

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Dan Klasifikasi Rumah sakit

Rumah sakit adalah lembaga penyedia layanan kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan individu secara menyeluruh, termasuk layanan rawat inap, rawat jalan, dan penanganan darurat. (Permenkes No 03 Tahun 2020).

Rumah sakit di klasifikasikan berdasarkan jenis pelayanan yang diberikan Menurut Permenkes No 3 Tahun 2020 :

- (1) Klasifikasi Rumah Sakit umum terdiri atas:
 - a. Rumah Sakit umum kelas A
 - b. Rumah Sakit umum kelas B
 - c. Rumah Sakit umum kelas C
 - d. Rumah Sakit umum kelas D
- (2) Rumah Sakit umum kelas D sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d terdiri atas:
 - a. Rumah Sakit umum kelas D dan
 - b. Rumah Sakit kelas D pratama
- (3) Rumah Sakit kelas D pratama sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b diselenggarakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang- undangan

- (1) Rumah Sakit umum kelas A sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) huruf a merupakan Rumah Sakit umum yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 250 (dua ratus lima puluh) buah.
- (2) Rumah Sakit Kelas B sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) huruf a merupakan Rumah Sakit umum yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 200 (dua ratus) buah.
- (3) Rumah Sakit umum kelas C sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat huruf c merupakan Rumah Sakit umum yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 100 (seratus) buah.
- (4) Rumah Sakit umum kelas D sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1) huruf d merupakan Rumah Sakit umum yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 50 (lima puluh) buah

Klasifikasi Rumah Sakit khusus terdiri atas:

- a. Rumah Sakit khusus kelas A;
- b. Rumah Sakit khusus kelas B; dan
- c. Rumah Sakit khusus kelas C.

- (1) Rumah Sakit khusus kelas A sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf a merupakan Rumah Sakit khusus yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 100 (seratus) buah.
- (2) Rumah Sakit khusus kelas B sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf b merupakan Rumah Sakit khusus yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 75 (tujuh puluh lima) buah.

- (3) Rumah Sakit khusus kelas C sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 huruf e merupakan Rumah Sakit khusus yang memiliki jumlah tempat tidur paling sedikit 25 (dua puluh lima) buah

Kesehatan Lingkungan adalah upaya pencegahan penyakit dan/atau gangguan kesehatan dari faktor risiko lingkungan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat baik dari aspek fisik, kimia, biologi, maupun sosial. (Permenkes No 2 Tahun 2023).

B. Hygiene Sanitasi

1. Pengertian Hygiene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Hygiene diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada.

2. Manfaat Hygiene dan Sanitasi

Penerapan Hygiene dan Sanitasi di lingkungan apabila kita dapat melaksanakan dengan baik, antara lain:

- a. Mencegah penyakit menular
- b. Mencegah kecelakaan
- c. Mencegah timbulnya bau tidak sedap
- d. Menghindari pencemaran
- e. Mengurangi jumlah (persentase sakit)
- f. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman

Jenis Hygiene dan Sanitasi

Jenis-jenis Hygiene dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu:

- a. Hygiene perorangan Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan (penjamah makanan) tersebut. Menjaga hygiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh.
- b. Hygiene Makanan Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengelolaan makanan sebagian besar berupa bahanmakanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah. Sedang bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain.

Dalam personal higiene, sasaran utamanya yaitu:

1. Rambut dipotong rapi.

Laki tidak boleh berambut panjang. Untuk perempuan apabila panjang diikat rapi. Agar tidak mengganggu pada saat bekerja, dan

tidak jatuh pada makanan. Rambut harus dikeramas rutin untuk mencegah timbulnya kotoran. Hindari kebiasaan menyentuh rambut selama bekerja. Juru masak harus memakai topi atau tutup kepala selama bekerja di dapur.

2. Jangan menyentuh hidung atau memasukkan jari tangan ke lubang hidung selama bekerja di dapur. Jangan bersin pada sembarang tempat lebih-lebih di dekat makanan atau peralatan pengolahan makanan.
3. pada saat bekerja. Bersihkan gigi dan mulut secara teratur untuk menjaga kesehatan mulut dan gigi, dan mencegah bakteri berkembang biak, dan menghilangkan bau mulut. Jangan merokok pada saat bekerja. Jangan mengusap-usap mulut atau bibir
4. Jangan menyentuh telinga atau memasukkan jari ke telinga selama bekerja di dapur. Bersihkan telinga secara rutin untuk menjaga kesehatan telinga.
5. Tangan adalah anggota tubuh yang sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan memegang peranan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat ke makanan. Maka kebersihan dan kesehatannya perlu dijaga dengan baik. Kuku dipotong pendek, dan bersih. Biasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai.

3. Pengertian Sanitasi

Sanitasi berasal dari kata Latin "sanitas," yang berarti kesehatan. Dalam konteks industri makanan, istilah ini merujuk pada ciptaan dan

pemeliharaan kebersihan serta kondisi yang sehat. Sanitasi adalah upaya untuk mencegah penyakit dengan\ fokus pada kesehatan lingkungan. Tujuannya adalah untuk mencegah pencemaran makanan. Oleh karena itu, pelaksanaan sanitasi sangat penting untuk memastikan keamanan makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (food borne disease) adalah kondisi makanan yang telah terkontaminasi oleh bakteri, virus atau parasit dan bisa menyebabkan penyakit diantaranya yaitu, Listeriosis Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Listeria* dan dapat menyebabkan gejala seperti demam, sakit kepala, dan diare, Salmonellosis Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Salmonella* dan dapat menyebabkan gejala seperti diare, muntah, dan sakit perut, Kolera Penyakit ini disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae* dan dapat menyebabkan gejala seperti diare yang parah, muntah, dan dehidrasi, dll. Dapat Dipengaruhi oleh berbagai faktor, dari pemilihan bahan makanan kebiasaan mengolah makanan, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan sanitasi. (Marsanti,A.S.,& Widiarini,.R 2018).

C. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit

Kesehatan lingkungan rumah sakit diatur dengan Peraturan Menteri Kesehatan. Permenkes tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit yang memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan. Untuk mencapai pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan serta melindungi petugas kesehatan,

pasien, pengunjung termasuk masyarakat di sekitar Rumah Sakit dari berbagai macam penyakit dan/atau gangguan kesehatan yang timbul akibat faktor resiko lingkungan perlu diselenggarakan kesehatan lingkungan rumah sakit. Pengaturan kesehatan lingkungan rumah sakit bertujuan untuk:

- a. Mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat bagi Rumah Sakit baik dari aspek fisik, kimia, biologi, radio aktivitas maupun sosial.
- b. Melindungi sumber daya manusia Rumah Sakit, pasien, pengunjung dan masyarakat di sekitar Rumah Sakit dari faktor risiko lingkungan.
- c. Mewujudkan Rumah Sakit ramah lingkungan.

Kualitas lingkungan yang sehat bagi rumah sakit ditentukan melalui pencapaian atau pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan. Standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan pada media lingkungan yang meliputi:

- a. Air
- b. Udara
- c. Tanah
- d. Pangan
- e. Sarana dan bangunan
- f. Vektor dan binatang pembawa penyakit

Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Air untuk Keperluan Higiene dan Sanitasi adalah air yang digunakan untuk keperluan higiene perorangan atau rumah tangga. Penetapan SBMKL media Air untuk Keperluan

Higien dan Sanitasi diperuntukkan bagi rumah tangga yang mengakses secara mandiri atau yang memiliki sumber air sendiri untuk keperluan sehari-hari.

2.1 Tabel
Standar Baku Mutu Parameter Air Untuk Keperluan Hygiene Sanitasi

N o	Jenis Paramete r	Kadar Maksimum Yang Diperbolehkan	Satuan	Metode Pengujian
	Mikrobiologi			
1	<i>Escherichia coli</i>	0	CFU/100ml	SNI/ APHA
2	<i>Total Coliform</i>	0	CFU/100ml	SNI/ APHA
	Fisik			
3	Suhu	Suhu udara ± 3	$^{\circ}\text{C}$	SNI/APHA
4	<i>Total Dissolve Solid</i>	<300	mg/L	SNI/APHA
5	Kekeruhan	<3	NTU	SNI atau yang setara
6	Warna	10	TCU	SNI/APHA
7	Bau	Tidak berbau	-	APHA
	Kimia			
8	pH	/16.5 – 8.5	-	SNI/APHA
9	Nitrat (sebagai NO^3) (terlarut)	20	mg/L	SNI/APHA
10	Nitrit (sebagai NO^2) (terlarut)	3	mg/L	SNI/APHA
11	Kromium valensi 6 (Cr^{+6}) (terlarut)	0,01	mg/L	SNI/APHA
12	Besi (Fe) (terlarut)	0.2	mg/L	SNI/APHA
13	Mangan (Mn) (terlarut)	0.1	Mg/L	SNI/APHA

Sumber : Permenkes No 2 Tahun 2023

D. Persyaratan Kesehatan Pangan Olahan Siap Saji

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.

2.2 Tabel
Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Media Pangan Olahan Siap Saji

Jenis Mikroba/Para Meter Uji Mikroba	Jumlah Batas Mikroba Yang Dapat Diterima (m)	Keterangan
Biologi		
Parameter Wajib		
<i>Eschericia coli</i>	<3,6 MPN/gr atau <1,1 CFU/gr	
Parameter Khusus		
<i>Salmonella sp</i>	Negatif/25 gram	
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 cfu/gr	
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 cfu/gr	
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Negatif/25 gr	
Kimia	Batas kontaminan /1kimia	
Parameter Wajib		/1Sesuai potensi risiko (jenis pangan)
<i>Boraks</i>	Negatif/25 gr	
<i>Formalin</i>	Negatif/25 gr	
<i>Methanil Yellow</i>	Negatif/25 gr	
<i>Rhodamin B</i>	Negatif/25 gr	

Sumber : Permenkes No 2 tahun 2023

1. Penjamah Pangan

- 1) Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
- 2) Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- 3) 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.
- 4) Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
- 5) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- 6) Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- 7) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- 8) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- 9) Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.
- 10) Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
- 11) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu)

kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.

E. Enam Prinsip Higiene Sanitasi Makanan

Menurut Permenkes RI Nomor 02 Tahun 2023 dan Permenkes No 07 Tahun 2019

Prinsip Higiene Sanitasi Makanan :

1. Pemilihan / penerimaan bahan pangan

- a) Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor, penyok, dan berkarat.
- c) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- d) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi.
- e) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
- f) Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan.
- g) Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.

2. Penyimpanan bahan makanan

- a) 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 dari atau sama dengan 4°C.

- b) Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c) Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- d) Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya.
- e) Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
- f) Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (food grade).
- g) 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.
- h) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.
- i) 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.

- j) Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
- k) 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.

3. Pengolahan/Pemasakan Pangan

- a) Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
- b) Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
- c) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
- d) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (thawing) pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara thawing yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut:

- 1) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).

- 2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan microwave
 - 3) Bahan pangan beku dithawing dengan air mengalir.
- e) Pangan dimasak sampai matang sempurna.
 - f) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
 - g) Dahulukan memasak panganyang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
 - h) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
 - i) Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan berstandar kualitas Air Minum. Air
 - j) Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang- undangan yang berlaku.
 - k) Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
 - l) 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. Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.
 - m) Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.

- n) Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan
- o) Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- p) Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.

4. Penyimpanan Pangan Matang

- a) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.
- b) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
- c) Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan:
 - 1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/coolbox.
 - 2) Pangan Olahan Siap Saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C (wadah dengan pemanas).
- d) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.

5. Pengangkutan Pangan Matang

- a) Alat pengangkut bebas dari sumber kontaminasi debu, Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit serta bahan kimia.

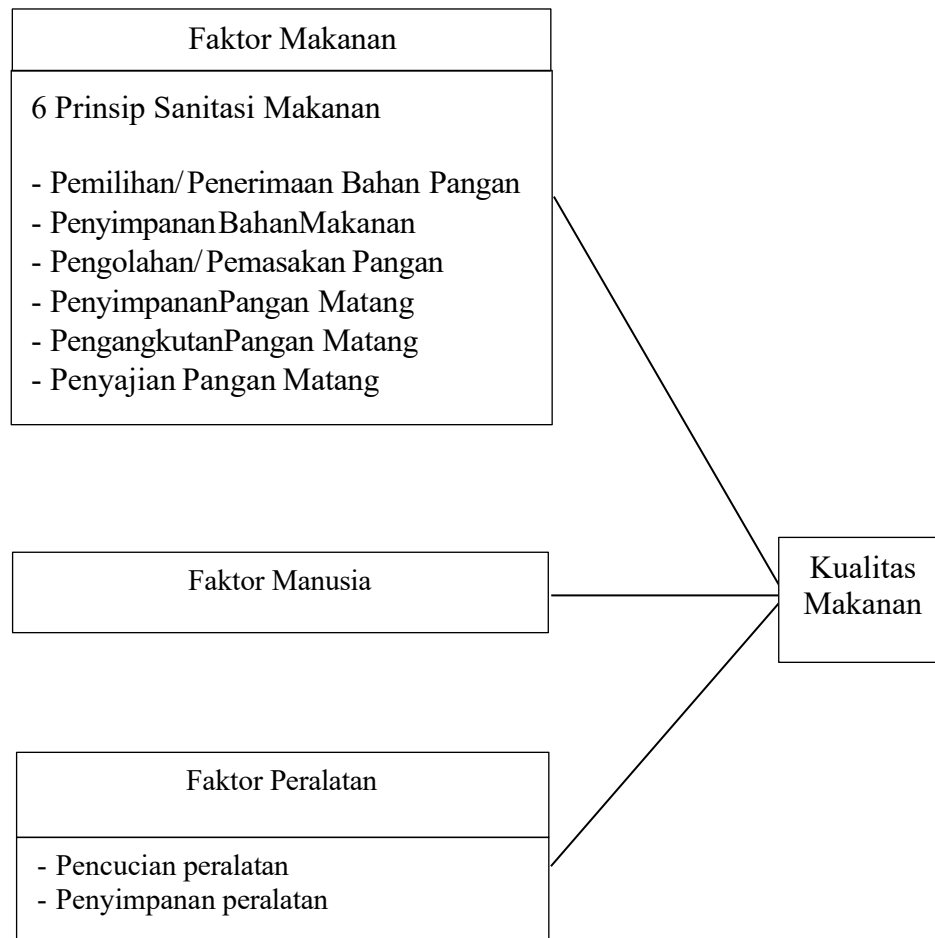
- b) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.
- c) Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang.
- d) Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
- e) Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- f) Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.
- g) Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi misalnya troli dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
- h) Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.

6. Penyajian Pangan Matang

- a) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.
- b) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (food grade).

Sumber: Permenkes No 2 Tahun 2023 & Permenkes No 7 Tahun 2019

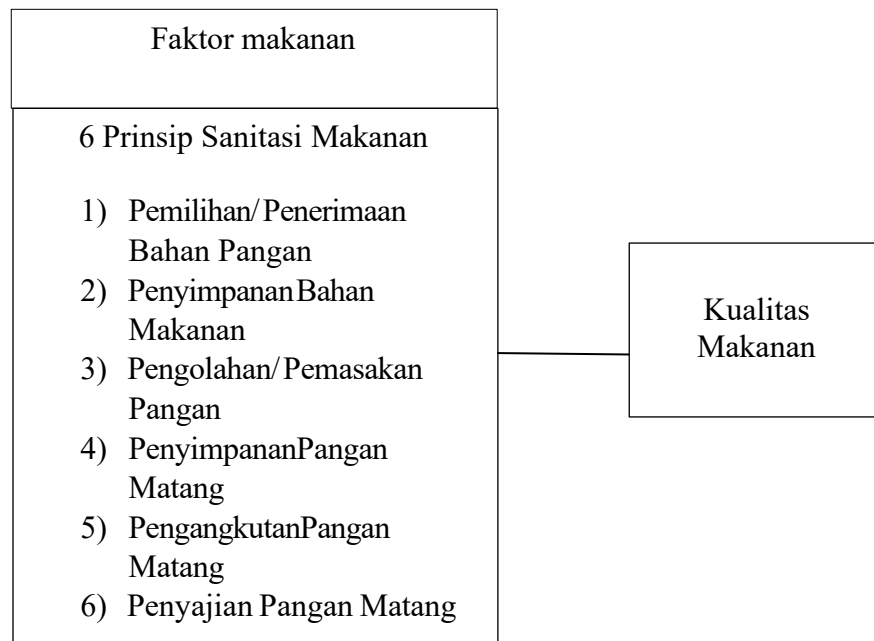
F. Kerangka Teori



2.3 Gambar Kerangka Teori

Sumber : Risma Haris Tahun 2023

G. Kerangka Konsep



2.4 Gambar Kerangka Konsep

Sumber : Risma Haris Tahun 2023

H. Definisi Operasional

Tabel 2.3 : Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Skala Ukur	Hasil Ukur
1.	Pemilihan Penerimaan bahan pangan	Suatu kegiatan diamankan nya bahan makanan yang penyimpanan nya disusun sedemikian rupa agar terhindar dari kerusakan serangga dan binatang pengganggu	Observasi (Meninjau/ Mengamati)	Ordinal	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%
2.	Penyimpanan bahan pangan	Suatu kegiatan penyimpanan bahan makanan pada suhu yang sesuaian wadah penyimpanan dalam keadaan baik dan bersih sehingga terhindar dari pengotoran debu dan bahan kimia yang berbahaya.	Observasi (Meninjau/ Mengamati)	Ordinal	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%
3.	Pengolahan pemasakan pangan	Suatu kegiatan dimana bahan makanan diolah di tempat pengolahan makanan oleh penjamah makanan dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang memenuhi syarat	Observasi Dan checklist	Ordinal	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%

		agar terhindar dari kerusakan makanan			
4.	Penyimpanan pangan matang	Suatu kegiatan dimana makanan yang telah masak disimpan dalam suatu tempat agar terhindar dari gangguan fisik dan biologi	Observasi Dan checklist	Ordinal	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%
5.	Pengangkutan pangan matang	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	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%
6.	Penyajian pangan matang	Suatu kegiatan dimana makanan disajikan di tempat penyajian makanan yang bersih agar terlindung dari pencemaran.	Observasi (Meninjau/ Mengamati)	Ordinal	Jika Ya = 1 Jika tidak = 0 Memenuhi syarat apabila 75-100%