

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Teori**

##### **1. Rumah Makan**

Rumah makan adalah usaha yang menyediakan makanan dan minuman. Rumah makan juga menjadi tempat pengolahan pangan yang perlu diperhatikan aspek perlengkapan hingga proses pembuatannya. Dimulai dari tahapan pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanannya. Tempat ini bisa berdiri sendiri atau menjadi bagian dari hotel, kantor, atau pabrik. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan sebagaimana tercantum dalam definisi Prof. Vanco Christian dari *School Hotel Administration di Cornell University*. Selain bertujuan bisnis, membuat puas konsumen merupakan tujuan operasional restoran yang utama (Indriawati, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan yang dimaksud rumah makan adalah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

## **2. Pengertian Higiene**

Higiene merupakan usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada kesehatan individu terutama penjamah makanan karena penjamah dapat mencemari bahan makan dan keutuhannya, baik usaha kesehatan pribadi maupun hidup manusia yang ditunjukkan untuk orangnya. Menurut para ahli, higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu (Tirokayah & Widjaja, 2022).

## **3. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi adalah suatu upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan subjeknya yang ditunjukkan kepada lingkungan hidup manusia (Firdanis *et al.*, 2021). Menurut WHO, sanitasi merupakan upaya pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang mungkin menimbulkan atau dapat menimbulkan hal-hal yang merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan, dan daya hidup manusia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), sanitasi merupakan usaha untuk menciptakan keadaan yang baik dibidang kesehatan, terutama kesehatan masyarakat.

## **4. Higiene dan Sanitasi Makanan**

Higiene dan sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan yang berasal dari makanan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI, 2011).

Makanan yang aman yaitu makanan yang tidak tercemar dan tidak mengandung mikroorganisme serta bahan kimia yang berbahaya. makanan diolah dengan cara yang benar sehingga tidak merusak sifat, gizi dan kesehatan bagi tubuh manusia. (Lestari, 2020)

Upaya pengamanan yang ada untuk permasalahan dalam pengawasan Higiene Sanitasi yakni adanya peraturan dan kebijakan yang mengatur tentang higiene sanitasi pangan rumah makan dan restoran (Herdianti *et al.*, 2019)

Enam prinsip higiene dan sanitasi Menurut Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 sebagai berikut:

a. Pemilihan atau Penerimaan Bahan Pangan

- 1) Bahan pangan yang tidak dikemas atau berlabel berasal dari sumber yang jelas atau dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- 2) Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan berkarat,
- 3) Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- 4) Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- 5) Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih

dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi,

- 6) Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan bahan 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 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.
- 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 bahanpangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokka menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tata pangan (foodgrade)
- 7) Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak (pallet) dengan ketinggian atau jarak rak bawah kurang lebih 15cm dari lantai, 5cm dan dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- 8) Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari  $25^{\circ}\text{C}$ .
- 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 atau 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 asing
- 3) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai dengan tahapan dan hygiene
- 4) Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan atau pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara *thawing* yang dapat dilakukan adalah:
  - a) Bahan pangan beku dari *freezer* ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam)
  - b) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari *freezer* bisa dilunakkan atau 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 atau kering

dan pangan berkuah dimasak paling akhir

- 8) Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus
- 9) Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar Kualitas Air Minum
- 10) Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku
- 11) Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi
- 12) Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan
- 13) Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.

d. Penyimpanan Pangan Matang

- 1) Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan
- 2) Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan
- 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:
  - 1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah  $5^{\circ}\text{C}$  (lemari pendingin) atau dibawah suhu dingin
  - 2) Pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas  $60^{\circ}\text{C}$  (wadah pemanas)
- 6) Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit

e. Pengangkutan Pangan Matang

- 1) Alat pengangkutan bebas dari sumber kontaminasi debu, vector dan Binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.
- 2) Alat pengangkut secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan sanitasi
- 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 diperhatikan 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) Memiliki dokumentasi atau 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 mematikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi

f. Penyajian Pangan Matang

- 1) Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran
- 2) Penyajian pangan matang harus dalam wadah tertutup dan

tara pangan (*food grade*)

- 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° 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 kontak pendingin. Jika suhu dibawah 10°C, dipastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- 6) Pangan matang yang disajikan di dalam kotak atau 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
- 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 resiko keamanan pangan
- 9) Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengotaminasi

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 tutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari display yang tertutup
- 13) Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merk atau 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 sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dari produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

## **5. Rumah Makan Golongan A**

Rumah makan golongan A merupakan rumah makan yang melaksanakan proses produksi makanan yang sudah memiliki karyawan atau dikelola oleh karyawannya (Adolph, 2016). Rumah makan Golongan A masih menggunakan dapur rumah tangga dalam memproduksi makanannya.

Menurut Permenkes No 2 tahun 2023 , Persyaratan Kesehatan Pangan Golongan A sebagai berikut:

a. Bangunan

- 1) Bangunan terletak jauh dari area yang dapat menyebabkan pencemaran atau ada upaya yang dilakukan yang bisa menghilangkan atau mencegah dampak cemaran (bau, debu, asap, kotoran, vektor dan binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya) dari sumber pencemar misalnya tempat penampungan sementara (TPS) sampah, tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (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 dari dapur keluarga
- 6) Ruang makan rumah makan/restoran:
  - a) Area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus dalam keadaan bersih
  - b) Tempat bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih

- c) Jika konsumen mengambil sendiri pangan olahan siap saji maka disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambilan pangan dan masker saat pengambilan pangan
  - d) Ruang makan di dalam gedung yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
  - e) Ruang makan rumah makan atau restoran tidak di dalam gedung dapat menggunakan kaca atau filber bening
  - f) Ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan jamban atau toilet.
- 7) Ruang karyawan:
- a) Memiliki tempatistirahat untuk karyawan atau penjamah makanan
  - b) Memiliki tempat peralatan personal karyawan atau penjamah pangan dibedakan laki-laki dan Perempuan
  - c) Jika TPP berada di dalam gedung minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan atau penjamah pangan dan loker diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak berpotensi menimbulkan pencemaran pada ruang pengolahan pangan.
- 8) Pintu:
- a) Pintu rapat vektor dan binatang pembawa penyakit. jika rumah makan atau 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 atau 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.

9) Jendela atau Ventilasi:

- a) Jendela atau Ventilasi rapat vektor dan binatang pembawa penyakit (jalur pertukaran udara tidak terdapat vektor dan binatang pembawa penyakit)
- b) Jendela atau ventilasi terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama dan kedap air
- c) Jendela atau ventilasi dan bukaan lainnya sebaiknya dipasang saringan tahan serangga yang mudah dilepas untuk dibersihkan dan harus dijaga tetap dalam kondisi baik.
- d) Jendela atau ventilasi memiliki sirkulasi udara yang mengalir dengan baik (jika menggunakan ventilasi buatan

atau mekanik seperti *exhaust fan* atau *air conditioner* maka kondisi harus bersih dan berfungsi baik)

- e) Jendela atau ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dipastikan bisa mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.

10) Dinding:

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

11) Langit- Langit:

- a) Langit-langit terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, permukaan halus dan rata, tahan lama serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata maka harus dipastikan bersih, bebas debu, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- b) Langit-langit bersih
- c) Tinggi langit-langit minimal 2,4 m

12) Lantai

- a) Lantai terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika permukaan lantai tidak

rata maka harus dipastikan tidak berpotensi menyebabkan kecelakaan kerja

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

### 13) Pencahayaan

- a) Pencahayaan alam maupun cukup untuk bekerja.

Pencahayaan seharusnya tidak merubah warna dan intensitasnya tidak lebih dari:

- a. 540 lux (50 *foot candles*) pada persiapan pangan dan titik inspeksi
- b. 220 lux (20 *foot candles*) pada ruang kerja
- c. 110 lux (10 *foot candles*) pada area lainnya
- b) Lampu dilengkapi dengan perlindungan atau menggunakan material yang tidak mudah pecah agar tidak membahayakan jika pecah atau jatuh

#### b. Fasilitas Sanitasi:

- 1) Sarana Cuci Tangan atau wastafel;
  - a) Sarana CTPS atau wastafel terbuat dari bahan yang

kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan

- b) Sarana CTPS atau wastafel terletak di Lokasi yang mudah diakses oleh penjamah pangan dan atau pengunjung
  - c) Sarana CTPS atau wastafel dilengkapi dengan air yang mengalir, sabun dan tisu
- 2) Jamban atau Toilet:
- a) Jamban atau toilet bentuk leher angsa. Jamban atau toilet terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan
  - b) Memiliki jamban atau toilet dalam jumlah yang cukup, bersih, tersedia air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu atau pengering, dan ventilasi yang baik (jika rumah makan atau restoran merupakan satu kesatuan dengan manajemen gedung maka harus ada akses jamban atau toilet)
  - c) Memiliki jamban atau toilet yang terpisah untuk laki-laki dan Perempuan
  - d) Jamban atau toilet terhubung dengan tangki septik yang disedot setidaknya sekali dalam 5 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 proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi
  - c) Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.
- 4) Tempat sampah atau limbah:
- a) Terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, mudah dibersihkan, dilapisi kantong plastic dan tidak disentuh dengan tangan untuk membukanya. (Tempat sampah dapat menggunakan tempat sampah khusus atau plastic untuk menampung sampah sementara)
  - b) Terpilah antara sampah basah (organic) dan sampah kering (anorganik) dan dikosongkan secara rutin minimal 1x24jam
  - c) Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik (SPALD) berfungsi dengan baik. Yang dimaksud dengan air limbah domestic sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait penyelenggaraan sistem pengelolaan air limbah domestic, meliputi air limbah yang berasal dari usaha dan kegiatan permukiman, rumah makan, perkantoran, perniagaan, apartemen,

dan asrama.

- d) Saluran limbah dari dapur dilengkapi dengan penangkap lemak
- e) Tempat Penampungan Sementara (TPS) kedap air, mudah dibersihkan dan tertutup
- f) Memiliki dokumentasi pemeliharaan system pembuangan air limbah

5) Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit

- a) Bahan kimia disimpan dan diberi label yang memuat informasi tentang identitas, penggunaan dan toksitasnya.
- b) Bahan kimia disimpan terpisah dengan tempat penyimpanan bahan, tempat penyajian pangan.

c. Peralatan

- 1) 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
- 2) Terbuat dari bahan tata pangan (*food grade*).  
Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang
- 3) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari

vektor dan binatang pembawa penyakit

- 4) Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan
- 5) Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti telenan dan pisau
- 6) Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya
- 7) Khusus jasa boga golongan B dan C memiliki termometer yang berfungsi dan akurat
- 8) Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar
- 9) Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain tidak diletakkan di area pengolahan pangan
- 10) Wadah peralatan makan atau minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan
- 11) Memiliki dokumentasi pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi)
- 12) 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.

## **6. Higiene Sanitasi Golongan B**

Menurut Permenkes No 17 Tahun 2024, jasa boga golongan b adalah jasa boga yang melayani kebutuhan Masyarakat umum dengan

pelayanan diatas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan / kebutuhan khusus antara lain embarkasi atau debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan atau sejenisnya, rumah sakit dan balai atau tempat pelatihan haji.

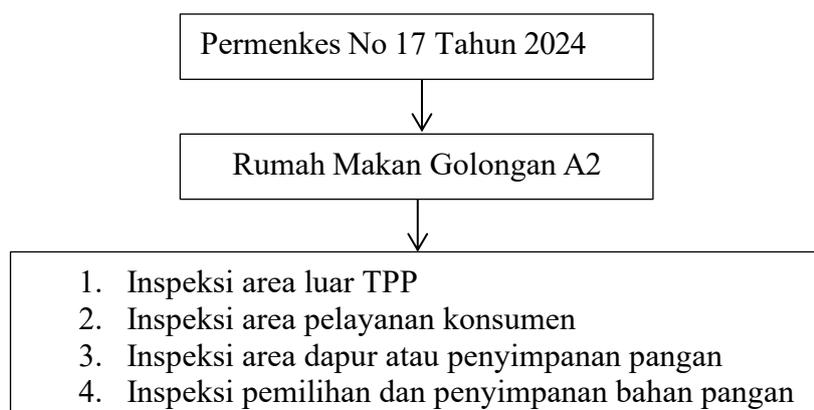
## 7. Higiene Sanitasi Golongan C

Menurut Permnekes No 17 tahun 2024, jasaboga golongan C adalah jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Persyaratan yang memenuhi jasaboga golongan C adalah:

- a. Memenuhi persyaratan jasaboga B
- b. Ruangan harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (*air condition*)
- c. Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dibuat dari logam tahan karat (*stainless steel*) dan tidak terlarut dalam makanan. Air pencuci harus mempunyai tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm)
- d. Dalam ruangan penyimpanan makanan tersedia lemari penyimpanan yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan.
- e. Harus memiliki gudang yang dilengkapi rak-rak penyimpanan yang mudah dibersihkan dan dipindahkan

## B. Kerangka Konsep



Gambar 2. Bagan Kerangka Konsep

**C. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi area luar tempat pengolahan pangan pada rumah makan sate “X” Bantul?
2. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi pelayanan konsumen pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?
3. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi area dapur atau penyimpanan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?
4. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi pemilihan dan penyimpanan bahan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?
5. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi persiapan dan pengolahan pangan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?
6. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi peralatan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?

7. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi penyajian pangan matang pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?
8. Bagaimana gambaran higiene dan sanitasi pengemasan pada rumah makan sate klatak “X” Bantul?