

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pondok Pesantren

Pondok pesantren salah satu institusi pendidikan islam yang menjunjung tinggi nilai keagamaan tertua di Indonesia. Pondok pesantren institusi pendidikan islam yang terlahir dari Kebudayaan Nusantara. Hadir nya pondok pesantren di Indonesia tidak hanya sebagai institusi pendidikan islam saja, melainkan sebagai institusi penyiaran agama dengan adanya kegiatan dakwah di tengah masyarakat.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2019 tentang Pesantren menjelaskan bahwa, pondok pesantren merupakan lembaga yang berbasis masyarakat dan didirikan oleh perseorangan, yayasan, organisasi masyarakat Islam, dan/atau masyarakat yang menanamkan keimanan dan ketakwaan kepada Allah SWT, meyakini akhlak mulia serta memegang teguh ajaran Islam rahmatan lil'alam yang tercermin dari sikap rendah hati, toleran, keseimbangan, moderat, dan nilai luhur bangsa Indonesia lainnya melalui pendidikan, dakwah Islam, keteladanan, dan pemberdayaan masyarakat dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Penyelenggaraan institusi pendidikan pesantren berbentuk asrama yang merupakan komunitas tersendiri di bawah pimpinan kyai dibantu oleh beberapa ulama, serta para ustadz yang hidup bersama di tengah-tengah para santri dengan masjid atau surau menjadi pusat kegiatan peribadatan keagamaan. Di samping itu, gedung-gedung sekolah atau ruang-ruang belajar sebagai pusat kegiatan belajar mengajar, pondok sebagai tempat tinggal santri, serta sarana untuk memenuhi ketercakupan gizinya yaitu dapur sebagai tempat pengolahan makanan.

Pesantren mempunyai sarana dapur yang berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan. Sarana dapur tempat pengolahan makanan berperan dalam terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang disediakan untuk para santri. Dalam pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman juga harus memperhatikan kandungan gizi dan higiene sanitasi makanan dalam proses pengolahan makanan. Higiene sanitasi makanan tersebut diterapkan agar terjamin nya makanan tersebut untuk di konsumsi dan jauh dari kontaminasi yang akan mencemari makanan sehingga terjadinya penyakit akibat makanan

B. Higiene Sanitasi Makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok oleh setiap manusia yang dimana tidak termasuk air, obat-obatan, dan substansi lain. Pemenuhan kebutuhan makanan ini tidak hanya untuk mengatasi rasa lapar namun juga untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam makanan tersebut. Kebutuhan pokok makanan tersebut harus aman dan menyehatkan untuk meningkatkan kesehatan manusia. Makanan untuk pemenuhan kebutuhan pokok ini harus terjaga baik dari aspek fisik, kimia, dan biologi. Maka dari itu diperlukan penerapan Higiene Sanitasi Makanan untuk pemenuhan kebutuhan pokok makanan agar layak dikonsumsi.

Higiene secara umum mengacu pada upaya kesehatan perorangan untuk mencegah terjadinya penyakit dengan tujuan untuk menjaga kesehatan atau hidup sehat. Higiene dilakukan untuk melindungi dan memelihara kebersihan seperti perilaku mencuci tangan pakai sabun dengan menggunakan air bersih dan air mengalir sebelum menjamah makanan ataupun sesudah mrjamah makanan. Sanitasi merupakan upaya kesehatan yang mengacu pada kegiatan kesehatan lingkungan atau sarana lingkungan. Sanitasi di tujukan untuk terciptanya kondisi lingkungan yang memenuhi syarat dengan adanya sarana sanitasi

dalam pengendalian lingkungan agar tidak terjadi penyakit. Salah satu sarana sanitasi yang di perlukan penyediaan air bersih dalam upaya cuci tangan pakai sabun

Higiene Sanitasi merupakan dua komponen yang tidak dapat dipisahkan karena memiliki kaitan erat satu sama lain. Misalnya, jika sanitasi yang disediakan sudah baik seperti penyediaan air bersih tercukupi untuk cuci tangan dengan air mengalir tetapi higiene perorangnya yang tidak mau menerapkan cuci tangan dengan air mengalir maka higiene sanitasi nya belum tercipta dengan baik.

Higiene Sanitasi Makanan ialah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari orang. tempat pengolahan, dan peralatan agar layak dikonsumsi. Higiene sanitasi makanan diterapkan pada setiap prinsip pengolahan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan akanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Higiene sanitasi makanan bertujuan agar terjamin kualitas makanan yang aman dan sehat serta layak dikonsumsi tanpa menimbulkan resiko penyakit bawaan makanan (food borne diseases).

C. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan ini sering disebut dengan dapur. Tempat pengolahan makanan merupakan tempat dimana proses bahan makanan mentah diolah menjadi makanan siap saji yang dapat disajikan sesuai dengan persyaratan dapat konsumsi.

Dapur memiliki peranan penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitar dapur harus selalu terjaga dan diperhatikan. Maka dari itu, sanitasi tempat pengolahan makanan seperti lokasi, kontruksi dan bangunan serta

fasilitasi sanitasi pada tempat pengolahan makanan menjadi salah satu yang harus diperhatikan Lokasi, konstruksi dan bangunan serta fasilitas sanitasi menjadi aspek yang diperhatikan pada tempat pengolahan makanan. Hal tersebut dilakukan untuk mencegah resiko terjadinya pencemaran makanan jika lokasi, konstruksi dan bangunan, serta fasilitas sanitasi tidak memenuhi persyaratan.

Salah satu untuk mencegah terjadinya resiko pencemaran di tempat pengolahan makanan antara lain tersedia tempat sampah, penyediaan air bersih tercukupi, dan pembuangan air limbah lancar. Tempat pengolahan makanan memenuhi persyaratan higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 antara lain:

1. Bangunan

- a. Konstruksi

Konstruksi bangunan harus kuat, terpelihara, bersih, dan tidak memungkinkan terjadi gangguan kesehatan.

- b. Lokasi

Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah saluran air limbah, dan jarak 500 m dari rawan populasi.

- c. Lantai

Lantai kedap air, lantai rata, tidak licin, kemiringan atau kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

- d. Dinding

Dinding berwarna terang dan sudut dinding berbentuk conus agar mudah dibersihkan. Jika permukaan dinding terkena percikan air, maka setinggi 2,4 meter dari lantai dilapisi bahan

kedap air yang permukaan halus.

e. Langit-langit

Langit-langit harus menutup atap bangunan dan untuk tinggi langit-langit tidak kurang dari 2,4 meter di atas lantai.

f. Ventilasi

Ruangan tempat pengolahan harus terdapat ventilasi yang berfungsi untuk sirkulasi udara atau pertukaran udara, setidaknya penghawaan alami.

g. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan kegiatan lainnya. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata

h. Pintu

Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan serta pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar

2. Fasilitas Sanitasi

- a. Tersedia tempat sampah yang kedap air, kuat, dan anti bocor, memiliki tutup dan diletakan sedekat mungkin di tempat pengolahan tetapi harus memperhatikan kemungkinan tercemarnya makanan.
- b. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan
- c. Untuk saluran air limbah dapur lancar, saluran tertutup, jauh dari tempat pengolahan
- d. Tersedia air yang bersih dan tercukupi yang tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna

D. Peralatan Makanan

Peranan peralatan makanan dalam higiene sanitasi makanan pada proses pengolahan makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak dapat terpisahkan dari proses pengolahan makanan.

Peralatan makanan adalah berbagai alat atau perkakas yang dibutuhkan dalam proses pengolahan suatu masakan. Sanitasi peralatan makanan harus diperhatikan karena peralatan makanan akan digunakan dalam proses pengolahan makanan. Dan peralatan makanan tersebut akan bersentuhan langsung dengan bahan yang akan diolah menjadi makanan siap dikonsumsi.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Makanan menyebutkan bahwasanya peralatan harus sesuai dengan:

1. Bahan peralatan yang digunakan harus terbuat dari bahan tahan pangan (Food Grade) yaitu bahan peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
2. Bahan peralatan makanan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam beracun seperti:
 - a. Timah hitam (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
3. Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepaskan bahan beracun

Dengan menjaga peralatan makanan akan membantu dalam mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi makanan yang dapat terjadi karena peralatan yang digunakan. Untuk menjaga peralatan agar tidak menjadi sarana timbulnya pencemaran atau kontaminasi maka diperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan. Untuk itu peranan pembersihan atau pencucian peralatan perlu diketahui secara mendasar. Dengan membersihkan peralatan makanan dengan baik akan menghasilkan alat pengolahan makanan yang bersih dan sehat. Berikut pedoman yang sangat penting untuk diketahui dan diterapkan oleh para pengolahan makanan dan penjamah makanan dalam menjaga kebersihan peralatan makanan.

1. Prinsip Pencucian

Untuk melakukan upaya pencucian peralatan makanan agar peralatan makanan yang digunakan bersih harus meliputi yaitu adanya sarana pencucian, teknis pencucian, serta, mengetahui dan mengerti maksud dari pencucian.

2. Sarana Pencucian

Sarana pencucian dalam melakukan pencucian peralatan dikelompokkan menjadi dua yaitu perangkat keras (Hardware) dan perangkat lunak (Software). Perangkat keras merupakan perangkat sarana fisik dan permanen digunakan berulang-ulang seperti bak pencucian. Sedangkan perangkat lunak merupakan bahan yang digunakan habis dipakai dalam proses pencucian seperti sabun dan bahan penggosok.

3. Teknik Pencucian

Teknik pencucian yang benar dan sesuai dengan prosedur akan memberikan hasil akhir pencucian yang sehat dan aman. Berikut teknik pencucian peralatan makan dilakukan dengan beberapa prosedur sebagai berikut:

- a. Scraping : Proses membuang kotoran beserta sisa makanan pada peralatan yang akan dicuci.
 - b. Flusing : proses perendaman peralatan dalam air sehingga kotoran yang menempel mudah untuk dilepas dengan demikian mencuci peralatan akan lebih efektif.
 - c. Washing : pembersihan menggunakan deterjen untuk alat makan dengan cara menggosokkan pada alat makan yang akan dicuci
 - d. Rinsing : proses pencucian peralatan yang telah digosok deterjen dengan cara membilas dengan air hingga bersih
 - e. Sanitizing/Desinfection : merupakan tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan dari bakteri patogen setelah proses pencucian atau untuk membebaskan hama pengganggu
 - f. Towelling : merupakan tindakan mengeringkan peralatan makanan yang dicuci dengan menggunakan kain lap/handuk yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang bisa jadi masih menempel pada peralatan
4. Mengetahui Maksud Pencucian Maksud dilakukan pencucian agar peralatan makanan menjadi bersih dan sehat. Pencucian bertujuan antara lain untuk menghilangkan kotoran-kotoran kasar, menghilangkan lemak dan minyak, menghilangkan bau, dan sebagainya.

E. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor penyebaran makanan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Penyebaran makanan adalah upaya untuk mengendalikan empat faktor yaitu tempat, alat, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Untuk mengetahui faktor tersebut dapat menimbulkan penyakit atau keracunan makanan, perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian kegiatan 6 (enam) prinsip hygiene dan sanitasi makanan. (Rejeki sri, 2020)

Prinsip hygiene sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan, antara lain pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan makanan pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan.

1. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan. Bahan-bahan yang dimakan yang dalam keadaan mentah harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Bahan pangan harus dikirim sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktifitas air (water activity A_w) bahan baku..

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencegahan pencemar bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Terdapat empat cara penyimpanan makanan sesuai dengan suhu yang dipersyaratkan, yaitu penyimpanan makanan sejuk (cooling), penyimpanan dingin (chilling), penyimpanan dingin sekali (freezing), dan penyimpanan beku (frozen).

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi.

4. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan. Oleh sebab itu, titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak

5. Penyimpanan Makanan

Bakteri akan tumbuh dan berkembang dalam makanan yang berada dalam suasana yang cocok untuk hidupnya sehingga jumlahnya menjadi banyak. Suasana yang cocok untuk pertumbuhan bakteri di antaranya suasana makanan banyak protein dan banyak air (moister), pH normal (6,8-7,5), suhu optimum (10° - 60° C). Bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme dan pathogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme pathogen dalam makanan siap saji ini akan mengakibatkan mikroorganisme berlipat ganda dalam jangka waktu antara 1-2 jam. Faktor risiko kejadian foodborne diseases yaitu pada proses pembersihan alat makan kontak dengan makanan. Faktor risiko juga dapat disebabkan oleh temperature dan waktu penyimpanan tidak baik, rendahnya personal hygiene dan alat makan yang tercemar.

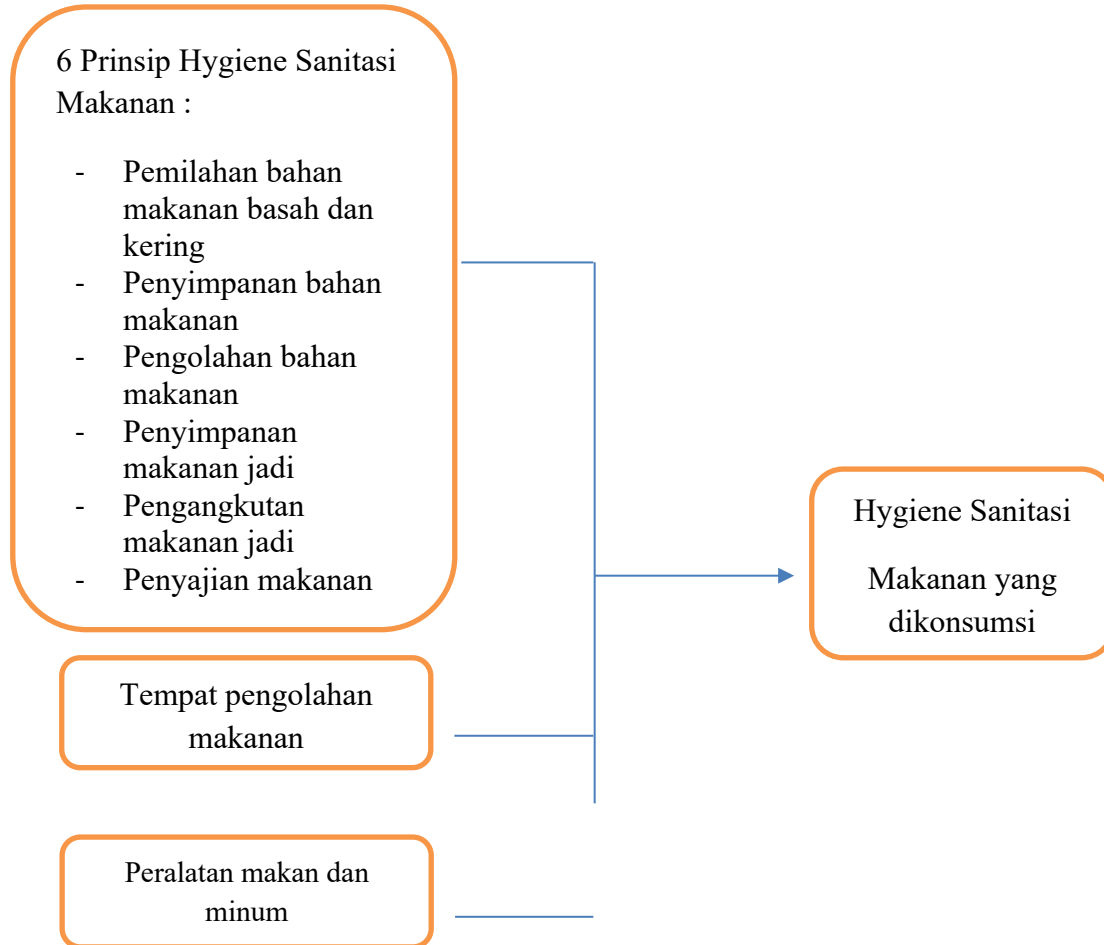
6. Penyajian Makanan

Makanan yang disajikan adalah makana yang siap santap/layak santap. Layak santap dapat dinyatakan bilamana telah dilakukan uji organoleptic dan uji biologis. Dalam prinsip penyajian makanan wadah untuk setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah dan di usahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang. bila satu maknanan tercemar yang lain dapat diselamatkan, serta memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan pangan (Rejeki sri, 2020)

F. Angka Kuman

Menilai kebersihan peralatan makan ditentukan dengan angka kuman pada peralatan makan. Berdasarkan hal tersebut telah ditetapkan standar untuk perhitungan angka kuman yang dapat dijadikan parameter kebersihan alat makan dan penilaian peralatan masak berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 yaitu untuk persyaratan peralatan makanan bakteri tidak boleh lebih dari 0 koloni /cm². Jika hasil pemeriksaan tidak sesuai dengan persyaratan tersebut maka kondisi peralatan tidak memenuhi persyaratan kesehatan untuk digunakan.

G. Kerangka Teori

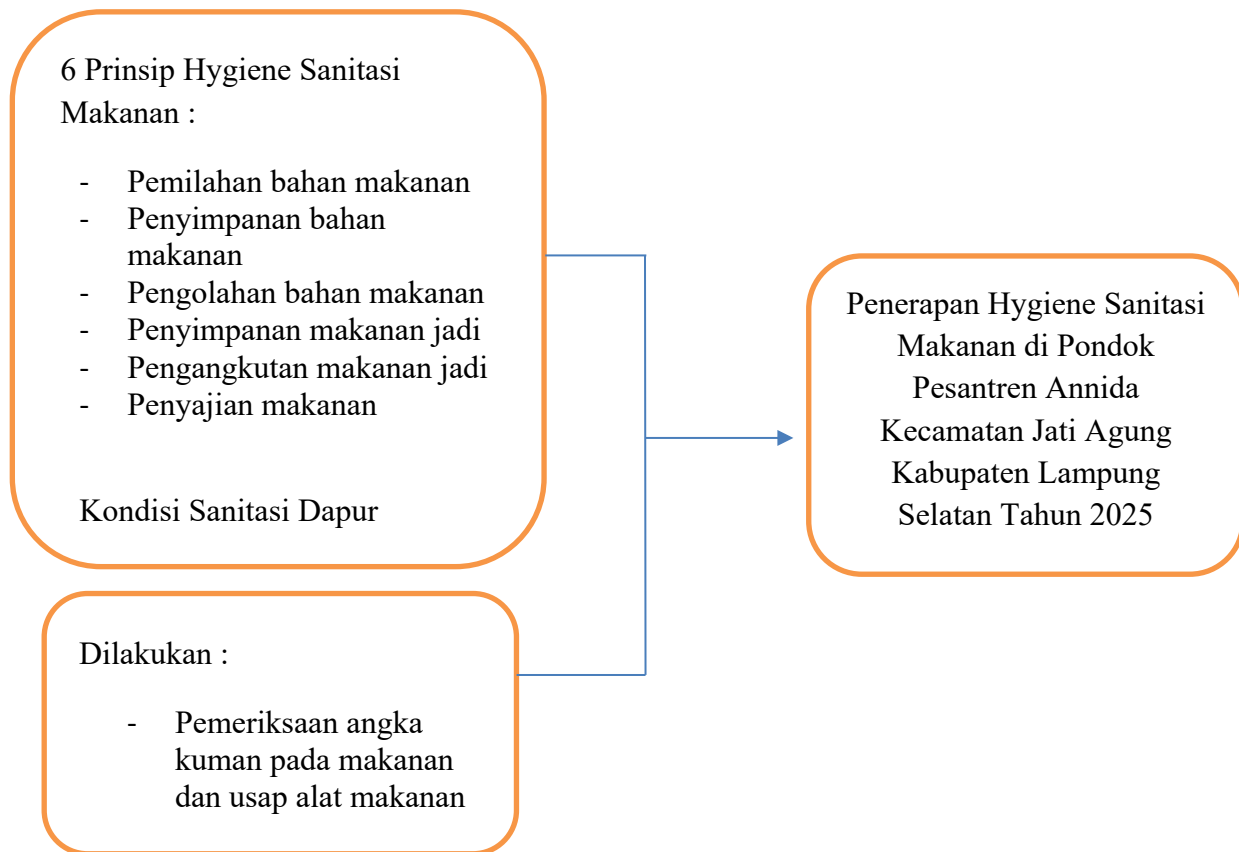


Gambar 2.1

Sumber : Teori Nurmasari widyastuti dan vita gustin almira (2019)

Permenkes No 2 Tahun 2023

H. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Tabel 2.1 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Kondisi sanitasi dapur pengolahan makanan	Upaya kebersihan suatu tempat pengolahan makanan dilakukan yang dapat dilihat dari segi bangunan dan kontruksi serta fasilitas sanitasi berupa tempat sampah, tempat cuci tangan, saluran air limbah, dan sarana air bersih.	pengamatan	checklist	a. Memenuhi syarat apabila semua syarat memenuhi b. Tidak memenuhi syarat apabila semua point atau salah satu point tidak terpenuhi	ordinal
1.	Pemilihan bahan makanan	Pemilihan bahan makanan yang ada di pondok pesantren Annida melakukan proses selektif atau menyeleksi dalam memilih bahan-bahan makanan kering dan basah yang akan digunakan untuk memasak atau mengolah makanan. Proses ini sangat penting karena kualitas bahan makanan yang dipilih akan sangat mempengaruhi	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	Memenuhi syarat: a. Memenuhi syarat bila jenis makanan masih terlihat segar dan layak untuk dikonsumsi. b. Tidak memenuhi syarat bila bahan makanan sudah tidak segar dan tidak layak konsumsi.	Ordinal

		cita rasa, nilai gizi, dan keamanan makanan yang dihasilkan.				
2.	Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan bahan makanan yang ada di pondok pesantren Annida bertujuan untuk menjaga kualitas dan kuantitas bahan makanan agar tetap baik dan aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu. Proses ini melibatkan berbagai cara untuk memperlambat atau mencegah kerusakan pada bahan makanan, seperti pembusukan, pengeringan, atau pertumbuhan mikroorganisme. Dan tempat penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis bahan makanannya agar tidak rusak, busuk, atau basi, dan tempat penyimpanan bahan makana harus rapat agar serangga dan Binatang tidak bisa masuk.	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	c. Memenuhi syarat apabila semua syarat memenuhi d. Tidak memenuhi syarat apabila semua point atau salah satu point tidak terpenuhi	Ordinal

3.	Pengolahan makanan	Pengolahan bahan makanan yang ada di pondok pesantren Annida mengubah bahan mentah menjadi makanan siap saji yang dapat dikonsumsi. Proses ini melibatkan berbagai metode dan Teknik untuk mengubah sifat fisik, kimia, dan mikrobiologi bahan makanan sehingga menjadi lebih aman, dan mudah dicerna untuk dikonsumsi. Dan tak hanya itu seorang penjama makanan baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun menyajikan makanan. Penjama tidak memakai perhiasan, penjama menggunakan APD lengkap saat memasak seperti celemek, sarung tangan, tutup kepala, dan masker, dan peralatan yang digunakan untuk proses pengolahan makanan tidak mengeliarkan logam berat dan	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	a. Memenuhi syarat apabila semua syarat terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat apabila semua point tidak terpenuhi	Ordinal
----	--------------------	---	--------------------------	-------------------------	--	---------

		berbahaya, peralatan yang sebelumnya dan sesudah digunakan harus dalam keadaan selalu bersih.				
4.	Penyimpanan makanan jadi	Penyimpanan makanan jadi yang ada di pondok pesantren Annida yaitu melakukan proses kegiatan yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang diolah agar tetap layak konsumsi dalam jangka waktu tertentu. Proses ini melibatkan berbagai cara untuk memperlambat atau mencegah kerusakan pada makanan seperti pembusukan, pengeringan, atau pertumbuhan mikroorganisme. Yaitu dimana makanan yang sudah diolah lalu disimpan, dan tidak terkontaminasi langsung dengan debu, serangga dan hewan lainnya. Dan apabila makanan yang cepat busuk sebaiknya disimpan didalam suhu	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	a. Memenuhi syarat apabila semua syarat terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat apabila semua point atau salah satu point tidak terpenuhi	ordinal

		>60 c atau disimpan dalam suhu -5 c				
5.	Pengangkutan makanan jadi	Pengangkutan makanan jadi yang ada di pondok pesantren Annida yaitu melakukan proses pemindahan makanan yang telah selesai diolah dari dapur menuju tempat tujuan akhir. Proses ini sangat penting untuk memastikan makanan tetap aman, segar, dan berkualitas hingga sampai ke tangan konsumen. Dan tempat alat angkut harus dalam keadaan tertutup, dan alat angkut yang digunakan harus dalam keadaan yang bersih	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	a. Memenuhi syarat apabila semua syarat terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat apabila semua point atau salah satu point tidak terpenuhi	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Penyajian yang ada di pondok pesantren Annida makanan yang dimasak dan siap dikonsumsi disusun dan disajikan dengan menarik sehingga merangsang selera makan. Penyajian makanan tidak hanya tentang meletakkan	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	a. Memenuhi syarat apabila semua syarat terpenuhi b. Tidak memenuhi syarat apabila semua point atau salah satu point tidak terpenuhi	Ordinal

		makanan di atas piring, tetapi juga melibatkan aspek estetika, kebersihan, kepraktisan dan tenaga pengangkut juga harus selalu bersih.				
8.	Usap alat makan	Peralatan makan dan masak adalah peralatan yang dalam keadaan bersih, utuh, tidak cacat, tidak retak dan mudah dibersihkan.	Pengamatan dan wawancara	Checklist dan kuesioner	a. Memenuhi syarat apabila standar baku mutu angka kuman 0 koloni/cm ² menurut permenkes no 2 tahun 2023 b. Tidak memenuhi syarat apabila standar baku mutu angka kuman 0 /cm ² menurut permenkes no 2 tahun 2023	Ordinal