Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan kecuali bila berada pada suhu 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.
- 14) Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dan produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

D. Kerangka Teori



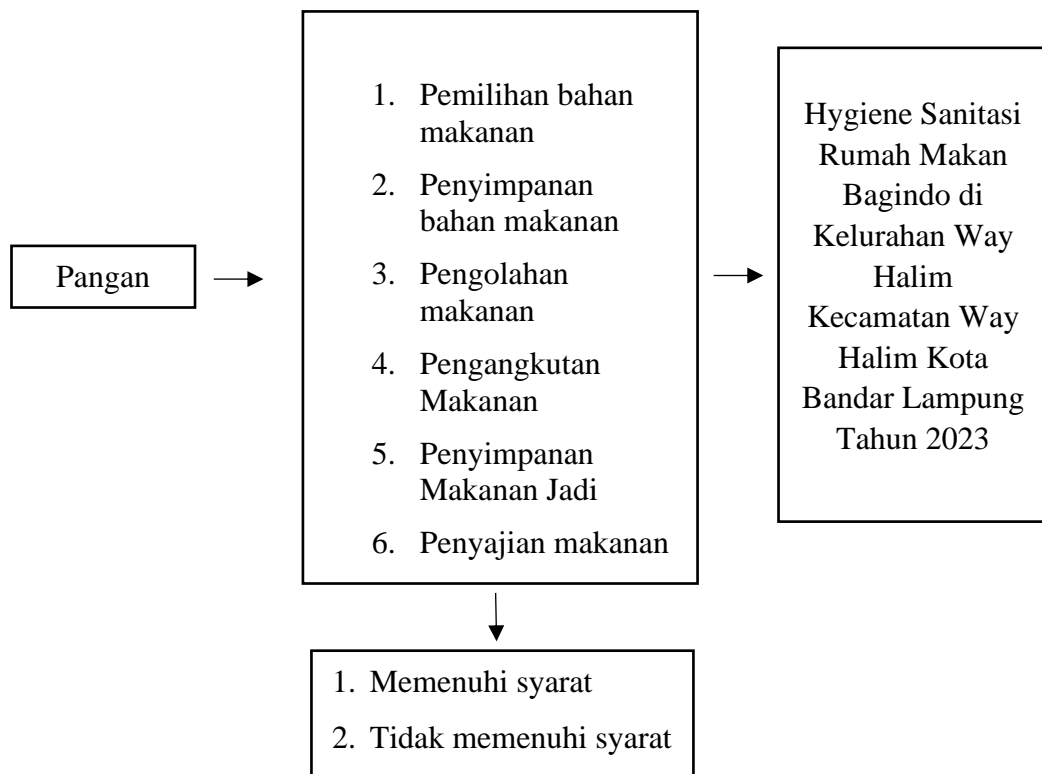
Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023

Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun

2014 Tentang Kesehatan Lingkungan

E. Kerangka Konsep



F. Definisi Operasional

Tabel 2.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Semua bahan baik terolah maupun tidak dan termasuk bahan makanan tambahan di Rumah Makan Bagindo	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	Meletakkan dan menyimpan bahan makanan sesuai jenisnya di Rumah Makan Bagindo	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal
3.	Pengolahan Makanan	Kegiatan yang mengolah bahan makanan dengan memperhatikan faktor tempat pengolahan, peralatan masak dan penjamah makanan dalam mengolah makanan di Rumah Makan Bagindo	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal
4.	Penyimpanan Makanan Jadi	Menyimpan dan menempatkan makanan yang telah jadi dengan memperhatikan prinsip penyimpanan sementara waktu dengan memperhatikan kebersihan tempat maupun wadah penyimpanan makanan	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal

		di Rumah Makan Bagindo				
5.	Pengangkutan Makanan	Memindahkan makanan dari tempat penyimpanan ke tempat penyajian dengan memperhatikan penggunaan alat angkut dan kebersihannya di Rumah Makan Bagindo	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal
6.	Penyajian Makanan	Penyajian makanan adalah menyajikan makanan setelah proses pengangkutan dan siap di makan di Rumah Makan Bagindo	Observasi	Checklist	1. MS jika komponen yang dinilai yang terpenuhi 2. TMS jika komponen yang di nilai tidak yang terpenuhi	Ordinal

Keterangan :

1. MS : Memenuhi syarat adalah memenuhi syarat kesehatan bila hasil pemeriksaan sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan
2. TMS : Tidak memenuhi syarat adalah tidak memenuhi syarat kesehatan bila hasil pemeriksaan tidak sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan