

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengertian Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) merupakan institusi teknis yang dihadirkan untuk menjalankan beragam program intervensi gizi berskala nasional secara operasional. Sebagai garda terdepan, unit ini bertanggung jawab menyalurkan layanan gizi secara langsung kepada warga, terutama kelompok prioritas seperti anak-anak, ibu hamil, dan pelajar. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 yang diterbitkan pemerintah Indonesia menjadi landasan pendirian BGN dalam mengelola kebutuhan gizi nasional. Salah satu inisiatif prioritas yang tengah berjalan adalah program "Makan Bergizi Gratis (MBG)". Kehadiran SPPG dinilai sangat vital agar realisasi berbagai strategi nasional di bidang gizi dapat terimplementasi secara langsung di tingkat operasional. Kebijakan ini muncul sebagai respons terhadap angka prevalensi masalah gizi pada anak yang masih tinggi. Melalui program ini, kebutuhan nutrisi harian peserta didik diharapkan dapat terpenuhi secara optimal. Penurunan minat belajar dan capaian akademik siswa yang terlihat dalam hasil PISA juga menjadi sasaran utama yang hendak diatasi oleh MBG. Berdasarkan (Initiaves, 2024) standar nutrisi dari Badan Gizi Nasional telah terpenuhi oleh hidangan yang disajikan,

mencakup kecukupan protein, mineral, zat gizi, serta energi yang memadai. Temuan ini juga diperkuat oleh (Febryanti et al., 2025).

2. Pengertian Higiene dan Sanitasi

a. Higiene

Hygiene atau Higiene (diambil dari nama Hygieia, dewi kesehatan dalam kebudayaan Yunani kuno) didefinisikan sebagai "kebersihan". Akan tetapi konteks yang lebih luas, istilah ini mencakup seluruh kondisi, praktik, gaya hidup, serta di seluruh tahap produksi yang dibutuhkan untuk memastikan keamanan produk pangan. (Ali et al., 2024).

b. Sanitasi

World Health Organization (WHO) mendeskripsikan sanitasi sebagai serangkaian tindakan pengendalian terhadap berbagai faktor fisik dalam lingkungan yang berinteraksi dengan manusia, khususnya yang berisiko menimbulkan efek buruk bagi kesehatan, perkembangan fisik, dan kelestarian lingkungan. Sanitasi berperan sebagai langkah pencegahan penyakit yang fokus utamanya adalah pada aktivitas yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas lingkungan hidup manusia. Konsep "bersih" dalam sanitasi lebih merujuk pada suatu keadaan lingkungan yang terbebas dari kontaminasi, kotoran, serta sumber penularan penyakit. Hopkins menambahkan bahwa sanitasi merupakan suatu metode untuk mengawasi dan mengelola beragam faktor lingkungan yang

berpengaruh terhadap kesehatan, sehingga pengelolaannya yang tepat sangat krusial dalam mewujudkan suatu lingkungan yang aman, nyaman, dan mendukung terciptanya kesejahteraan masyarakat (Nisrina et al., 2023).

c. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) menjadi dokumen resmi yang membuktikan bahwa pangan olahan siap saji telah memenuhi standar mutu dan ketentuan kesehatan. Pemenuhan terhadap parameter baku mutu serta persyaratan higiene menjadi prasyarat utama sebelum sertifikat ini diterbitkan bagi usaha jasa boga.

Bukti terpenuhinya persyaratan dilakukan melalui pengisian Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) oleh petugas kesehatan, disertai formulir penilaian mandiri yang dilengkapi oleh pelaku usaha. Mekanisme tersebut mengacu pada ketentuan yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko di Bidang Kesehatan.

3. Jasa Boga Golongan B

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 mendefinisikan jasa boga golongan B sebagai penyedia layanan makanan yang melayani kebutuhan khusus atau menyediakan lebih dari 750 porsi setiap harinya. Kebutuhan khusus yang dimaksud mencakup tempat pemberangkatan

dan kepulangan jemaah ibadah haji, asrama, aktivitas pengeboran lepas pantai, lingkungan perusahaan, transportasi dalam negeri (darat maupun laut), lembaga pemasyarakatan beserta rumah tahanan dan fasilitas serupa, serta rumah sakit dan pusat pelatihan haji.

4. Persyaratan Lokasi dan Bangunan *Outlet dan Inlet*

Ketentuan terkait lingkungan fisik dan bangunan utama tempat usaha makanan beroperasi diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan (Permenkes) Nomor 2 Tahun 2023. Regulasi ini mewajibkan pelaku usaha untuk memenuhi persyaratan lokasi dan bangunan bagi outlet serta inlet (Kementerian Kesehatan, 2023).

Jasaboga didefinisikan sebagai unit bisnis yang menyediakan jasa penyediaan makanan untuk beragam keperluan mulai dari resepsi pernikahan, kegiatan korporasi, hingga penyediaan konsumsi bagi institusi pendidikan. Suatu usaha dikategorikan sebagai jasaboga golongan B apabila telah memiliki fasilitas dapur produksi sendiri dan tenaga kerja tetap. Selain itu, kepatuhan terhadap standar yang berlaku untuk jasaboga golongan A juga menjadi persyaratan yang wajib dipenuhi (Keselamatan et al., 2024).

a. Bangunan

- 1) Struktur bangunan harus ditempatkan pada area yang bebas dari paparan polutan atau telah dilengkapi langkah mitigasi terhadap cemaran seperti bau, debu, asap, kotoran, vektor, dan kontaminan lain. Sumber pencemaran yang dimaksud meliputi

tempat pembuangan sampah sementara, lokasi pembuangan akhir, instalasi pengolahan air limbah domestik, area peternakan, serta kawasan rawan banjir.

- 2) Kondisi konstruksi yang baik memudahkan proses pembersihan dan sanitasi secara optimal.
- 3) Pemisahan antara area pengolahan jasa boga dan dapur rumah tangga merupakan suatu keharusan. Perencanaan tata ruang harus didesain secara khusus untuk mencegah kontaminasi silang melalui penggunaan partisi, pembagian zona, atau metode serupa. Jika lokasi penyimpanan makanan matang berada dalam satu bangunan, freezer atau area penyimpanan tersebut perlu dirancang agar tidak saling berdekatan sehingga potensi kelalaian dapat diminimalkan.
- 4) Ruang Karyawan:
 - a) Ruang rehat bagi pegawai dan petugas pengolah pangan harus tersedia di dalam fasilitas tersebut. Area penyimpanan pribadi berupa loker disediakan secara terpisah antara pria dan wanita.
 - b) Ketika tempat peristirahatan berlokasi di dalam bangunan utama, kursi untuk beristirahat wajib ada sedangkan penempatan loker perlu diatur sedemikian rupa sehingga tidak memicu risiko kontaminasi terhadap zona pengolahan pangan.

5) Pintu:

- a) Akses masuk area dapur serta pengendalian hama. Apabila restoran atau tempat makan belum dilengkapi pintu yang berfungsi sebagai jalur keluar-masuk, sehingga diperlukan langkah-langkah fisik, kimia, maupun biologi guna mencegah masuknya bahan pencemar, organismes dan hewan penyebar penyakit.
- b) Pintu dibuat menggunakan material dengan tahan lama, bukan mudah menyerap, permukaannya rata, serta tidak mudah mengalami kerusakan.
- c) Pintu dibuka mengarah keluar dan juga mampu tertutup kembali secara otomatis.
- d) Pintu yang mengarah ke ruang penyimpanan bahan makanan dan makanan siap saji dibuat sedemikian rupa agar terpisah satu sama lain.

6) Jendela/ventilasi:

- a) Jendela dan ventilasi kedap udara wajib dirancang tanpa celah bagi vektor penyakit serta hewan yang berpotensi menularkan penyakit, sehingga saluran udara terbebas dari kontaminasi biologis.
- b) Bahan pembuatan jendela atau ventilasi harus memenuhi kriteria ketahanan, tidak menyerap air, memiliki permukaan rata dan licin, serta praktis dalam perawatannya.

- c) Pemasangan saringan antiserangga yang dapat dilepas dengan mudah sangat dianjurkan pada jendela, ventilasi, dan bukaan lainnya guna memudahkan proses pembersihan. Setiap jendela dan ventilasi wajib menjamin aliran udara agar optimal.
 - d) Apabila sistem ventilasi mekanis misalnya kipas pembuangan udara maupun pendingin ruangan digunakan, perangkat tersebut harus dalam kondisi bersih dan berfungsi secara maksimal.
 - e) Celah pada jendela atau ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dihindari agar tidak menjadi akses bagi vektor dan hewan pembawa penyakit.
- 7) Dinding;
- a) Dinding dalam keadaan bersih. Dinding harus memenuhi beberapa persyaratan teknis. Material yang digunakan untuk konstruksi dinding atau partisi pemisah wajib bersifat awet, memiliki permukaan halus dan rata, serta mudah dibersihkan tanpa mudah dimasuki air.
 - b) Kondisi dinding juga harus selalu terjaga kebersihannya.
 - c) Pada bagian yang berpotensi terkena percikan air maupun minyak, permukaan dinding perlu dilapisi dengan bahan yang tahan terhadap kedua cairan tersebut.
- 8) Langit-langit:

- a) Pastikan permukaan atap bersih dari debu, organisme, hewan penyebar penyakit. Atap menggunakan material yang kokoh, gampang dirawat, awet, dan anti air.
- b) Atap dalam harus bersih.
- c) Ketinggian atap dalam sekurang- kurangnya 2,4 meter.

9) Lantai:

- a) Lantai harus berbahan material yang kokoh, datar, tahan air, memiliki permukaan antiselip, dan mudah dirawat untuk menghindari kecelakaan kerja.
- b) Permukaan lantai bisa dirancang sedikit miring menuju jalur pembuangan limbah cair.
- c) Sudut sambungan antara lantai dengan dinding sebaiknya berbentuk bundar (melengkung).
- d) Jasa boga golongan B dan C, luas lantai tanpa peralatan harus sekurang-kurangnya 2 m² bagi setiap petugas pengolah pangan yang bertugas.

10) Pencahayaan

- a) Penerangan di lingkungan kerja harus memperhatikan konsistensi warna dan intensitas cahaya. Tingkat iluminasi maksimal yang diperbolehkan adalah 540 lux di area persiapan makanan serta lokasi inspeksi, 220 lux pada ruang kerja, dan 110 lux pada area lainnya. Sumber cahaya wajib dilindungi dengan pelindung atau dibuat dari material

antipecah guna mencegah risiko cedera akibat pecahan kaca saat terjadi benturan atau jatuh.

11) Pembuangan Asap:

Alat penyedot udara atau penutup asap dapat digunakan untuk membuang asap dari cerobong.

b. Fasilitas Sanitasi

1) Sarana cuci tangan menggunakan sabun (CTPS)/wastafel:

- a) Sarana cuci tangan pakai sabun (CTPS) harus dirancang menggunakan material yang kuat, berpermukaan halus, gampang dirawat. Lokasi penempatannya berada di titik yang terjangkau baik oleh pengelola makanan maupun pengunjung. Kelengkapan yang wajib tersedia.

2) Jamban/Toilet:

- a) Toilet dengan model leher angsa dirancang berbahan tahan lama, serta memiliki lapisan permukaan licin sehingga perawatannya tidak rumit. Ketersediaan toilet yang memadai, kondisi higienis, pasokan air lancar, sabun, wadah sampah, pengering tangan atau tisu, serta ventilasi udara yang optimal merupakan syarat mutlak.
- b) Pemisahan fasilitas toilet antara pengguna pria dan wanita wajib diterapkan. Setiap toilet harus terintegrasi dengan tangki septik.

3) Sarana Pencucian Peralatan:

- a) Tempat pembersihan peralatan harus menggunakan bahan material yang kokoh, memiliki tekstur halus, mudah dirawat, maupun dapat memanfaatkan mesin pencuci piring otomatis.
- b) Proses pencucian peralatan dalam 3 tahap, meliputi mencuci, membilas, serta mensterilkan.
- c) Tempat untuk mencuci perlengkapan harus dipisahkan dari tempat pencucian bahan makanan.

4) Tempat sampah/Limbah:

- a) Tempat sampah dirancang menggunakan material yang kokoh, bersifat tertutup, mudah dipelihara, berlapis plastik, serta dapat diakses tanpa kontak tangan langsung.
- b) Wadah khusus atau kantong plastik bisa digunakan sebagai penampung limbah sementara.
- c) Pemisahan sampah wajib dilakukan antara kelompok (organik) dan (anorganik), dengan pengosongan teratur setiap 24 jam sekali.
- d) Sistem saluran pembuangan limbah dapat dilengkapi dengan grease trap sebagai alat penangkap lemak.
- e) Tempat Penampungan Sementara (TPS) wajib memiliki konstruksi tidak tembus air, mudah dirawat, dilengkapi

penutup yang rapat. Jadwal perawatan dan pelaporan untuk sistem pengolahan air limbah juga harus tersedia.

5) Pengendalian Vector dan Binatang Pembawa Penyakit:

- a) Tidak ditemukan maupun tidak ada indikasi tentang adanya Vektor dan Hewan Pembawa Penyakit.
- b) Terdapat catatan atau rencana pengendalian Vektor serta Hewan Pembawa Penyakit.

6) Bahan Kimia Untuk Pembersihan dan Sanitasi:

- a) Bahan kimia ditempatkan serta dilengkapi dengan label dengan mencantumkan data mengenai nama, kegunaan, bahaya yang mungkin ditimbulkannya.
- b) Penyimpanan bahan kimia dipisahkan dari area penyimpanan bahan lain, kawasan pengolahan, area penyajian makanan.

c. Peralatan

- 1) Berbahan material dengan sifat tahan air serta anti korosi, yang tidak menyebabkan transfer senyawa berbahaya (logam berat), aroma, ataupun rasa yang berbeda ke dalam makanan, serta bebas dari lobang, cacat, atau retakan.
- 2) Berbahan yang sesuai standar keamanan untuk makanan (*food grade*). Peralatan masak dan makan yang sekali pakai tidak digunakan lagi.

- 3) Seluruh peralatan dibersihkan wajib ditempatkan di tempat yang tidak lembab dan jauh dari hama dan hewan penyebar penyakit.
- 4) Peralatan wajib dibersihkan sebelum digunakan.
- 5) Alat untuk memasak dipisahkan antara yang digunakan bagi bahan mentah serta yang digunakan untuk makanan yang sudah matang.
- 6) Tersedia tempat untuk menyimpan makanan beku, dingin, hangat sesuai dengan fungsinya.
- 7) Jasa boga golongan B dan C, memiliki termometer yang berfungsi dengan baik.
- 8) Kulkas serta freezer dipertahankan pada temperatur yang sesuai.
- 9) Perlengkapan pribadi, perlengkapan administrasi, serta barang lainnya yang tidak dibutuhkan dilarang berada pada ruang pengolahan makanan.
- 10) Tempat penyimpanan peralatan makan maupun minum yang masih kotor dibuat menggunakan bahan yang kuat, memiliki penutup, dan mudah dipelihara kebersihannya.
- 11) Tersedia catatan atau daftar perawatan peralatan pemeriksaan temperatur pada peralatan pendingin (kalibrasi).
- 12) Terdapat rak atau meja yang dapat digunakan sebagai menyiapkan material makanan. bagian atas meja harus datardengan material tahan air dapat disinfektan baik sebelum maupun setelah digunakan.

d. Penjamah Pangan

- 1) Penjamah dalam kondisi sehat dari penyakit menular.
- 2) Penjamah menggunakan APD lengkap.
- 3) Memakai seragam kerja yang hanya digunakan selama melakukan kegiatan di tempat kerja.
- 4) Berkuku pendek, bersih, tidak memakai perhiasan.
- 5) Mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah pangan.
- 6) Saat mengolah makanan, jangan merokok, bersin, meludah, batuk, atau mengunyah makanan.
- 7) Tidak menggaruk-garuk anggota tubuh.
- 8) Pengambilan makanan matang dilakukan menggunakan sarung tangan atau alat bantu yang sesuai.
- 9) Pemeriksaan kesehatan secara rutin setidaknya 1 (satu) kali dalam setahun.
- 10) Telah mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikasi

e. Pangan

Pengolahan pangan olah saji wajib mengimplementasikan enam prinsip hygiene sanitasi pangan yang meliputi:

- 1) Pemilahan bahan makanan
 - a) Makanan tanpa berada dalam kemasan maupun tanpa merek wajib diperoleh dari pihak yang terpercaya, memiliki kualitas baik, tanpa cacat, serta tidak mengalami kerusakan.

- b) Produk pangan yang dikemas wajib memiliki identitas produk, tercatat resmi atau mempunyai legalitas distribusi dan belum melewati tanggal kedaluwarsa. Kemasan kaleng tidak boleh menggembung.
- c) Mengolah hidangan sisa yang belum laku menjadi olahan baru tidak diizinkan.
- d) Mobil sebagai sarana pengiriman makanan wajib dalam keadaan bersih dan hanya diperuntukkan bagi bahan pangan.
- e) Saat menerima bahan makanan, harus dilakukan di area yang bersih dan menghindari kemungkinan kontaminasi.
- f) Makanan yang diterima harus dijaga pada suhu penyimpanan yang tepat bagi klasifikasinya dan dalam wadah sesuai.
- g) Bahan makanan harus diberi label yang menunjukkan tanggal penerimaannya dan disimpan dengan benar jika tidak segera digunakan.
- h) Air yang memenuhi standar mutu air minum merupakan sumber bahan baku es batu.
- i) Harus ada dokumentasi untuk masuknya pasokan makanan.
- j) Untuk layanan boga golongan B dan C, apabila memerlukan waktu eda pengiriman komoditas pangan, pastikan material tersebut harus dijaga pada temperatur tertentu agar tidak mengalami kerusakan.

2) Penyimpanan bahan makanan

- a) Jika tidak memiliki lemari pendingin, bahan makanan hewani segar sebaiknya disimpan pada suhu maksimum 4°C. Jika tidak, Anda dapat menjaga suhu tetap di bawah 4°C dengan menggunakan termometer.
- b) Sayuran dan bahan alternatif yang memerlukan proses pendinginan lainnya wajib diletakkan pada temperatur yang tepat.
- c) Hidangan yang memiliki aroma kuat wajib disimpan dalam wadah tertutup untuk mencegah bau menyebar dan terhindar dari paparan surya secara langsung.
- d) Produk *frozen* yang belum akan diolah segera wajib ditempatkan pada temperature -18°C atau kurang.
- e) Wadah untuk menyimpan hidangan wajib senantiasa dalam keadaan bersih serta terawat, serta terlindungi dari kotoran, zat kimia, dan hama.
- f) Setiap bahan makanan disimpan secara terpisah dalam wadah yang bersih dan terbuat dari material yang aman untuk makanan.
- g) Menyimpan semua bahan pangan pada rak dengan jarak 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari atap.
- h) Suhu ruang penyimpanan yang digunakan untuk menaruh bahan pangan kering maupun kaleng wajib tetap 25°C.

- i) Tata letak persediaan pangan teratur serta dilarang menumpuk agar udara dapat bersirkulasi. Makanan seperti beras, gandum, dan biji-bijian dalam karung tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
 - j) Tempat penyimpanan harus dilengkapi dengan penghalang guna menghindari hewan seperti Binatang pengerat serta hama.
 - k) Manajemen wajib mengikuti prinsip First In First Out (FIFO), yang berarti barang yang datang lebih awal harus digunakan terlebih dahulu, dan First Expired First Out (FEFO), di mana barang dengan tanggal kedaluwarsa lebih awal harus diutamakan penggunaan. Barang makanan yang segera habis dapat diberikan perhatian khusus.
- 3) Pengolahan makanan
- a) Bahan makanan untuk digunakan nanti harus dilakukan proses pembersihan dan pencucian dengan air mengalir sebelum proses memasak.
 - b) Kontaminasi silang dihindari dengan pemrosesan makanan yang tepat.
 - c) Persiapan bahan, penyusunan bumbu, dan tahapan memasak diterapkan melalui prosedur yang tepat serta mempertahankan higienitas.

- d) Bahan makanan beku perlu dilelehkan sampai bagian tengahnya tidak keras lagi sebelum digunakan. Bahan wajib ditempatkan pada tempat tertutup atau kemasan yang aman selama proses pencairan. Beberapa cara pelelehan adalah sebagai berikut: Memindahkan bahan makanan beku dari freezer ke dalam kulkas selama sekitar 8-9 jam, menggunakan microwave untuk mencairkan bahan makanan beku yang diambil dari freezer, menggunakan air mengalir untuk melelehkan bahan makanan beku.
- e) Makanan harus dimasak hingga benar-benar matang.
- f) Pengaturan suhu dan durasi memasak sangat penting lantaran tiap-tiap karakteristik hidangan mempunyai durasi pematangan berbeda.
- g) Masak terlebih dahulu bahan pangan yang lebih awet sedangkan olahan pangan basah sebaiknya diolah kemudian.
- h) Cicipi masakan dengan memakai alat yang sesuai.
- i) Sayur dan buah harus dicuci dengan air yang memenuhi standar mutu air minum.
- j) Penggunaan bahan pangan tambahan (BTP) wajib merujuk pada regulasi resmi.
- k) Untuk mencegah kontaminasi, hidangan siap saji yang telah diporse wajib langsung diberi penutup.

- l) Produk pangan yang sudah masak jangan dibiarkan terekspos di lingkungan luar gedung produksi pangan.
 - m) Proses pembuatan produk pangan dilarang dilakukan pada area gedung jika tidak ada perlindungan.
- 4) Penyimpanan makanan jadi/masak
- a) Pangan siap santap tidak boleh dicampurkan dengan bahan makanan lainnya.
 - b) Setiap jenis pangan masak harus memiliki tempat penyimpanan yang terpisah.
 - c) Setiap penyedia makanan harus menyimpan makanan masak untuk sampel yang disimpan di dalam kulkas selama 2 x 24 jam. Setiap menu harus menyediakan 1 porsi contoh makanan yang berfungsi sebagai sampel untuk verifikasi jika terjadi kasus KLB Keracunan Pangan.
 - d) Dilarang membekukan kembali pangan masak yang telah dicairkan.
 - e) Makanan yang sudah dimasak wajib ditempatkan terpisah dari bahan pangan lainnya. Buah, salad, dan makanan lainnya harus dijaga pada temperatur yang ideal, yaitu di bawah 5°C (di kulkas). Makanan olahan siap saji yang berkuah harus disimpan pada suhu hangat, yaitu lebih tinggi 60°C (dalam alat penghangat).

- f) Produk pangan yang telah dimasak harus disimpan di tempat tertutup agar tidak terpapar vektor dan hewan pembawa penyakit.

5) Pengangkutan makanan

- a) Transportasi harus terhindar dari pencemaran debu, vector penyebar patogen, bahan berbahaya.
- b) Proses sanitasi terhadap alat transportasi dilakukan secara rutin.
- c) Terdapat transportasi khusus untuk mengangkut makanan yang sudah dimasak.
- d) Pewadahan makanan yang sudah dimasak di dalam alat transportasi tidak boleh terlalu penuh, agar ada ruang pertukaran udara.
- e) Ketika proses pengiriman, makanan wajib terlindungi dari debu dan sumber pencemaran lain.
- f) Selama pengangkutan, temperatur makanan panas harus tetap di atas 60°C.
- g) Suhu pangan matang yang harus didinginkan 4°C atau kurang.
- h) Sarana transportasi dan kemasan yang dipakai bagi keperluan produk pangan matang kondisi frozen wajib dipertahankan pada temperatur -18°C atau lebih dingin.

- i) Dalam proses pengangkutan, perlu dilakukan langkah-langkah pengendalian untuk menjaga keamanan pangan, misalnya memindahkan pangan dari kendaraan pengangkut (seperti truk) ke fasilitas penyimpanan dalam waktu di bawah 20 menit, apabila tidak tersedia sarana untuk mengontrol suhu.
 - j) Harus ada catatan atau jadwal terkait pengangkutan pangan yang telah dimasak.
 - k) Pengangkutan makanan matang yang dibeli secara online: Bisnis dan pengantar pesanan harus memastikan bahwa makanan dikemas dengan aman agar tidak terkontaminasi.
- 6) Penyajian makanan
- a) Penyajian makanan yang sudah dimasak harus bersih dan tidak tercemar.
 - b) Oalahan pangan yang telah dimasak wajib dihidangkan menggunakan tempat rapat dan memenuhi standar makanan.
 - c) Produk pangan yang sudah matang dan mudah rusak yang disimpan pada suhu ruangan harus dimakan dalam waktu 4 jam setelah dimasak. Jika dimakan kembali, sebaiknya dipanaskan kembali.
 - d) Makanan yang disajikan dalam keadaan panas sebaiknya disimpan dalam alat pemanas dengan suhu minimal 60°C.

- e) Pangan yang disajikan dalam keadaan tidak panas sebaiknya disimpan di dalam fasilitas pendingin, seperti rak pendingin, alas es, lemari kaca dingin, lemari es, atau kotak pendingin. Jika suhunya di bawah 10°C, pastikan makanan tidak dikeluarkan lebih dari 2 jam.
- f) Produk makanan yang hidangan menggunakan wadah wajib mencantumkan informasi mengenai tenggat konsumsi, tanggal dan waktu yang diizinkan untuk dikonsumsi, dilengkapi nomor sertifikasi yang menunjang keamanan pangan.
- g) Setiap sajian baru di prasmanan harus menggunakan piring yang bersih. Piring yang sudah digunakan untuk sajian sebelumnya tidak boleh dipakai lagi.
- h) Makanan baru yang sudah dimasak tidak boleh dicampurkan dengan makanan yang telah dikeluarkan, kecuali jika berada pada suhu di atas 60°C atau di bawah 5°C tanpa risiko keamanan pangan.
- i) Hiasan atau tumbuhan dilarang sampai mengotori makanan.
- j) Makanan yang telah melewati batas waktu konsumsi tidak boleh dimakan jika tidak disimpan pada suhu yang tepat.
- k) Untuk mencegah kerusakan atau kebusukan, campuran makanan yang mengandung banyak air hanya sebelum disajikan.

- l) Olahan yang dihidangkan tanpa kemasan wajib dilengkapi dengan penutup yang sesuai, seperti penutup makanan, maupun ditempatkan pada etalase kaca yang rapat.
- m) Pembungkus makanan harus mencantumkan merek atau identitas perusahaan, domisili beroperasi, serta kontak telepon resmi yang dapat diakses semua pembeli. Apabila memungkinkan, gunakan segel pada kemasan.
- n) Tempat penyimpanan pangan sebaiknya mencantumkan komposisi bahan secara lengkap untuk mempermudah konsumen dalam mengakses informasi tersebut.

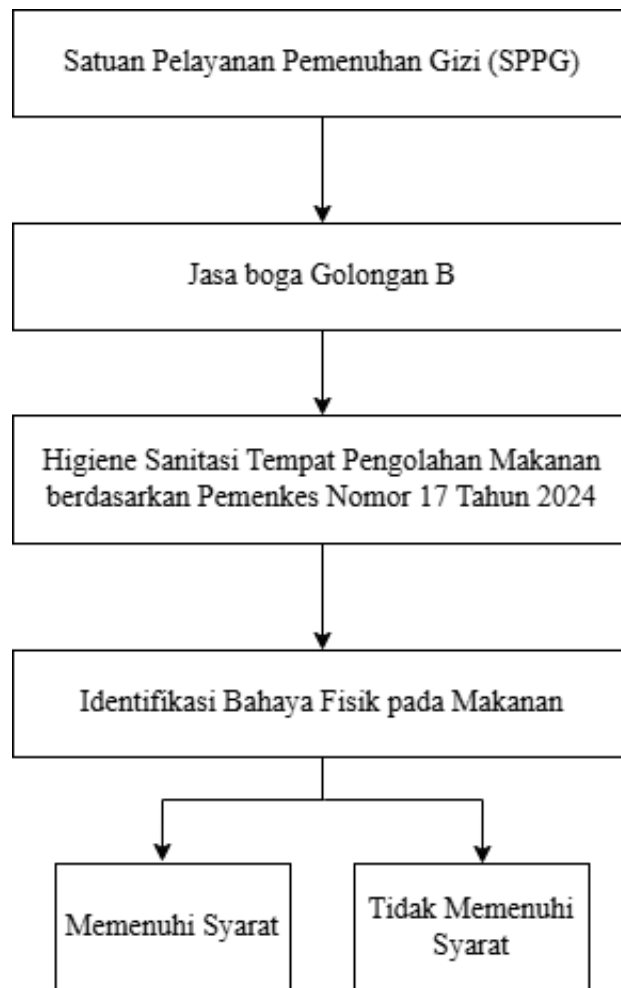
5. Identifikasi bahaya fisik Makanan

Keamanan pangan menjadi elemen dasar yang memastikan setiap makanan yang dikonsumsi telah sesuai dengan standar kebersihan, kesehatan, dan keamanan. Identifikasi terhadap potensi bahaya yang dapat mengontaminasi makanan merupakan salah satu metode utama dalam mewujudkan hal tersebut. Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024 secara tegas menetapkan bahwa seluruh asupan pangan harus memenuhi standar hygiene, sehat, dan aman dengan syarat terbebas dari kontaminan fisik (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2024).

Kontaminan fisik sendiri didefinisikan sebagai benda asing padat yang bukan bagian intrinsik dari makanan dan keberadaannya dapat mengakibatkan cedera fisik, luka, atau trauma pada saluran pencernaan konsumen ketika tertelan. Serpihan kaca, potongan logam, dan kerikil

merupakan beberapa contoh dari jenis kontaminan tersebut.kayu, dan perhiasan.

B. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana kondisi higiene sanitasi tempat pengolahan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Pengasih 1 Kulon Progo berdasarkan indikator penilaian sanitasi?
2. Apa faktor bahaya fisik pada proses pengolahan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Pengasih 1 Kulon Progo?