

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi Rumah Sakit

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut WHO, sanitasi lingkungan (environmental sanitation) adalah upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan daya tahan hidup manusia.

Kesehatan lingkungan rumah sakit diartikan sebagai upaya penyehatan dan pengawasan lingkungan rumah sakit yang mungkin berisiko menimbulkan penyakit dan atau gangguan kesehatan bagi masyarakat sehingga terciptanya derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya (Depkes RI, 2009).

Adapun persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit adalah meliputi upaya kesehatan lingkungan ditujukan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik fisik, kimia, biologi, maupun sosial yang memungkinkan setiap orang mencapai derajat kesehatan yang setinggi-tingginya. Hal ini diperkuat melalui pengaturan sebagaimana tercantum dalam Peraturan Pemerintah No.66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, yang menjadi acuan utama dalam

penyelenggaraan kesehatan lingkungan di berbagai kegiatan diseluruh wilayah Indonesia.

Dari pengertian di atas maka sanitasi rumah sakit merupakan upaya dan bagian tidak terpisahkan dari sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam memberikan layanan dan asuhan pasien yang sebaik-baiknya karena tujuan dari sanitasi rumah sakit tersebut adalah menciptakan kondisi lingkungan rumah sakit agar tetap bersih, nyaman, sehat dan dapat mencegah terjadinya infeksi silang serta tidak mencemari lingkungan. Penanggulangan masalah sanitasi baik dalam skala kecil ataupun besar memerlukan penanggulangan yang cepat, tepat, efektif dan efisien. Penanggulangan secara baik akan tercapai apabila adanya suatu perencanaan dan kebijakan yang terkoordinasi dan terpadu.

Persyaratan yang harus dipenuhi instalansi pelayanan kesehatan,hal ini dalam berbagai aspek yang berhubungan dengan penyehatan kondisi sanitasi lingkungan di rumah sakit antara lain:

1. Persyaratan kesehatan air
2. Persyaratan kesehatan udara
3. Persyaratan kesehatan pangan siap saji
4. Penyehatan ruang bangunan dan Halaman Rumah Sakit.
5. Pengelolaan limbah
6. Persyaratan kesehatan vektor dan binatang pembawa penyakit.
7. Pengelolaan tempat cucian (laundry)
8. Pengendalian serangga,tikus dan binatang pengganggu lainnya

9. Dekontaminasi melalui desinfeksi dan sterilisasi

10. Persyaratan pengaman radiasi

11. Upaya promosi kesehatan dari aspek kesehatan lingkungan
(Permenkes RI No.07 tahun 2019).

Maka, perlu adanya penanganan di bidang sanitasi rumah sakit yang cukup baik sehingga kemungkinan terjadinya penularan penyakit karena pengaruh lingkungan dapat dikurangi. Diantaranya beberapa prinsip sanitasi rumah sakit yang perlu diperhatikan adalah makanan yang bersih dan sehat agar terhindar dari pencemaran.

B. Pengertian hygiene sanitasi makanan

hyigine adalah kesehatan masyarakat khusus meliputi segala usaha untuk melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan badan dan jiwa, baik untuk umum maupun perorangan dengan tujuan memberi dasar-dasar kelanjutan hidup dengan sehat serta mempertinggi daya guna kehidupan manusia.

Sedangkan yang dimaksud sanitasi adalah usaha melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia, perorangan, atau masyarakat dengan jalan mencegah atau menciptakan berbagai faktor lingkungan.

Dari pengertian diatas terlihat bahwa antara hygiene dan sanitasi mempunyai hubungan yang erat dan mempunyai kesamaan itu sama-sama bertujuan untuk mengusahakan hidup sehat agar terhindar dari penyakit.

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Sanitasi Makanan adalah sebagai suatu pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dan segala bahayabahaya yang dapat mengganggu/merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, sedalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen (Depkes RI,2002). Dengan adanya sanitasi makanan, maka makanan yang dikonsumsi oleh manusia adalah makanan yang aman, bersih dan sehat dikonsumsi oleh manusia. Makanan yang sehat memiliki persyaratan sebagai berikut :

1. Sesuai dengan susunan makanan yang diinginkan, benar pada tahap tahap pembuatannya dan layak dimakan.
2. Bebas dari pencemaran benda-benda hidup yang sangat kecil atau jasad renik yang bisa menimbulkan penyakit atau benda-benda mati yang mengotori pada setiap tahap pembuatan atau dalam urutan penanganannya.
3. Bebas dari unsur-unsur kimia maupun akibat yang dihasilkan oleh kegiatan enzim dan kerusakan yang disebabkan oleh tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sejenisnya.
4. Bebas dari jasad renik atau parasit yang bisa menimbulkan penyakit bagi orang yang memakannya.

Untuk memperoleh makanan dan minuman yang aman, bersih serta konsumen tidak dirugikan kesehatannya maka dilakukan usaha-usaha sanitasi yang meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

1. Keamanan makanan dan minuman yang disediakan.
2. Hygiene perorangan dan praktek penanganan makanan oleh karyawan yang bersangkutan.
3. Keamanan terhadap penyehatan air.
4. Pengelolaan terhadap pembuangan limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama dalam proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan

C. Fungsi Dan Kegunaan Makanan

Adapun fungsi makanan bagi manusia menurut Dapertemen Kesehatan Republic Indonesia dalam undang-undang Nasional Di Bidang Kesehtan Makanan Dan Minuman Adalah :

1. Membangun dan memelihara jaringan-jaringan yang ada di dalam tubuh.
2. Memberikan tenaga bagi tubuh.
3. Mengantur proses-proses yang alamiah, secara kimia atau fisika dalam tubuh.

Sedangkan kegunaan makanan bagi manusia adalah:

1. Untuk pertumbuhan badan.
2. Mengantur suhu tubuh.

3. Meningkatkan imunitas/memberi tenaga bagi tubuh.
4. Melindungi tubuh agar terhindar dari beberapa macam penyakit.
5. Membantu makanan cadangan bagi tubuh.

D. Peranan Makanan Dalam Penularan Penyakit

Selain itu makanan juga tempat berkembangbiaknya bakteri akibat dari penyakit. Dalam hubungan penyakit keracunan makanan, makanan dapat berperan sebagai berikut:

1. Sebagai Agent.

Makanan sebagai agent adalah makanan itu sendiri sebagai penyebab penyakit karena makanan itu sendiri secara alami sudah mengandung racun yang mengganggu kesehatan dimana meliputi unsur-unsur yang terkandung dalam makanan itu sendiri. Contoh penyakit yang diakibatkan oleh keracunan makanan yaitu *tanea saginata*, *taneasolium*, *piphylobotrium latum*, *trichinella spiralis*

2. Sebagai vehicle

Makanan sebagai pembawa adalah makanan tersebut hanya berperan sebagai pembawa bibit penyakit sebagai akibat pencemaran lingkungan atau zat-zat mikroorganisme sehingga membahayakan tubuh baik yang berasal dari makanan itu sendiri maupun yang berasal

dari luar makanan. Contoh keracunan staphylococcus, keracunan botulinus, dan keracunan clostridium parfingens.

3. Sebagai perantara

Makanan sebagai media perantara adalah dapat dijadikan sebagai media dan tempat berkembang biak mikroorganisme. Hal yang disebabkan bila makanan tersebut tidak ditangani secara saniter. Contohnya :thypusabdominalis, parathypoid, dysentri amoeba, dan dysentribaciler

E. Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Lampiran Bab III Cara Pengolahan Makanan Yang baik adalah Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip higiene sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Khusus untuk pengolahan makanan harus memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik.

1. Pemilihan bahan makanan

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

1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.

3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

1) Makanan dikemas

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

2) Makanan tidak dikemas

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

c). Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Lampiran Bab III Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, bahwa Penyimpanan Bahan Makanan sebagai berikut :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 1 Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, Ikan, Udang dan olahannya	-5° s/d 0°C	-10°s/d -5°C	>-10°C
2)	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	-5° s/d 0°C	>-5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm

f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%

g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :

- 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
- 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
- 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Lampiran Bab III Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, bahwa pengolahan makanan sebagai berikut :

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

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

5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait

c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.

d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.

e. Peralatan

1) Peralatan yang kontak dengan makanan

a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :

(1) Timah Hitam (Pb)

(2) Arsenikum (As)

(3) Tembaga (Cu)

(4) Seng (Zn)

(5) Cadmium (Cd)

(6) Antimon (Stibium)

(7) dan lain-lain

c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.

d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).

2) Wadah penyimpanan makanan

a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).

b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.

4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (E.coli) dan kuman lainnya.

5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.

f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.

g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

h. Prioritas dalam memasak

- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
- 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
- 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
- 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas
- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
- 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
- 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci

i. Higiene penanganan makanan

- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
- 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka

dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya

4. Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Lampiran Bab III Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, bahwa penyimpanan makanan masak (jadi) sebagai berikut :

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2) Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) yaitu

makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.

f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu

Tabel 2 Penyimpanan Makanan Jadi

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

5. Pengangkutan Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga, lampiran, Bab III, Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, dalam hal pengangkutan makanan, adalah sebagai berikut :

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

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

6. Penyajian Makanan

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga Lampiran Bab III Cara Pengolahan Makanan Yang Baik, bahwa :

- a. Makanan dinyatakan Layak santap telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis.
 1. Uji Organoleptik, seperti juga pada bahan makanan yaitu memeriksa makanan masak dengan cara meneliti secara lima indera manusia yaitu melihat (penampilan) dengan indera penglihatan/mata, meraba (tekstur,

keempukan) dengan indera 73 tangan/jari, Mencium (aroma) dengan indera penciuman/hidung, mendengar (bunyi misalnya telur) dengan indera telinga dan menjilat (rasa) dengan indera pengecap/lidah. Kalau cara organoleptik baik barulah makanan disajikan.

2. Uji Biologis, sebelum makanan disantap harus diuji terlebih dahulu dengan cara memakannya secara sempurna. Kalau dalam waktu 2 jam tidak terjadi tanda - tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman atau
3. Uji laboratorium secara berkala yaitu pemeriksaan kualitas makanan dengan analisa di laboratorium untuk mengetahui tingkat cemaran makanan terutama bakteri. Untuk melakukan itu diperlukan sampel makanan yang harus disiapkan dengan cara yang steril dan mengikuti standar / prosedur yang benar. Hasilnya dibandingkan dengan standart yang telah baku. Dalam prakteknya uji organoleptik dan uji biologis dapat sekaligus dilaksanakan tanpa menunggu waktu penyajian.

b. Tempat Penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan

mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara Penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

- 1) Penyajian meja (table service) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
- 2) Prasmanan (buffet) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
- 3) Saung (ala carte) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
- 4) Dus (box) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
- 5) Nasi bungkus (pack/wrap) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (mix) yang dibungkus dan siap santap.

6) Layanan cepat (fast food) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (food counter) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.

7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

d. Prinsip penyajian

1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.

4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.

5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

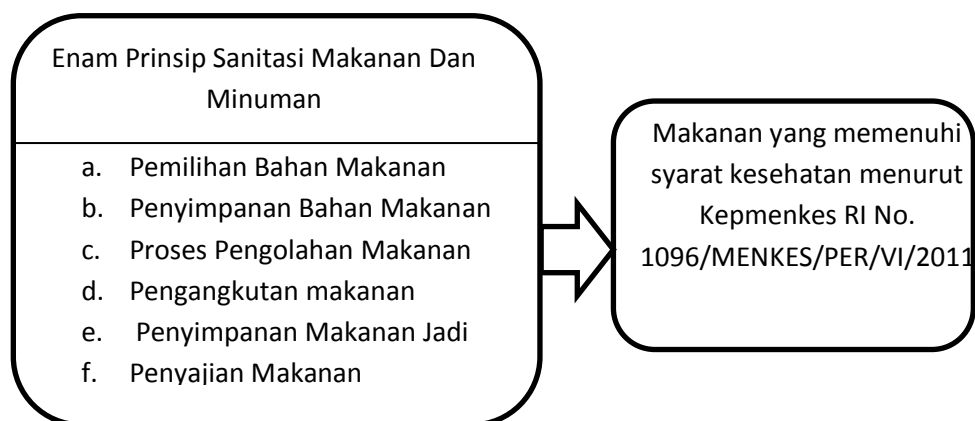
6) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.

7) Edible part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.

8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

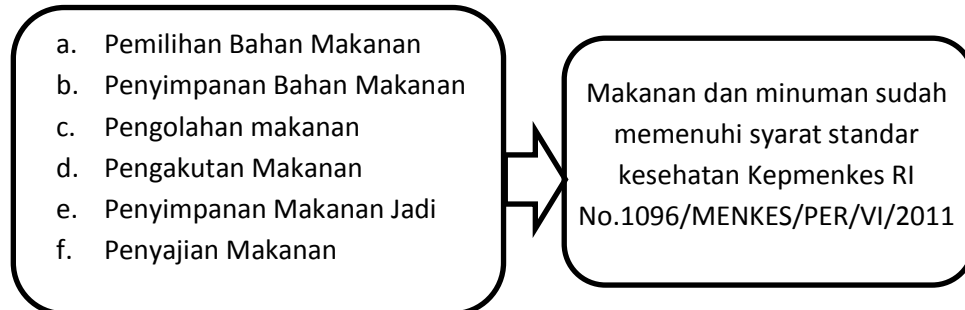
F. Kerangka Teori

Berdasarkan latar belakang dan tujuan penelitian maka dapat di simpulkan bahwa kerangka teori dari penelitian tersebut ialah untuk memperoleh makanan yang memenuhi syarat kesehatan diperlukan adanya sanitasi pengelolaan makanan yang meliputi 6 prinsip yang seluruhnya harus di perhatikan dengan baik. Karena 6 prinsip/unsur ini merupakan faktor yang paling penting dalam menghasilkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Disamping itu tenaga peralatan, biaya dan peraturan merupakan faktor penunjang juga.



(Kepmenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011)

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Tabel 3: Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Skala Ukur
1.	Pemilihan Bahan Makanan	Suatu kegiatan diamankan nya bahan makanan yang penyimpanan nya disusun sedemikian rupa agar terhindar dari kerusakan serangga dan binatang pengganggu	Observasi (Meninjau/ mengamati)	Ordinal
2.	Penyimpanan Bahan Makanan	Suatu kegiatan penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuai dan wadah penyimpanan dalam keadaan baik dan bersih sehingga terhindar dari pengotoran debu dan bahan kimia yang berbahaya.	Observasi (Meninjau/ mengamati)	Ordinal
3.	Pengolahan Bahan Makanan	Suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah di tempat pengolahan makanan oleh penjamah makanan dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan makanan.	Observasi dan Checklist	Ordinal
4.	Penyimpanan Makanan Masak	Suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan fisik dan biologi	Observasi (meninjau/ mengamati)	Ordinal

5.	Pengangkutan Makanan	Suatu kegiatan dimana makanan diangkut dari tempat penyimpanan makanan dengan menggunakan tenaga dan alat pengangkut yang memenuhi syarat agar terhindar dari kerusakan dan pencemaran makanan.	Observasi (meninjau/mengamati)	Ordinal
6.	Penyajian Makanan	uatu kegiatan dimana makanan disajikan di tempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran.	Observasi (meninjau/mengamati)	Ordinal