



UNIVERSITAS INDONESIA

**STUDI KUALITATIF MENGENAI GAMBARAN PENERAPAN
FOOD SAFETY PADA USAHA JASABOGA INFORMAL DI
CATERING X, Y, DAN Z PURWOREJO, JAWA TENGAH,
TAHUN 2012**

SKRIPSI

**KARTIKA AYUNA KUNCOROPUTRI
0806336394**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
DEPARTEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA
DEPOK
JULI 2012**



UNIVERSITAS INDONESIA

**STUDI KUALITATIF MENGENAI GAMBARAN PENERAPAN
FOOD SAFETY PADA USAHA JASABOGA INFORMAL DI
CATERING X, Y, DAN Z PURWOREJO, JAWA TENGAH,
TAHUN 2012**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

**KARTIKA AYUNA KUNCOROPUTRI
0806336394**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT
DEPARTEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA
DEPOK
JULI 2012**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri

NPM : 0806336394

Tanda Tangan : 

Tanggal : 10 Juli 2012

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
NPM : 0806336394
Program Studi : S1 Reguler Kesehatan Masyarakat
Judul Skripsi : Studi Kualitatif mengenai Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasaboga Informal di *Catering X, Y, dan Z*, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi S1 Reguler Kesehatan Masyarakat, Peminatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Dadan Erwandi, S.Psi, M.Psi. (.....)

Penguji I : Dr. Ir. Syahrul Meizar Nasri, M.Sc. (.....)

Penguji II : Yuni Kusminanti, SKM, M.Si. (.....)

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 10 Juli 2012

SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini, saya:

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
NPM : 0806336394
Mahasiswa Program : Sarjana Kesehatan Masyarakat
Tahun Akademik : 2008-2012

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul:

“Studi Kualitatif mengenai Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasaboga Informal di *Catering X, Y, dan Z, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012*”

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 10 Juli 2012



Kartika Ayuna Kuncoroputri

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

IDENTITAS PRIBADI

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
Tempat, Tanggal Lahir: Purworejo, 2 September 1990
Jenis Kelamin : Perempuan
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Islam
Alamat Rumah : Jalan Brigjend. Katamso 87 RT 03 RW 02 Pangenrejo
Purworejo 54115
E-mail : kartika.ayuna@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN FORMAL

1. TK Batik Purworejo 1995-1996
2. SDN Pangenrejo 01 Purworejo 1996-2002
3. SMPN 2 Purworejo 2002-2003
4. SMPN 8 Yogyakarta 2003-2005
5. SMAN 1 Purworejo 2005-2008
6. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia,
(S1 Reguler K3 2008- 2012)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis limpahkan kepada Allah SWT yang selalu memberikan berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Kualitatif mengenai Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasaboga Informal di *Catering X, Y, dan Z*, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012”. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil wawancara mendalam dan observasi pada pemilik dan pekerja *catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah serta IKABOGA (Ikatan Ahli Boga) Indonesia dan Dinas Kesehatan Purworejo.

Dalam melaksanakan penelitian dan penyusunan skripsi ini, peneliti banyak mendapatkan dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang sangat berperan dalam terselesaikannya skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Maka dari itu, peneliti mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kesehatan, kemudahan, serta kelancaran pada penulis dalam melaksanakan penelitian dan penyelesaian penulisan skripsi ini.
2. Keluarga penulis, Tri Kuncoro (Ayah), Almh. Titik Irawati (Ibu), Lintang Prabawati K. (Adik), Eyang Uti, serta Tante, Budhe, saudara dan kerabat yang telah mencurahkan perhatian, kasih sayang, motivasi, serta semangat.
3. Dosen Pembimbing Akademis (PA), Bapak Dadan Erwandi yang telah mendampingi dan memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Syahrul Meizar Nasri dan Ibu Yuni Kusminanti yang telah bersedia meluangkan waktu dan kesempatan untuk menjadi penguji dalam sidang skripsi peneliti.
5. Ibu Dwi, Ibu Sri, dan Ibu Winarti yang telah mengizinkan peneliti untuk melaksanakan penelitian ini, memberikan sambutan hangat selama pelaksanaan penelitian, serta telah bersedia menjadi informan dalam wawancara yang dilakukan.

6. Mbak Ika, Ibu Supriyati, Ibu Eko, Ibu Warni, Mbak Yanti, dan Ibu Mardiyah yang telah bersedia menjadi informan dalam wawancara yang peneliti lakukan di tengah kesibukan yang padat, serta seluruh keluarga besar *catering* X, Y, dan Z yang telah sangat ramah dan kooperatif selama pelaksanaan penelitian ini.
7. Ibu Zaurah Hasfian selaku Ketua DPP IKABOGA Indonesia yang telah memberikan sambutan terhangat untuk peneliti serta telah bersedia berbagi informasi yang sangat berharga dan berguna bagi peneliti.
8. Mbak Wiwik yang telah dengan sangat ikhlas membantu peneliti menyelesaikan perizinan pengambilan data di Dinas Kesehatan Purworejo.
9. Bapak Triyanto dan Ibu Poniem yang telah bersedia menyampaikan informasi mengenai peran Dinas Kesehatan Purworejo dalam usaha *jasaboga*, serta segenap pegawai Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo yang telah membantu dalam perizinan dan pengambilan data ini.
10. Seluruh pihak dan lembaga yang telah menjadi sumber data sekunder dari penyusunan skripsi ini.
11. Dosen-dosen K3 dan FKM UI yang telah menyampaikan ilmu dan pengajaran selama 4 tahun masa perkuliahan.
12. Sekretariat Departemen K3, Unit Akademik, Mahalum, dan segenap keluarga besar FKM UI yang membantu dalam kelancaran perkuliahan.
13. Tizi Dzul Khair dan Tri Mulyani, sahabat yang selalu mendukung dan mengingatkan penulis serta menjadi *mentor* dan penyemangat mengenai banyak hal.
14. Imam Abdullatif yang telah dengan sangat sabar menjadi teman berbagi cerita serta selalu memberikan semangat.
15. Kiki, Jafar, Ricky, Kezia, Oshin, dan Monic, teman satu PA yang telah menjadi teman dekat peneliti serta berjuang dan berbagi suka duka bersama selama penyusunan skripsi ini.
16. Yulia K. Riamina G. yang telah menjadi sahabat peneliti sejak masa-masa mahasiswa baru, Zay dan Rizqy yang telah berbagi canda tawa bersama, serta Rhiza, Vidia, Indah, dan Ika yang selalu menyemangati peneliti.

17. Adik-adikku, Rika, Febby, Tiara, Obi, yang selalu memberikan semangat bagi peneliti.
18. Danus Family BEM IM FKM UI 2010, 2009, dan 2011 yang telah memberikan warna-warni di kehidupan peneliti.
19. BPH serta keluarga besar BEM IM FKM UI tahun 2011, 2010, dan 2009 yang telah memberikan pengalaman organisasi yang sangat berharga bagi peneliti.
20. Teman-teman senasib seperjuangan angkatan 2008 BANGKIT! Khususnya teman-teman K3 2008 yang tidak dapat peneliti sebutkan satu per satu, yang telah bersama-sama menemani dari awal hingga akhir masa perkuliahan serta telah membuat masa kuliah menjadi masa yang sangat menyenangkan dan akan selalu peneliti ingat.
21. Adik-adikku angkatan 2009 dan 2010 serta kakak-kakak angkatan 2007 dan 2006 yang telah berjuang bersama di fakultas ini.
22. Dan seluruh pihak yang telah membantu serta mendukung peneliti selama pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan skripsi ini serta untuk perbaikan di masa yang akan datang.

Depok, Juli 2012

Peneliti

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
NPM : 0806336394
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Departemen : Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Studi Kualitatif mengenai Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasaboga Informal di *Catering X, Y, dan Z, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012*”

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Depok
Pada tanggal: 10 Juli 2012

Yang menyatakan



(.....Kartika Ayuna K.....)

ABSTRAK

Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
Program Studi: Kesehatan Masyarakat
Judul : Studi Kualitatif mengenai Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasaboga Informal di *Catering X, Y, dan Z*, Purworejo, Jawa Tengah, Tahun 2012.

Hingga saat ini, masih sering dijumpai kasus keracunan makanan ataupun penyakit yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang mutu keamanan dan kesehatannya rendah. Usaha jasa boga informal termasuk *catering* merupakan salah satu potensi permasalahan dalam penerapan *food safety*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasa boga informal di *Catering X, Y, dan Z* Purworejo, Jawa Tengah, tahun 2012. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei hingga Juni 2012 menggunakan desain studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif. Peneliti menggunakan metode wawancara mendalam, observasi, dan pengisian *checklist* dalam melakukan pengambilan data. Dari hasil penelitian, diketahui bahwa pembinaan dan pengawasan terhadap usaha jasaboga informal masih sangat kurang sehingga ditemukan berbagai ketidaksesuaian penerapan *food safety* dengan yang seharusnya.

Kata kunci:
Food safety, jasaboga informal, Purworejo

ABSTRACT

Name : Kartika Ayuna Kuncoroputri
Study Program: Public Health
Title : Qualitative Study of Food Safety Implementation in Informal Catering Services at X, Y, and Z Catering, Purworejo, Central Java, 2012.

Up till now, there are still encountered food poisoning cases or foodborne illnesses that caused by eating foods which have low-quality of safety and health. Catering services become one of potential problem in food safety implementation. The purpose of this study is to understand food safety implementation in Catering Services at X, Y, and Z Catering, Purworejo, Central Java, 2012. This research was conducted in May and June 2012 using observational descriptive study design with qualitative approach. Researcher used in-depth interview method, observation, and checklist when used to perform data retrieval. Result of the study shows that lack of supervision and guidance for informal catering services affects various mismatches in food safety implementation.

Key words:

Food safety, informal catering services, Purworejo

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ix
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	9
1.4 Tujuan	10
1.4.1 Tujuan Umum	10
1.4.2 Tujuan Khusus	10
1.5 Manfaat Penelitian	11
1.3.1 Manfaat Bagi Instansi/Unit Usaha Terkait.....	11
1.3.2 Manfaat Bagi Peneliti.....	11
1.3.3 Manfaat Bagi Peneliti Lain	12
1.6 Ruang Lingkup Penelitian	12
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Food Safety</i>	13
2.1.1 Pemilihan dan Penerimaan Bahan Makanan.....	18
2.1.2 Penyimpanan Bahan Makanan	20
2.1.3 Pengolahan Makanan	22
2.1.4 Penyajian Makanan	25
2.1.5 Temperatur Penanganan Makanan.....	27
2.1.6 <i>Personal Hygiene</i>	30
2.1.7 Pengendalian Kontaminasi Silang.....	32
2.1.8 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan	34
2.1.9 Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat	38
2.2 Penggolongan Jasaboga.....	39
2.3 Tanggung Jawab dan Wewenang Dinas Kesehatan Kabupaten.....	41
2.4 Profil IKABOGA	43
BAB 3 KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL	
3.1 Kerangka Teori	45
3.2 Kerangka Konsep	47

3.3	Definisi Operasional	49
-----	----------------------------	----

BAB 4 METODOLOGI PENELITIAN

4.1	Rancangan Penelitian.....	53
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	53
4.3	Informan Penelitian	53
4.4	Teknik Pengumpulan Data	53
4.4.1	Sumber Data	53
4.4.2	Instrumen Penelitian	54
4.4.3	Cara Pengumpulan Data	54
4.5	Manajemen Data	54
4.6	Validasi Data	54
4.6.1	Triangulasi Sumber.....	55
4.6.2	Triangulasi Metode.....	55
4.7	Pengolahan dan Analisis Data	55

BAB 5 HASIL PENELITIAN

5.1	Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal <i>Catering X, Y, dan Z</i>	56
5.1.1	Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal <i>Catering X</i>	56
5.1.2	Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal <i>Catering Y</i>	57
5.1.3	Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal <i>Catering Z</i>	58
5.2	Karakteristik Informan.....	58
5.3	Gambaran Penerapan <i>Food Safety</i> pada <i>Catering X, Y, dan Z</i>	59
5.3.1	Gambaran Pemilihan Bahan Makanan.....	59
5.3.2	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan	62
5.3.3	Gambaran Pengolahan Makanan.....	70
5.3.4	Gambaran Penyajian Makanan.....	75
5.3.5	Gambaran Temperatur Penanganan Makanan	77
5.3.6	Gambaran <i>Personal Hygiene</i>	79
5.3.7	Gambaran Pengendalian Kontaminasi Silang.....	83
5.3.8	Gambaran Fasilitas Sanitasi dan Peralatan.....	85
5.3.9	Gambaran Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat.....	91

BAB 6 PEMBAHASAN

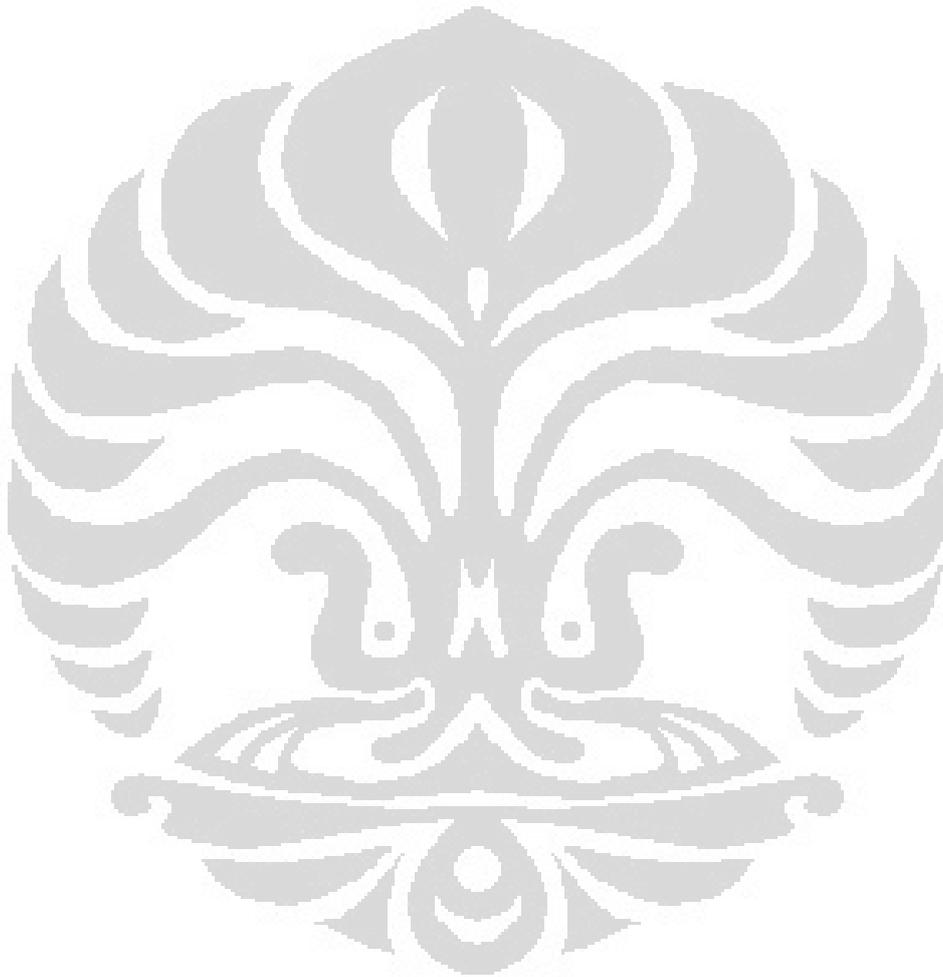
6.1	Keterbatasan Penelitian	94
6.2	Pembahasan	94
6.2.1	Pemilihan Bahan Makanan.....	94
6.2.2	Penyimpanan Bahan Makanan	99
6.2.3	Pengolahan Makanan	110
6.2.4	Penyajian Makanan	119
6.2.5	Temperatur Penanganan Makanan	123
6.2.6	<i>Personal Hygiene</i>	128
6.2.7	Pengendalian Kontaminasi Silang.....	134
6.2.8	Fasilitas Sanitasi dan Peralatan	136
6.2.9	Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat	146
6.3	Peran Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo terhadap Usaha Jasaboga	151

BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan	155
7.2 Saran	158
7.2.1 Bagi Pengusaha dan Pekerja <i>Catering</i>	158
7.2.2 Bagi Asosiasi Jasaboga (IKABOGA dan APJI).....	161
7.2.3 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo.....	161
7.2.4 Bagi Kementerian Kesehatan dan Dinas Kesehatan Provinsi	162

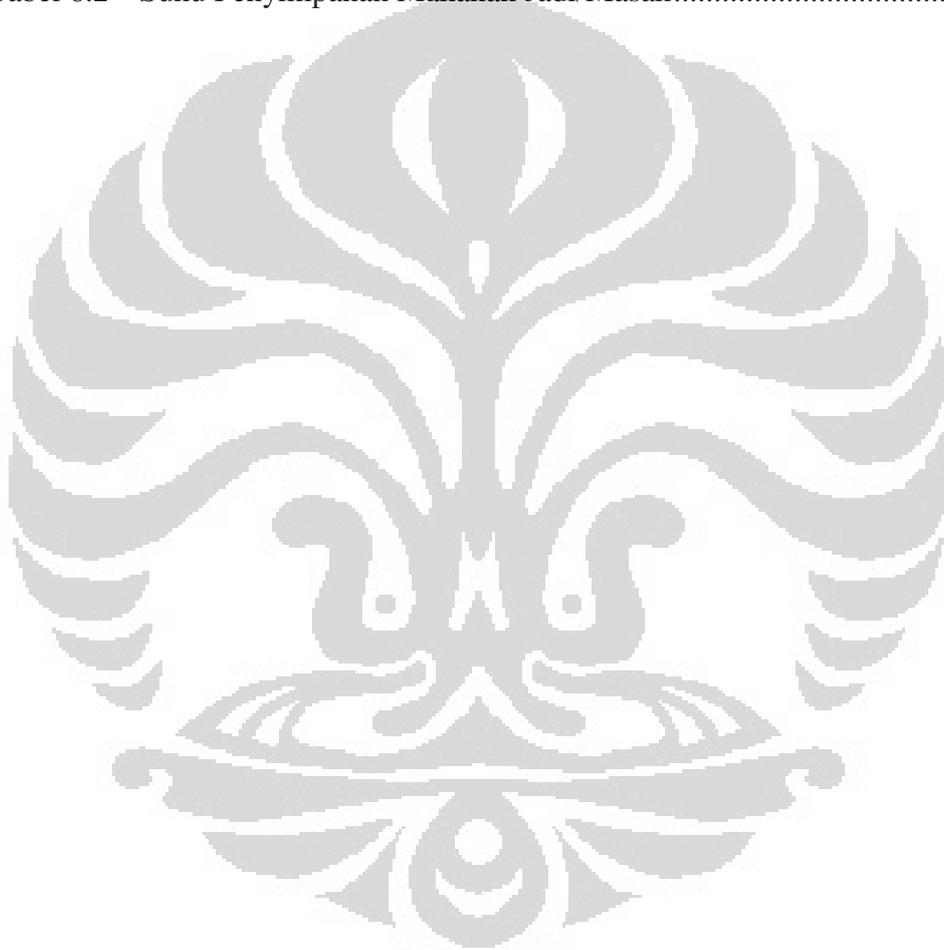
DAFTAR PUSTAKA	163
-----------------------------	-----

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

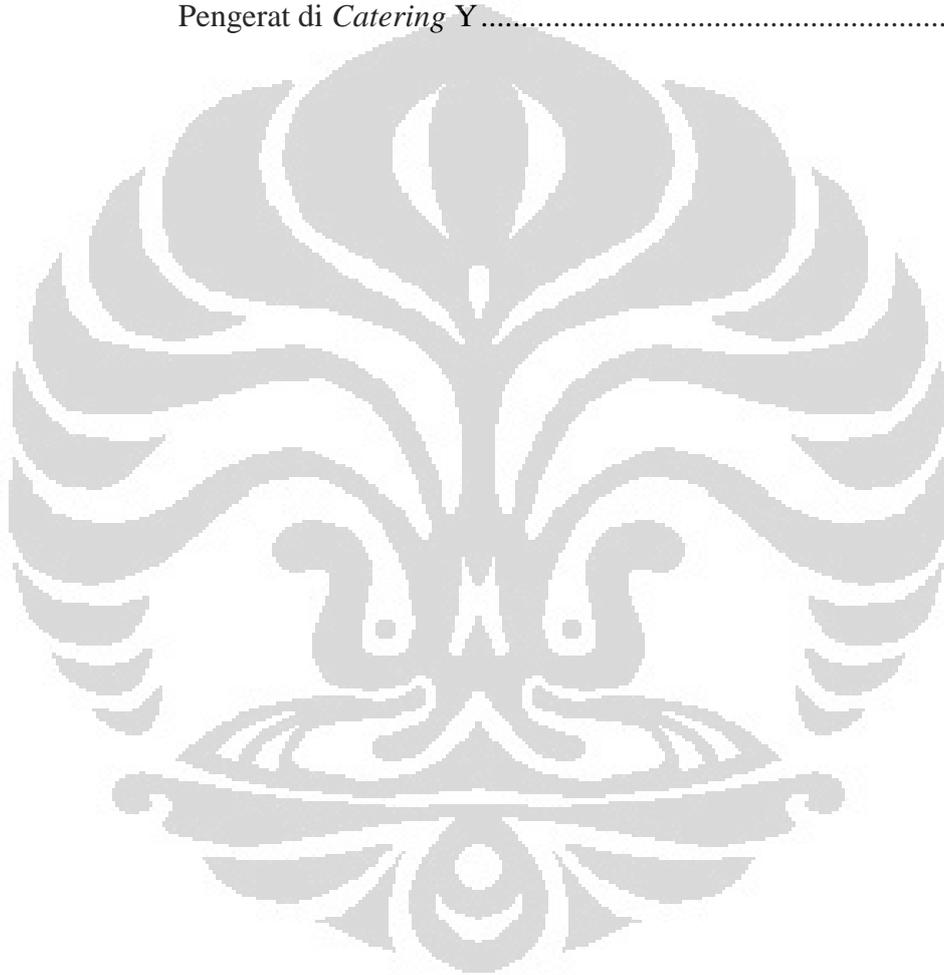
Tabel 1	Dampak Penyimpangan Mutu dan Keamanan Pangan	6
Tabel 2.1	<i>Safe Temperature Guidelines</i> untuk Berbagai Tahapan Penanganan Makanan	28
Tabel 2.2	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	29
Tabel 2.3	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	30
Tabel 3	Definisi Operasional	49
Tabel 5	Karakteristik Informan	59
Tabel 6.1	Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	126
Tabel 6.2	Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	126



DAFTAR GAMBAR

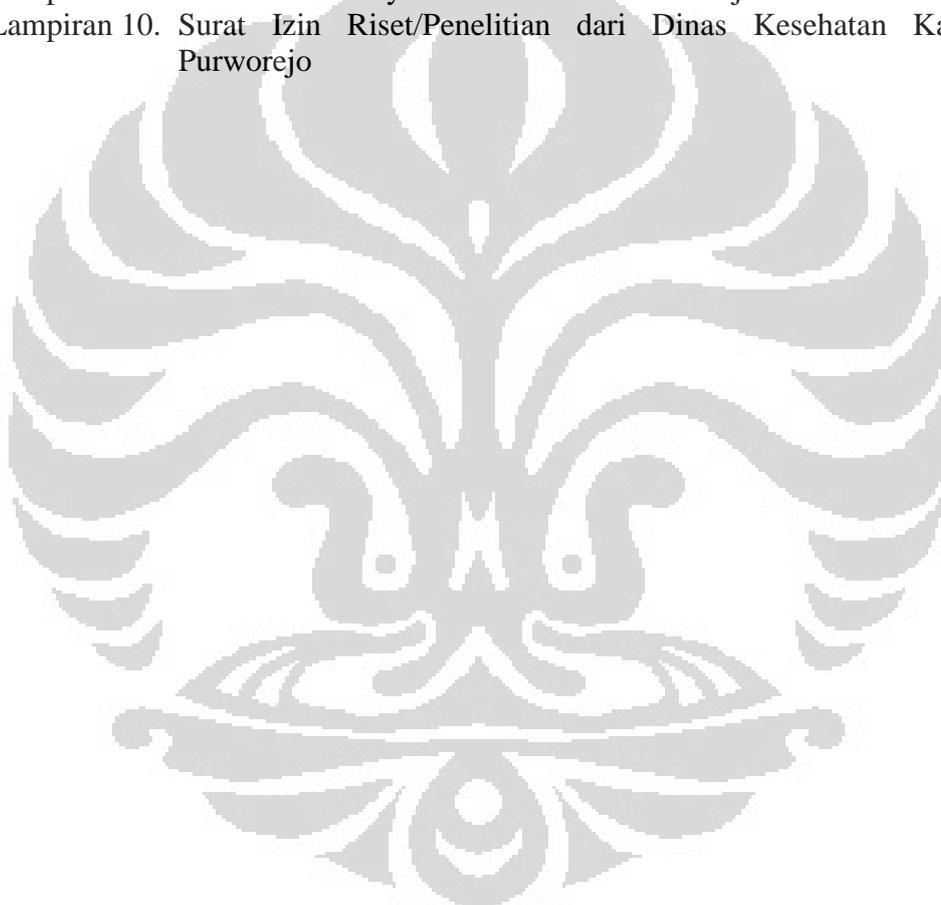
Gambar 2.1	<i>Food Flow Diagram</i>	13
Gambar 2.2	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	14
Gambar 2.3	Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	14
Gambar 2.4	Elemen Kunci dari <i>Food Safety</i>	16
Gambar 2.5	Faktor-faktor yang Berkontribusi terhadap Kejadian <i>Foodborne Illness</i>	17
Gambar 2.6	Faktor-faktor Utama dalam <i>Food Safety</i> yang Dapat Menyebabkan Kejadian <i>Foodborne Illness</i>	18
Gambar 3.1	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan.....	45
Gambar 3.2	Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	46
Gambar 3.3	Faktor-faktor Utama dalam <i>Food Safety</i> yang Dapat Menyebabkan Kejadian <i>Foodborne Illness</i>	47
Gambar 3.4	Kerangka Konsep	48
Gambar 6.1	Penerimaan Bahan Makanan di <i>Catering X</i>	97
Gambar 6.2	Penerimaan Bahan Makanan di <i>Catering Y</i>	97
Gambar 6.3	Penerimaan Bahan Makanan di <i>Catering Z</i>	97
Gambar 6.4	Penyimpanan Kering di <i>Catering X</i>	103
Gambar 6.5	Kondisi Penyimpanan di Kulkas <i>Catering X</i>	103
Gambar 6.6	Kondisi Penyimpanan di <i>Freezer Catering X</i>	103
Gambar 6.7	Penyimpanan Kering di <i>Catering Y</i>	103
Gambar 6.8	Kondisi Penyimpanan Kering di <i>Catering Y</i>	104
Gambar 6.9	Penyimpanan Peralatan yang Bergabung dengan Penyimpanan Makanan di <i>Catering Y</i>	104
Gambar 6.10	Penyimpanan Sayuran di <i>Catering Y</i>	104
Gambar 6.11	Penyimpanan di Kulkas <i>Catering Y</i>	104
Gambar 6.12	Penyimpanan di <i>Freezer Catering Y</i>	105
Gambar 6.13	Penyimpanan Kering di <i>Catering Z</i>	105
Gambar 6.14	Kondisi Penyimpanan Bumbu-bumbu Dasar di <i>Catering Z</i>	105
Gambar 6.15	Penyimpanan di Kulkas dan <i>Freezer Catering Z</i>	105
Gambar 6.16	Penyimpanan di Kulkas <i>Catering Z</i>	106
Gambar 6.17	Penyimpanan di <i>Freezer Catering Z</i>	106
Gambar 6.18	Kondisi Dapur Samping di <i>Catering X</i>	114
Gambar 6.19	Kondisi Dapur Belakang di <i>Catering X</i>	114
Gambar 6.20	Kondisi Makanan Matang di Dapur Samping <i>Catering Y</i>	114
Gambar 6.21	Kondisi Dapur Samping <i>Catering Y</i>	115
Gambar 6.22	Kondisi Dapur Belakang <i>Catering Y</i>	115
Gambar 6.23	Proses Pemasakan Makanan di Dapur <i>Catering Z</i>	115
Gambar 6.24	Proses Persiapan Makanan di Dapur <i>Catering Z</i>	115
Gambar 6.25	Kondisi Makanan Matang di <i>Catering X</i>	121
Gambar 6.26	Proses Penyajian Makanan di <i>Catering X</i>	121
Gambar 6.27	Kondisi Makanan Matang di <i>Catering Y</i>	121
Gambar 6.28	Proses Penyajian Makanan di <i>Catering Y</i>	121
Gambar 6.29	Proses Penyajian Makanan di <i>Catering Z</i>	122
Gambar 6.30	Kondisi Gudang Penyimpanan Peralatan di <i>Catering X</i>	140

Gambar 6.31	Kondisi Dapur yang Bergabung dengan Penyimpanan Peralatan di <i>Catering X</i>	140
Gambar 6.32	Kondisi Area Pencucian Peralatan di <i>Catering X</i>	141
Gambar 6.33	Kondisi Area Pencucian Peralatan di <i>Catering Y</i>	141
Gambar 6.34	Kondisi Area Penyimpanan Peralatan di <i>Catering Y</i>	141
Gambar 6.35	Kondisi Area Penyimpanan Peralatan di <i>Catering Z</i>	141
Gambar 6.36	Area Penyimpanan Peralatan di <i>Catering Z</i>	142
Gambar 6.37	Kondisi Wastafel untuk Pencucian Peralatan di <i>Catering Z</i>	142
Gambar 6.38	Kondisi Pencucian Peralatan di <i>Catering Z</i>	142
Gambar 6.39	Letak Tempat Sampah di <i>Catering Y</i>	142
Gambar 6.40	Letak Penyimpanan Bahan Kimia untuk Serangga dan Binatang Pengerat di <i>Catering Y</i>	148



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Pedoman Wawancara
- Lampiran 2. *Informed Consent*
- Lampiran 3. Matriks Hasil Wawancara Pemilik dan Pekerja *Catering X*
- Lampiran 4. Matriks Hasil Wawancara Pemilik dan Pekerja *Catering Y*
- Lampiran 5. Matriks Hasil Wawancara Pemilik dan Pekerja *Catering Z*
- Lampiran 6. Matriks Hasil Wawancara Ketua DPP IKABOGA Indonesia
- Lampiran 7. Matriks Hasil Wawancara Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo
- Lampiran 8. *Checklist Catering X, Y dan Z*
- Lampiran 9. Izin Riset/Survey/PKL dari KPPT Purworejo
- Lampiran 10. Surat Izin Riset/Penelitian dari Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, kebutuhan manusia terhadap makanan untuk memenuhi energi dan kecukupan gizinya makin meningkat seiring dengan makin bertambahnya tuntutan fisik dan aktivitas sehari-hari. Namun, peningkatan kebutuhan manusia terhadap asupan makanan tersebut tidak diimbangi dengan kecukupan waktu dan kesempatan untuk menyiapkan makanan itu sendiri. Oleh karena itu, makin banyak orang yang memilih untuk membeli dan mengonsumsi makanan siap saji dari restoran, rumah makan, maupun jasa *catering* di sekitar lingkungan mereka sebagai ganti pemenuhan kebutuhan energi dan asupan gizi mereka sehari-hari.

Saat ini pun, usaha jasaboga memang sedang marak berkembang di masyarakat, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Tidak hanya usaha jasaboga yang bersifat formal, usaha jasaboga informal yang berbasis dari usaha rumahan pun berkembang dengan pesat. Berbagai jenis restoran, rumah makan, *catering*, *food court*, dan sejenisnya makin bertambah jumlahnya dan makin beragam pula variasi jenis makanan yang ditawarkan. Dengan makin menjamurnya usaha jasaboga saat ini serta ditunjang pula dengan tuntutan dinamika kerja masyarakat yang makin aktif, maka masyarakat pun menjadi terbiasa untuk mengonsumsi makanan siap saji dibandingkan menyiapkan makanannya sendiri.

Akan tetapi, konsumsi makanan siap saji dari rumah makan, restoran, maupun *catering* secara terus-menerus belum tentu dapat menjamin keamanan dan kesehatan dari makanan yang disajikan tersebut. Hingga saat ini, masih sering dijumpai kasus-kasus keracunan makanan ataupun penyakit-penyakit yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang mutu keamanan dan kesehatannya rendah. Oleh karena itu, untuk mengantisipasi terjadinya penyakit bawaan makanan atau yang biasa disebut *foodborne illness*, maka setiap usaha jasaboga harus menerapkan *food safety* untuk menjamin mutu dan keamanan makanan yang disajikan tersebut.

Food safety dapat diartikan sebagai suatu jaminan bahwa makanan yang disiapkan atau disajikan tidak akan menimbulkan kerugian ataupun berdampak negatif bagi orang yang mengonsumsinya (FAO/WHO, 1999). *Food safety* menjadi isu yang sangat penting untuk industri makanan karena kontaminasi makanan dapat terjadi di setiap proses pengolahan makanan sehingga peluang terakhir untuk mengendalikan dan mengeliminasi *hazard* yang mungkin menyebabkan kontaminasi terhadap makanan adalah dengan menerapkan upaya *food safety* di setiap tahapannya.

Menurut Howes *et al.* (1996), 97% kasus kejadian *foodborne disease outbreak* pada bisnis makanan non-manufaktur disebabkan oleh kesalahan atau malpraktik dari penjamah makanan (Griffith, *et al.*, 2010). Berdasarkan data tahun 1998 hingga 2002 yang dikumpulkan oleh *Centers for Disease Control and Prevention*, kontaminasi selama produksi dan pemrosesan makanan ataupun kontaminasi silang dilaporkan sebagai faktor utama yang berkontribusi dalam sepertiga kejadian *outbreak* yang terjadi di Amerika Serikat (Griffith, *et al.*, 2010).

Menurut laporan dari FDA (*U.S Food and Drug Administration*) pada tahun 2000 di Amerika Serikat, faktor risiko *foodborne illness* yang umum dijumpai pada industri jasa makanan adalah ketidaksesuaian temperatur dan waktu ketika penanganan makanan, peralatan yang terkontaminasi dan kontaminasi silang, serta kurangnya *personal hygiene* pada pekerja (Hislop dan Shaw, 2008). Studi yang dilakukan oleh FDA pada tahun 2000 di Amerika Serikat mendapatkan hasil temuan bahwa 26% *quick-service restaurants* dan 40% *full service restaurant* belum memenuhi standar dan ketentuan mengenai *food safety* dalam hal kesesuaian temperatur dan waktu penanganan, *personal hygiene*, serta kontaminasi pada peralatan (Roberts dan Barrett, 2009). Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Jay, *et al.* (1999) dan Jevsnik, *et al.* (2008), sejumlah dua pertiga responden tidak mencuci pisau dan papan untuk memotong bahan makanan setelah digunakan untuk memotong daging mentah maupun sebelum digunakan kembali (Mullan, *et al.*, 2010).

Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan pada tahun 2005, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan di

Indonesia adalah makanan yang berasal dari masakan rumah tangga yakni sebanyak 72 kejadian keracunan (47,1%), industri jasaboga sebanyak 34 kali kejadian keracunan (22,2 %), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (15,0 %), makanan jajanan 22 kali kejadian keracunan (14,4 %), serta 2 kali kejadian keracunan tidak dilaporkan (1,3 %). Studi yang dilakukan oleh Djarismawati, dkk pada tahun 2004 di Jakarta, mendapatkan hasil temuan bahwa dari 90 penjamah makanan yang dijadikan sampel penelitian, terlihat bahwa seluruh penjamah makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan (100%) serta sebanyak 66,7% masih berbicara pada saat mengolah makanan.

Sedangkan studi yang dilakukan oleh Vollaard, *et al.* (2004) di Jakarta, didapatkan bahwa 70 penjamah makanan (55%) dari warung makanan pinggir jalan dan penjual makanan yang menggunakan gerobak dorong tidak mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan, 79% tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menyiapkan makanan, serta 63% penjamah makanan langsung menggunakan tangan ketika kontak dengan makanan yang siap dimakan. Sedangkan pada restoran atau rumah makan, didapatkan hasil temuan bahwa sebanyak 28% responden tidak mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan, 51% tidak mencuci tangan menggunakan sabun sebelum menyiapkan makanan, serta 36% penjamah makanan langsung menggunakan tangan ketika kontak dengan makanan yang siap dimakan. Selain itu, didapatkan temuan bahwa sebanyak 86% warung makanan pinggir jalan dan penjual makanan yang menggunakan gerobak dorong serta 58% restoran dan rumah makan tidak memiliki fasilitas yang cukup untuk mencuci tangan dan mencuci peralatannya.

Penelitian yang dilakukan oleh Agustina, dkk (2009) di Palembang dengan jumlah responden sebanyak 23 orang, mendapatkan hasil temuan bahwa terdapat 47,8% responden yang higiene perorangannya tidak baik, 65,2% responden memiliki sanitasi yang tidak baik dari segi peralatannya, 30,4% responden menyajikan makanan jajanan dalam keadaan sanitasi yang tidak baik, dan 47,8% responden yang memiliki sarana penjaja yang sanitasinya tidak baik.

Dampak dari kurangnya penerapan *food safety* tersebut akan mengakibatkan munculnya berbagai kejadian kasus *foodborne illness*. Berdasarkan data dari WHO pada tahun 2001, *food borne disease* dan diare membunuh 2,1 juta

penduduk dunia setiap tahunnya (Ababio dan Adi, 2012). Sedangkan data WHO tahun 2007, menyatakan bahwa pada tahun 2005, 1,8 juta penduduk dunia, di mana sebagian besarnya adalah anak-anak di negara berkembang, meninggal karena diare (Ajayi, *et al.*, 2011).

Di Amerika Serikat, sekitar 250-350 juta penduduk menderita penyakit gastrointestinal akut setiap tahunnya dan sekitar 30% dari kasus tersebut disebabkan oleh patogen yang terdapat pada makanan (Mead, *et al.*, 1999 dalam Ajayi, *et al.*, 2011). Studi yang dilakukan oleh Mead, *et al.* (1999) menyatakan bahwa di Amerika Serikat terdapat 76 juta penduduk yang menderita *foodborne illness*, 325.000 penduduk dirawat di rumah sakit, serta 5000 orang meninggal karena *foodborne illness* setiap tahunnya (Roberts dan Barrett, 2009). Di Jepang, pada tahun 1996 terjadi *foodborne disease outbreak* yang disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* yang menjangkiti 6300 anak sekolah dan menyebabkan 2 orang meninggal dunia (WHO, 2001). Sedangkan di Ghana, berdasarkan Ghana News Agency pada tahun 2010, jumlah penduduk yang menderita *foodborne illness* setiap tahunnya adalah sebanyak 420.000 orang (Ababio dan Adi, 2012).

Di Indonesia, berdasarkan laporan Balai Besar/Balai POM selama tahun 2004 telah terjadi KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan pangan sebanyak 153 kasus di 25 provinsi yang menyebabkan 45 orang meninggal. KLB keracunan pangan terbanyak di Propinsi Jawa Barat yaitu sebesar 32 kejadian (21%), Jawa Tengah 17 kejadian (11%), DKI Jakarta, Jawa Timur, dan Nusa Tenggara Barat masing-masing 11 kejadian (7,2%), Bali 10 kejadian (6,5%), DI Yogyakarta 9 kejadian (5,9%), Kalimantan Timur 7 kejadian (4,6%), Sumatera Utara dan Sulawesi Selatan masing-masing 5 kejadian (3,3 %), Sumatera Barat, Kalimantan Tengah, dan Nusa Tenggara Timur masing-masing 4 kejadian (2,6%), Sumatera Selatan, Lampung, dan Sulawesi Tenggara masing-masing 3 kejadian (2%), NAD, Jambi, Bengkulu, Sulawesi Tengah dan Maluku masing-masing 2 kejadian (1,3%), serta Riau, Bangka Belitung, Banten, dan Kalimantan Selatan masing-masing 1 kejadian (0,7%) (Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan, 2005).

Badan Pusat Pengawasan Obat dan Makanan mencatat bahwa selama tahun 2004 di Indonesia terjadi 82 kasus keracunan makanan yang menyebabkan 6.500 korban sakit dan 29 orang meninggal dunia. Sebanyak 31% kasus keracunan itu

disebabkan makanan yang berasal dari jasaboga dan buatan rumah tangga (Antara, 2004 dalam Agustina, dkk, 2009).

Di Purworejo, pada tahun 2011-2012 telah terjadi KLB keracunan makanan sebanyak 4 kali, yakni dua kali pada tahun 2011 dan dua kali pada tahun 2012. Pada tahun 2011, KLB keracunan makanan yang pertama terjadi adalah pada tanggal 18 September 2011 di Desa Kendalrejo, Kecamatan Pituruh, dengan jumlah korban sebanyak 2 orang yang mengalami gejala muntah-muntah, pusing, dan mulut sukar dibuka sehingga mengharuskan korban dirawat jalan. KLB keracunan makanan tersebut disebabkan oleh roti basah yang diduga mengandung *staphylococcus*. KLB keracunan makanan berikutnya terjadi pada tanggal 17 Oktober 2011 di Desa Kalijering, Kecamatan Pituruh, yang disebabkan dari makanan yang disajikan ketika acara selamatan di desa tersebut. Jumlah korban dari KLB keracunan makanan tersebut adalah 26 orang (6 orang dirawat di UPT Puskesmas Pituruh, 11 orang rawat jalan, dan 9 orang dirawat di rumah) dengan gejala umum, antara lain muntah, diare, sakit perut, dan pusing (Dinas Kesehatan Purworejo, 2011).

Pada tahun 2012, KLB keracunan makanan di Purworejo diawali dari kejadian pada tanggal 16 April 2012 di Desa Tlogoguwo, Kulonprogo, Yogyakarta yang disebabkan oleh konsumsi es goreng. Kejadian tersebut sebenarnya terjadi di wilayah Yogyakarta, namun korban berasal dari Purworejo dikarenakan daerah tersebut berada di perbatasan Purworejo dan Yogyakarta. Jumlah korban dari KLB keracunan makanan tersebut adalah 29 orang dengan rentang usia 4-14 tahun. Gejala umum yang muncul antara lain pusing, muntah, diare, dan sakit perut. KLB keracunan makanan berikutnya pada tahun 2012 terjadi di Paud Mardisiwi Kecamatan Pituruh pada tanggal 29 Mei 2012 yang disebabkan dari jenis makanan nasi kuning, telur dadar, dan sayur kering. Jumlah korban dari KLB keracunan makanan tersebut adalah 20 orang dengan rentang usia 2,5-7 tahun, di mana 14 orang positif sakit (3 orang rawat inap dan 11 orang rawat jalan). Gejala umum yang muncul antara lain muntah, pusing, keringat dingin, dan diare cair (Dinas Kesehatan Purworejo, 2012).

Kurangnya penerapan *food safety* dalam industri atau usaha jasaboga selain dapat berdampak pada munculnya kasus-kasus *foodborne illness*, juga dapat

mengganggu aktivitas sehari-hari serta menyebabkan ketidaknyamanan. Selain itu, *foodborne illness* juga dapat berdampak secara ekonomi, misalnya meningkatnya biaya pengobatan, hilangnya jam kerja, mengurangi produktivitas kerja, meningkatnya biaya asuransi maupun biaya ganti rugi bagi korban, merusak citra perusahaan, serta dapat pula menyebabkan kebangkrutan bagi industri jasaboga terkait (McSwane, *et al.*, 2000).

Sedangkan menurut Budi Cahyono (2009), selain *foodborne illness*, berikut ini adalah dampak penyimpangan mutu dan keamanan pangan bagi pemerintah, industri jasaboga, dan konsumen.

Tabel 1
Dampak Penyimpangan Mutu dan Keamanan Pangan

PEMERINTAH	INDUSTRI	KONSUMEN
◆ Penyelidikan dan penyidikan kasus	◆ Penarikan produk	◆ Biaya pengobatan dan rehabilitasi
◆ Biaya penyelidikan dan analisis	◆ Penutupan pabrik	◆ Kehilangan pendapatan dan produktivitas
◆ Kehilangan Produktivitas	◆ Kerugian	◆ Sakit, penderitaan, dan mungkin kematian
◆ Penurunan ekspor	◆ Penelusuran penyebab	◆ Kehilangan waktu
◆ Biaya sosial sekuriti	◆ Kehilangan pasar dan pelanggan	◆ Biaya penuntutan atau pelaporan
◆ Pengangguran	◆ Kehilangan kepercayaan konsumen (domestik dan internasional)	
	◆ Administrasi asuransi	
	◆ Biaya legalitas	
	◆ Biaya dan waktu rehabilitasi (pengambilan kepercayaan konsumen)	
	◆ Penuntutan konsumen	

Penerapan *food safety* yang masih kurang dilakukan maupun kurang mencapai sasaran disebabkan oleh berbagai faktor. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Ball, *et al.* (2010), terdapat 10 penyebab *food safety* masih kurang dilaksanakan di industri jasaboga, yakni:

1. Ketelitian manajemen dan pekerja masih kurang, terutama dalam hal etika kerja serta kepedulian terhadap konsumen dan perusahaan.
2. Kurangnya kemauan untuk berubah maupun beradaptasi.

3. Pengaruh yang buruk dari teman sekerja maupun kurangnya pengawasan dan contoh dari *supervisor* maupun ahli *food safety*.
4. Kurangnya komitmen *top management* terhadap pelaksanaan *food safety*.
5. Lingkungan kerja yang tidak mendukung, misalnya kurangnya keterbukaan dan kurangnya kesolidan dan kerjasama dalam tim.
6. Kurangnya pelatihan *food safety* bagi pekerja.
7. Karakteristik produk dan proses produksi maupun ketersediaan alat dan fasilitas yang tidak mampu menunjang pelaksanaan *food safety*.
8. *Food safety* bukan menjadi prioritas dari perusahaan.
9. Kurangnya pendekatan dan koordinasi dalam pengenalan implementasi *food safety*.
10. Tidak adanya sistem maupun prosedur yang khusus mengatur *food safety* serta tidak adanya penyimpanan dokumen secara sistematis.

Dari berbagai data penyimpangan pelaksanaan *food safety* serta data kejadian *foodborne illness* seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, diketahui bahwa usaha jwaboga informal termasuk dalam sumber permasalahan utama untuk terjadinya penyimpangan pelaksanaan *food safety* yang kemudian dapat menyebabkan *foodborne illness*. Salah satu jenis usaha jwaboga informal yang berpotensi untuk terjadinya permasalahan *foodborne illness* adalah jasa *catering*.

Dengan adanya berbagai masalah yang timbul dalam pelaksanaan *food safety* serta besarnya dampak yang ditimbulkannya, maka peneliti terdorong untuk melakukan penelitian untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jwaboga informal *Catering X, Y, dan Z* tahun 2012.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan pada tahun 2005, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan di Indonesia adalah makanan yang berasal dari masakan rumah tangga yakni sebanyak 72 kejadian keracunan (47,1%), industri jwaboga sebanyak 34 kali kejadian keracunan (22,2 %), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (15 %),

makanan jajanan 22 kali kejadian keracunan (14,4 %), serta 2 kali kejadian keracunan tidak dilaporkan (1,3 %).

Di Purworejo, pada tahun 2011-2012 telah terjadi KLB keracunan makanan sebanyak 4 kali, yakni dua kali pada tahun 2011 dan dua kali pada tahun 2012. Dua dari kejadian KLB keracunan makanan tersebut disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi pada acara hajatan yang diproduksi oleh usaha rumah tangga di daerah tersebut. KLB keracunan makanan di Purworejo selama tahun 2011 hingga pertengahan tahun 2012 telah menyebabkan 71 orang menderita sakit serta harus mendapatkan perawatan dan pengobatan (Dinas Kesehatan Purworejo, 2012).

Berdasarkan hasil penelitian tersebut diketahui bahwa terdapat kesenjangan antara kenyataan yang ada dengan yang seharusnya terjadi, yakni adanya temuan mengenai KLB keracunan makanan di Indonesia, di mana lebih dari 60% kejadian disebabkan oleh masakan rumah tangga dan industri jasaboga. Di Purworejo juga diketahui bahwa 50% kejadian keracunan makanan pada tahun 2011 hingga pertengahan 2012 disebabkan oleh masakan rumah tangga yang disajikan untuk masyarakat umum. Korban dari KLB keracunan pangan akibat masakan rumah tangga tersebut berjumlah lebih dari 50% dari jumlah kejadian keseluruhan. Dengan adanya temuan KLB keracunan makanan di mana persentase terbesar dari kejadian disebabkan oleh masakan rumah tangga yang disajikan untuk masyarakat umum, maka peneliti menjadikan hal tersebut sebagai rumusan masalah dalam penelitian ini.

Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik dan pekerja penjamah makanan di usaha jasaboga informal *Catering X*, *Y*, dan *Z* di Purworejo, Jawa Tengah, karena pemilik dan pekerja penjamah makanan di usaha jasa *catering* sangat berpotensi menyebabkan penyimpangan dalam pelaksanaan *food safety* yang kemudian dapat mencetuskan kejadian *foodborne illness*. Lokasi penelitian bertempat di usaha jasaboga informal *Catering X*, *Y*, dan *Z* di Purworejo, Jawa Tengah serta penelitiannya dilaksanakan pada bulan Mei-Juni tahun 2012.

Penelitian dilakukan di usaha jasaboga informal *Catering X*, *Y*, dan *Z* karena jasa *catering* merupakan salah satu usaha jasaboga informal yang memiliki pengaruh signifikan dalam masyarakat sehingga perlu diketahui gambaran

penerapan *food safety* untuk memastikan jaminan mutu dan keamanan makanan yang disajikan bagi konsumen. Pemilihan tiga *catering* ini sebagai lokasi penelitian didasarkan pada persamaan karakteristik dalam hal jenis usaha, skala produksi, target sasaran, serta pola produksi yang dilakukan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, ketiga *catering* tersebut termasuk dalam kriteria jasaboga golongan A2, yakni jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja, serta kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
2. Apa saja faktor-faktor yang terkait dengan penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
3. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pemilihan bahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
4. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek penyimpanan bahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
5. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengolahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
6. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek penyajian makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
7. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek temperatur penanganan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?

8. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek *personal hygiene* pekerja dan penjamah makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
9. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengendalian kontaminasi silang pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
10. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek fasilitas sanitasi dan peralatan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?
11. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui faktor-faktor yang terkait dengan penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
2. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pemilihan bahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
3. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek penyimpanan bahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
4. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengolahan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.

5. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek penyajian makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
6. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek temperatur penanganan makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
7. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek *personal hygiene* pekerja dan penjamah makanan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
8. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengendalian kontaminasi silang pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
9. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek fasilitas sanitasi dan peralatan pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.
10. Mengetahui gambaran penerapan *food safety* dalam aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Instansi/Unit Usaha Terkait

Sebagai tambahan wawasan dan pengetahuan bagi pekerja maupun manajemen terkait aspek *food safety* serta dapat digunakan sebagai pertimbangan untuk mengimplementasikan *food safety* secara utuh dan menyeluruh dalam penyelenggaraan usaha di sektor jasaboga.

2. Manfaat Bagi Peneliti

Sebagai aplikasi dari ilmu serta teori yang telah peneliti dapatkan selama melaksanakan kuliah di Departemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

3. Manfaat Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan rujukan ataupun referensi jika ada peneliti lain yang ingin meneliti lebih dalam maupun meneliti hal-hal lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

1.6 Ruang Lingkup

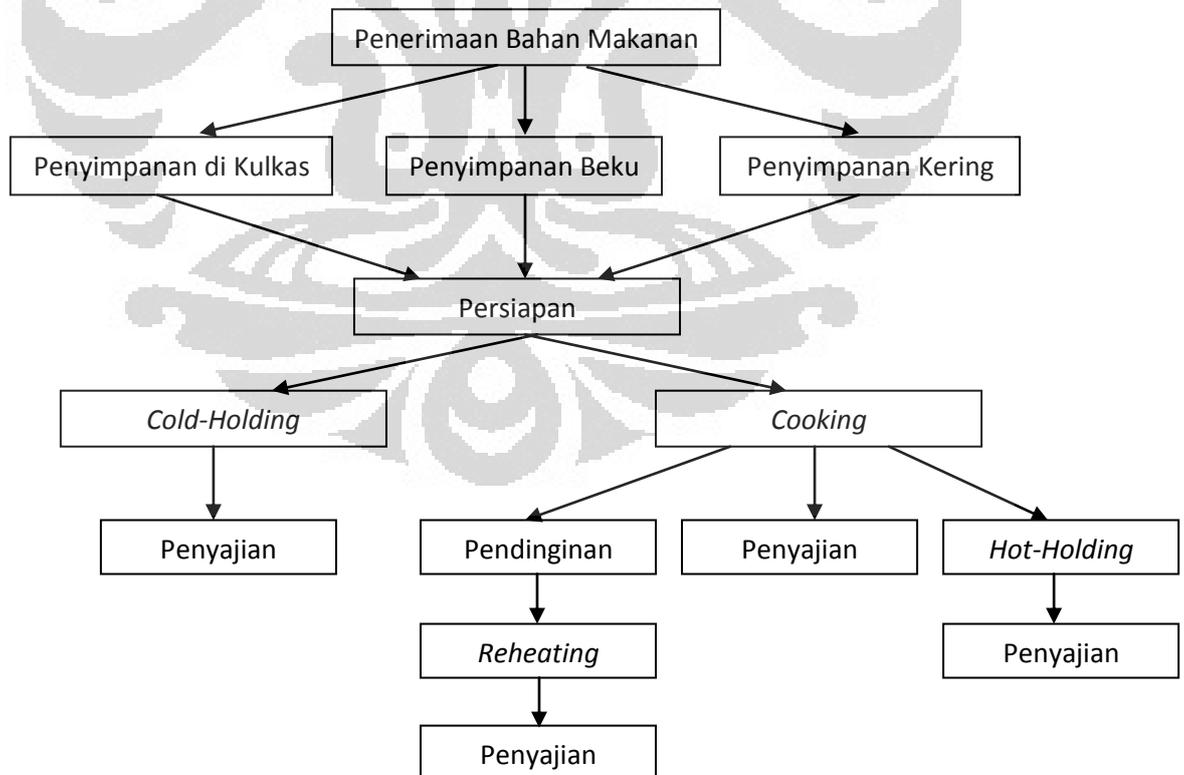
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012. Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik dan pekerja penjamah makanan di usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah. Lokasi penelitian adalah di usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah serta penelitiannya dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni tahun 2012. Penelitian ini dilakukan dengan disain studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif. Peneliti menggunakan metode wawancara mendalam, observasi, dan pengisian *checklist* dalam melakukan pengambilan data.

Alasan peneliti memilih topik penelitian ini adalah adanya kesenjangan antara yang seharusnya terjadi dengan realita yang ada terkait penerapan *food safety* di usaha jasaboga informal yang kemudian menyebabkan munculnya berbagai kejadian *foodborne illness*. Selain itu, penelitian ini juga dilatarbelakangi oleh makin berkembangnya usaha jasaboga informal, khususnya *catering*, di mana jaminan mutu dan keamanan terhadap makanan yang disajikan masih belum dapat dipastikan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

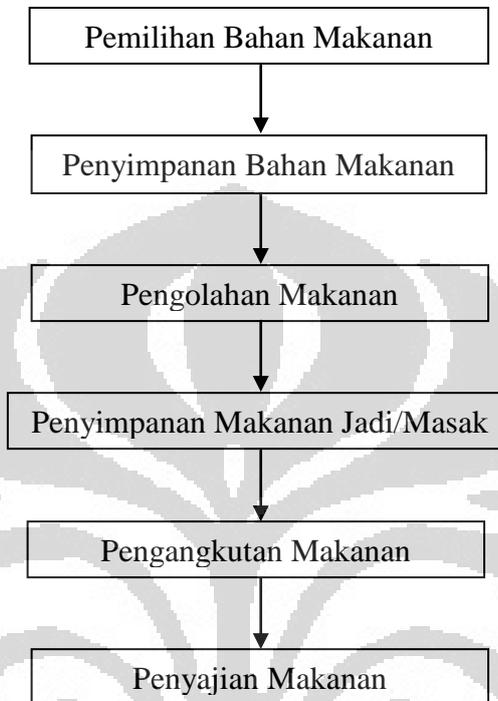
2.1 *Food Safety*

Food safety adalah suatu jaminan bahwa makanan yang disiapkan atau disajikan tidak akan menimbulkan kerugian ataupun berdampak negatif bagi orang yang mengonsumsinya (FAO/WHO, 1999). *Food safety* menjadi aspek yang sangat diperhatikan dalam perkembangan industri jasaboga maupun di rumah tangga. Aturan-aturan dalam *food safety* wajib dipatuhi oleh setiap penyelenggara jasaboga maupun setiap personil rumah tangga karena pelaksanaan *food safety* yang baik dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan yang dapat terjadi di setiap proses penanganan makanan, dari mulai penerimaan bahan makanan hingga penyajian makanan kepada konsumen. Berikut ini adalah diagram alir makanan (*food flow diagram*) yang harus diperhatikan dalam upaya mewujudkan *food safety* yang baik (McSwane, *et al.*, 2000).



Gambar 2.1 *Food Flow Diagram* (McSwane, *et al.*, 2000)

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, berikut ini adalah prinsip higiene sanitasi makanan yang harus dipenuhi dalam pelaksanaan usaha jasaboga.



**Gambar 2.2 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan
(Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)**

Sedangkan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, persyaratan teknis higiene dan sanitasi juga harus dipenuhi dalam penyelenggaraan usaha jasaboga. Berikut ini adalah hal-hal yang termasuk dalam persyaratan teknis higiene dan sanitasi jasaboga.



**Gambar 2.3 Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi
(Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)**

Kontaminasi makanan yang dapat terjadi di setiap tahapan pengolahan makanan tersebut dapat mengakibatkan munculnya kejadian *foodborne illness* (penyakit bawaan makanan) yang kemudian akan menimbulkan kerugian kesehatan, kerugian material, maupun kerugian-kerugian lainnya.

Foodborne illness atau *foodborne disease* dapat didefinisikan sebagai penyakit apapun yang bersifat infeksius atau toksik yang disebabkan atau dianggap disebabkan oleh konsumsi makanan atau air (Adams dan Motarjemi, 2001). Menurut laporan CDC (*The Centers for Disease Control and Prevention*) dalam McSwane, *et al.* (2000), ditemukan bahwa kebanyakan dari kejadian *foodborne illness* ditimbulkan dari penanganan makanan yang salah di penyelenggaraan jasaboga, seperti restoran, *supermarket*, sekolah, institusi, dan sebagainya, di mana makanan disiapkan dan disajikan untuk masyarakat umum. Secara umum, kebanyakan kasus *foodborne illness* disebabkan oleh makanan yang berada dalam kondisi sebagai berikut:

1. Temperatur penanganan yang tidak tepat
2. Ditangani oleh pekerja penjamah makanan yang sedang mengalami infeksi dan yang memiliki praktik *personal hygiene* yang buruk
3. Terkontaminasi oleh *agent* penyakit maupun mengalami kontaminasi silang (McSwane, *et al.*, 2000).

Hampir seluruh kejadian *foodborne illness* dapat dicegah dengan ketepatan dalam penanganan makanan. Sebagian besar *foodborne illness* berkaitan langsung dengan ketidaktepatan suhu, praktik *personal hygiene* yang buruk, kebiasaan mencuci tangan, serta kontaminasi silang. Oleh karena itu, menjaga makanan agar selalu berada pada suhu yang tepat, menerapkan praktik *personal hygiene* yang baik, serta mengendalikan kontaminasi silang merupakan hal-hal esensial dari pelaksanaan *safe food management* (McSwane, *et al.*, 2000).

Foodborne illness tersebut dapat dicegah jika aturan dasar dari *food safety* rutin diikuti. Berikut ini adalah beberapa elemen kunci dari *food safety* (*safe food*) (McSwane, *et al.*, 2000).

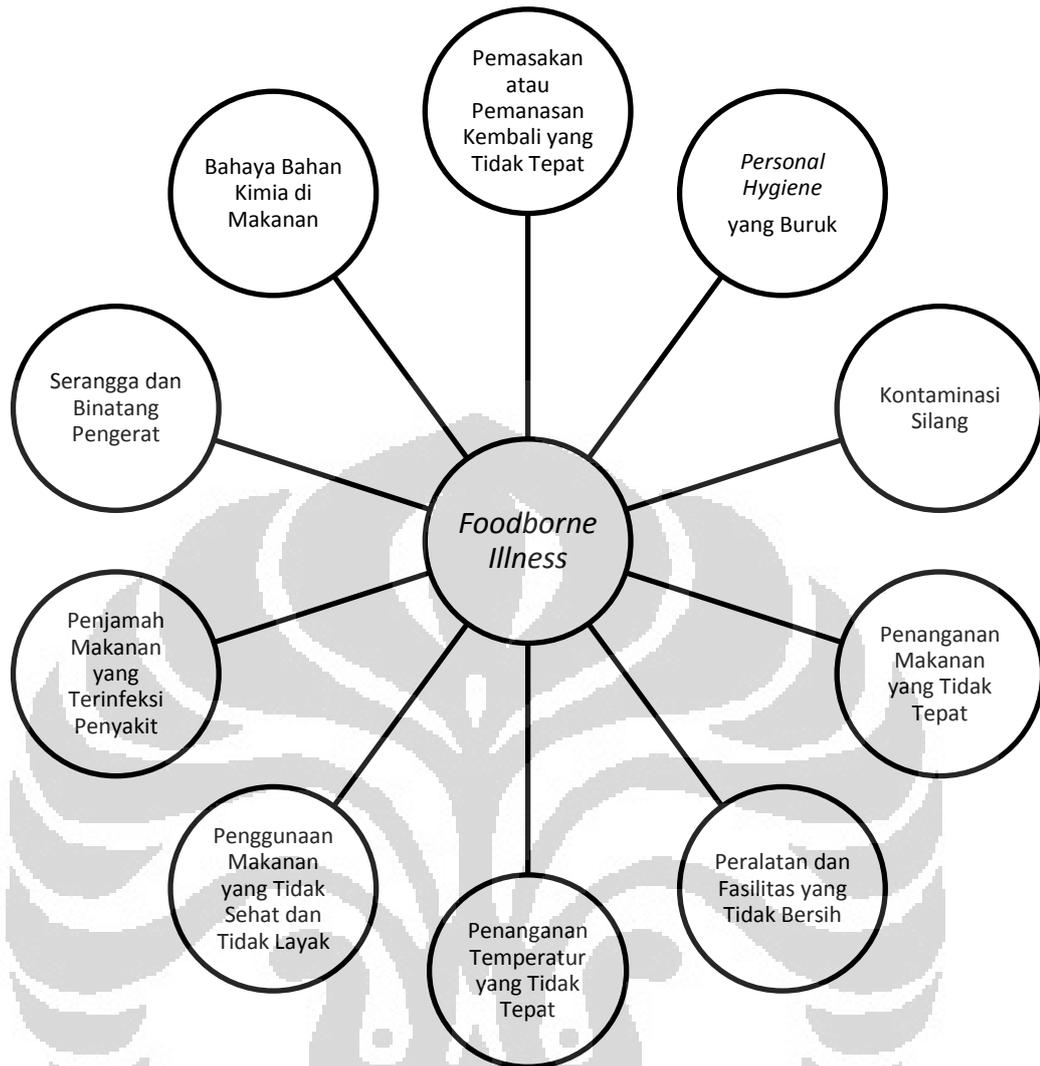


Gambar 2.4 Elemen Kunci dari *Food Safety* (McSwane, et al., 2000)

Data WHO menunjukkan bahwa hanya sejumlah kecil faktor yang terkait dengan penanganan makanan yang bertanggung jawab atas jumlah *foodborne illness* yang cukup besar di mana saja. Kesalahan yang umum terjadi, meliputi:

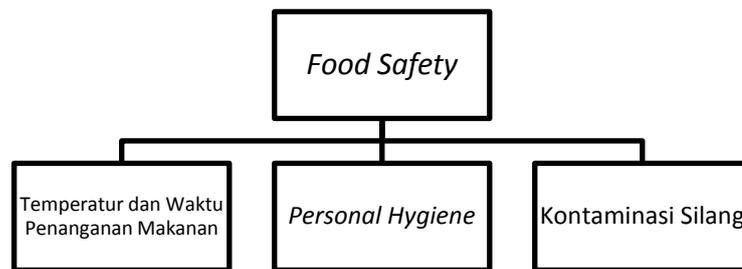
1. Penyiapan makanan beberapa jam sebelum dimakan, disertai dengan penyimpanannya dalam suhu yang baik untuk pertumbuhan bakteri patogen atau pembentukan toksin.
2. Pemasakan atau pemanasan yang kurang memadai untuk mengurangi atau mematikan patogen
3. Kontaminasi silang
4. Penjamah makanan yang higiene personalnya buruk dalam mengolah makanan (Adams dan Motarjemi, 2001).

Statistik kejadian *foodborne illness* di negara maju dan berkembang menunjukkan bahwa sekitar 60% kejadian *foodborne illness* disebabkan oleh teknik penanganan makanan yang buruk, maupun makanan terkontaminasi yang disajikan dari institusi penyelenggara jasaboga. Berikut ini adalah faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kejadian *foodborne illness* (Jacob, 1989):



Gambar 2.5 Faktor-faktor yang Berkontribusi terhadap Kejadian *Foodborne Illness* (Jacob, 1989)

Seperti yang telah diketahui, pelaksanaan *food safety* yang buruk dapat menyebabkan munculnya kasus *foodborne illness*. Menurut McSwane, *et al.* (2000), faktor-faktor utama dalam *food safety* yang dapat menyebabkan *foodborne illness*, meliputi:



Gambar 2.6 Faktor-faktor Utama dalam *Food Safety* yang Dapat Menyebabkan *Foodborne Illness* (McSwane, *et al.*, 2000)

Berikut ini adalah aspek-aspek yang sangat penting diperhatikan dalam penerapan *food safety* sesuai dengan deskripsi di atas.

2.1.1 Pemilihan dan Penerimaan Bahan Makanan

Menurut McSwane, *et al.* (2000), pemilihan dan penerimaan bahan makanan merupakan tahap awal dari proses pengolahan makanan yang dilakukan di institusi jasaboga. Pada tahap ini, harus dilakukan upaya pemeriksaan setiap produk yang diterima untuk memastikan bahan makanan tersebut berada dalam kondisi baik, bebas dari cacat dan kerusakan, serta berada dalam temperatur yang sesuai. Pengecekan terhadap produk yang diterima tersebut dapat diwujudkan dalam bentuk observasi terhadap warna, tekstur, dan bukti visual adanya kerusakan, seperti terbentuknya lendir, tumbuh jamur, maupun perubahan warna. Prosedur penerimaan yang buruk akan meningkatkan peluang terjadinya pencurian, ketidaksesuaian berat produk, kontaminasi, pemborosan, ataupun penerimaan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan. Oleh karena itu, prosedur penerimaan yang tepat serta pekerja yang berpengalaman dan berpengetahuan sangat diperlukan dalam tahapan penerimaan bahan makanan.

McSwane, *et al.* (2000) menyatakan bahwa terdapat beberapa hal penting yang harus diperhatikan ketika proses penerimaan bahan makanan, antara lain:

1. Memastikan terdapat area khusus yang memadai ketika proses penerimaan bahan makanan.
2. Memastikan jadwal penerimaan produk tidak dalam periode puncak pada hari kerja.

3. Memastikan bahan makanan diangkut menggunakan kendaraan atau alat transportasi yang dapat mencegah kontaminasi terhadap bahan makanan serta mampu menjaga kesesuaian temperatur.
4. Setelah produk diterima, produk tersebut harus sesegera mungkin disimpan dalam tempat penyimpanan khusus.
5. Produk yang rusak, cacat, maupun tidak layak digunakan harus segera dibuang, disingkirkan, maupun dikembalikan ke distributor supaya tidak disalahgunakan ataupun menjadi sumber kontaminasi.

Selain hal-hal di atas, proses penerimaan bahan makanan juga harus memenuhi hal-hal berikut ini:

1. Penanganan segera
2. Ketepatan dari prosedur pengendalian mutu
3. Pekerja yang terlatih serta memiliki pengalaman dan pertimbangan yang baik dalam menginterpretasikan spesifikasi produk, pengkodean, pengukuran suhu, dan penempatan yang tepat dari produk.

Dalam proses penerimaan bahan makanan, juga diperlukan ketepatan dalam pemilihan bahan makanan. Menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, berbagai hal perlu diperhatikan dalam pemilihan bahan makanan. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti daging, susu, telur, ikan, udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar, dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. Untuk bahan makanan jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur. Untuk makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur. Untuk bahan tambahan pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

Sedangkan untuk makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut, seperti makanan dikemas harus mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak, pecah atau kembung, belum kadaluarsa, serta kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan. Untuk makanan tidak dikemas, kondisinya harus baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, serta tidak mengandung bahan berbahaya.

2.1.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi, baik oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya. Penyimpanan bahan makanan juga harus memperhatikan prinsip *First In First Out (FIFO)* dan *First Expired First Out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu.

Rotasi dari bahan makanan memang merupakan aspek yang sangat penting dalam proses penyimpanan bahan makanan. Metode *First In First Out (FIFO)* dapat diterapkan untuk membantu dalam memastikan bahan makanan yang digunakan adalah bahan makanan yang lebih lama dibeli atau disimpan. Kontainer atau wadah yang dipakai untuk meletakkan makanan harus diberi tanda berupa tanggal ataupun kode-kode lain yang dapat menunjukkan waktu bahan makanan diterima atau disimpan. Bahan makanan tersebut juga harus diatur penempatannya untuk memastikan metode FIFO dapat diterapkan secara efektif, yakni bahan makanan yang lebih lama dipindahkan ke bagian depan dari tempat penyimpanan dan bahan makanan yang baru dimasukkan ke bagian belakangnya (McSwane, *et al.*, 2000).

Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dijelaskan bahwa tempat atau wadah penyimpanan juga harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab. Kelembaban dalam ruangan penyimpanan sebaiknya berkisar 80-90%.

Sedangkan lemari atau rak untuk penyimpanan makanan juga seharusnya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

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

McSwane, *et al.* (2000) menyatakan bahwa terdapat tiga tipe penyimpanan bahan makanan yang umum dilakukan, yakni penyimpanan di kulkas, *freezer*, serta penyimpanan kering. Penyimpanan di kulkas digunakan untuk bahan makanan yang berpotensi menimbulkan *hazard* dan yang tidak dapat bertahan lama sehingga penyimpanan relatif hanya dapat dilakukan selama jangka waktu yang pendek, misalnya beberapa hari saja. Penyimpanan di *freezer* digunakan untuk bahan makanan dengan ketahanan yang lebih lama sehingga bahan makanan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lebih panjang, misalnya beberapa minggu hingga beberapa bulan. Sedangkan penyimpanan kering digunakan untuk jenis makanan yang dapat bertahan lama dan tidak berpotensi menimbulkan *hazard*.

Bahan makanan yang biasa disimpan di kulkas adalah sayuran, buah, dan bahan makanan lain yang tidak dapat bertahan lama. Kulkas harus dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu udara di dalam kulkas tersebut. Sedangkan *freezer* biasanya didisain untuk menyimpan makanan dengan temperatur maksimal -18°C . *Freezer* juga harus dilengkapi dengan termometer untuk memantau suhu udara ambien di dalam kulkas tersebut. *Freezer* juga harus dijaga agar tidak sampai terbentuk bunga es atau es yang membeku. Jika terbentuk bunga es, maka *freezer* harus dimatikan sementara untuk menghilangkan es tersebut sehingga proses yang seharusnya dapat dipastikan tetap berjalan. Beberapa prosedur penting untuk penyimpanan di kulkas dan *freezer* adalah:

1. Penyimpanan bahan makanan harus diterapkan sesuai dengan metode rotasi FIFO (*First In First Out*). Bahan makanan juga harus disimpan dalam kontainer tertutup yang diberi label dan tanggal.

2. Bahan makanan yang disimpan di kulkas dan *freezer* harus berjarak minimal 6 inchi dari lantai. Sirkulasi udara juga harus dipastikan tetap terjaga selama produk disimpan di dalam kulkas dan *freezer*.
3. Bahan makanan mentah disimpan di bagian bawah dari makanan matang atau siap saji untuk mencegah kontaminasi silang (McSwane, *et al.*, 2000).

Sedangkan penyimpanan kering biasanya digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang biasa dikemas dalam botol, kantong, tas, toples, dan wadah-wadah yang harus memiliki label sesuai ketentuan pemerintah. Bahan makanan tersebut harus diberi kode, tanggal, dan atau label sehingga lebih mudah dikenali. Bahan makanan yang disimpan dalam area penyimpanan kering sebaiknya diletakkan di rak dengan jarak minimal 6 inchi dari lantai dan tidak berhimpit dengan dinding agar bagian bawah dan belakang rak dapat mudah dibersihkan serta dapat mencegah serangga dan binatang pengerat untuk tinggal dan berkembang biak di sana. Bahan makanan juga seharusnya diletakkan dalam rak sehingga sirkulasi udara tetap mengalir di sekitar bahan makanan yang disimpan tersebut. Area penyimpanan bahan makanan sebaiknya dihindarkan dari sinar matahari langsung. Area penyimpanan makanan juga tidak boleh berada dekat dengan sumber atau aliran air (McSwane, *et al.*, 2000).

2.1.3 Pengolahan Makanan

Tahap pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi, masak, atau siap santap. Kaidah-kaidah yang harus diperhatikan dalam tahapan pengolahan dan pemasakan makanan menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, meliputi:

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

- d. Proses dan lama waktu pengolahannya
 - e. Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
3. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan atau membuang bagian bahan yang rusak atau afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
 4. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, harus higienis, serta semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
 5. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
 6. Prioritas dalam memasak, antara lain:
 - a. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
 - b. Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir.
 - c. Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas atau lemari es.
 - d. Simpan makanan jadi atau masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
 - e. Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.
 - f. Tidak menjamah makanan jadi atau masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
 - g. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.
 7. Higiene yang harus diperhatikan dalam penanganan makanan, antara lain:
 - a. Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan.
 - b. Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

Menurut McSwane, *et al.* (2000), proses pemasakan makanan dapat diartikan sebagai proses untuk membuat makanan menjadi lebih lezat dan enak dimakan dengan mengubah penampilan, tekstur, serta aroma makanan tersebut. Pemasakan makanan juga dapat didefinisikan sebagai proses memanaskan makanan dan menghancurkan mikroorganisme yang mungkin dapat ditemukan dalam produk makanan tersebut. Proses penghancuran mikroorganisme tersebut berkaitan secara langsung dengan waktu dan temperatur penanganan bahan makanan. Temperatur internal dalam makanan ketika dimasak sebaiknya diukur, yakni dengan menyisipkan termometer dan *thermocouple* yang sesuai ke bagian yang paling tebal dalam makanan tersebut. Ketepatan dalam proses pemasakan makanan sangat penting untuk persiapan makanan yang aman dan sehat sehingga makanan yang dimasak harus berada dalam temperatur yang aman agar bakteri dan mikroorganisme tidak dapat hidup dan berkembang biak.

McSwane, *et al.* (2000) menyatakan bahwa selain pemasakan makanan, ternyata ketidaktepatan proses pendinginan makanan merupakan penyebab nomor satu untuk kejadian *foodborne illness* karena selama proses pendinginan, makanan berada dalam *temperature danger zone* yang tidak mungkin dihindarkan. Oleh karena itu, makanan harus melewati *temperature danger zone* dalam waktu yang sesedikit mungkin. Semua makanan yang berpotensi mengandung *hazard* yang kemudian dimasak, didinginkan, dan juga dipanaskan kembali harus berada pada suhu 60°C atau lebih.

Cold-holding adalah penanganan makanan yang berpotensi mengandung *hazard*, di mana konsumsinya dilakukan pada suhu 5°C atau kurang. *Hot-holding* adalah penanganan makanan yang berpotensi mengandung *hazard*, di mana ketika pengangkutan dan penyajian, makanan harus berada pada suhu lebih dari 60°C. Sedangkan pemanasan makanan kembali harus dilakukan dengan suhu minimal 74°C selama 2 jam. Makanan dapat dipanaskan lebih cepat jika jumlahnya lebih sedikit dan atau diaduk sesering mungkin selama proses pemanasan kembali tersebut. Makanan hanya boleh dipanaskan kembali sebanyak satu kali dan jika terdapat sisa, makanan tersebut harus dibuang (McSwane, *et al.*, 2000).

2.1.4 Penyajian Makanan

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penyajian makanan terdiri dari berbagai bentuk tergantung dari pesanan konsumen, misalnya:

1. Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
2. Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dipilih sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
3. Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
4. Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
5. Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
6. Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
7. Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 juga dijelaskan bahwa penyajian makanan harus diterapkan berdasarkan prinsip-prinsip berikut ini:

1. Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah dan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang serta dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
2. Makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

3. Makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
4. Makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan. Sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.
5. Semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
6. Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
7. Semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan. Bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
8. Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat dan sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hinding, dan tepat volume (sesuai jumlah).

Menurut McSwane, *et al.* (2000), praktik *personal hygiene* yang baik sangat diperlukan selama proses penyajian makanan. Ketika penyajian makanan, pekerja harus menggunakan seragam yang bersih dan penutup kepala. Makanan tidak boleh mengalami kontak langsung dengan anggota tubuh dari penjamah makanan. Peralatan untuk penyajian makanan juga hanya boleh dipegang pada bagian pegangannya serta di bagian luar atau bawah dari peralatan tersebut. Setelah memegang peralatan yang kotor, pekerja penjamah makanan harus mencuci tangan dan mengeringkannya dengan handuk khusus.

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan akan mempengaruhi kondisi penyajian. Oleh karena itu, hal-hal berikut ini harus diperhatikan selama proses pengangkutan makanan, antara lain:

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

2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan dan makanan masak yang higienis.
3. Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
4. Selama pengangkutan, bahan makanan yang harus selalu berada dalam keadaan dingin seperti daging, susu cair dan sebagainya, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak.
5. Setiap jenis makanan masak harus ditempatkan dalam wadah masing-masing dan tertutup.
6. Wadah harus utuh, kuat, tidak berkarat, dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
7. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
8. Untuk pengangkutan dalam waktu yang lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C .

2.1.5 Temperatur Penanganan Makanan

Menurut McSwane, *et al.* (2000), pengendalian temperatur mungkin merupakan cara yang paling penting untuk memastikan penerapan *food safety*. Sebagian besar kasus *foodborne illness* berhubungan dengan *temperature abuse*. Istilah *temperature abuse* digunakan untuk mendeskripsikan situasi di mana makanan terpajan *temperature danger zone* dalam waktu yang cukup untuk mikroorganisme dapat tumbuh dan berkembang biak. Selain itu, *temperature abuse* diartikan sebagai makanan yang dimasak atau dipanaskan kembali dalam kondisi yang tidak cukup untuk menghancurkan mikroorganisme berbahaya.

Aturan penting yang harus diingat untuk mencegah *temperature abuse* adalah “*Keep Hot Foods Hot, Keep Cold Foods Cold, or Don't Keep the Food At All*” atau “Pertahankan Makanan Panas Tetap Panas, Pertahankan Makanan Dingin Tetap Dingin, atau Jangan Menyimpan Makanan Sama Sekali”. Temperatur inti makanan harus dijaga dalam suhu di atas 60°C untuk mencegah mikroorganisme tumbuh dan berkembang biak. Temperatur yang tinggi dapat menghancurkan mikroba, namun toksin yang diproduksi oleh mikroba tersebut

mungkin dapat dipengaruhi oleh panas, mungkin juga tidak. Makanan juga harus dijaga pada suhu di bawah *temperature danger zone* (5°C) untuk mencegah sebagian mikroba untuk tumbuh dan berkembang biak. Untuk menjaga temperatur makanan, maka perlu disediakan termometer dan atau *thermocouple* agar suhu makanan selalu dapat dipantau (McSwane, *et al.*, 2000).

McSwane, *et al.* (2000) menyatakan bahwa untuk menghindari terjadinya *temperature abuse*, maka ketentuan mengenai temperatur dan waktu di setiap tahapan penanganan dan pengolahan makanan wajib diikuti. Berikut ini adalah tabel yang menjelaskan mengenai *safe temperature guidelines* dan *rationale for temperature guidelines* dari setiap tahapan penanganan makanan.

Tabel 2.1

***Safe Temperature Guidelines* untuk Berbagai Tahapan Penanganan Makanan**
(McSwane, *et al.*, 2000)

Tahapan Penanganan Makanan	<i>Safe Temperature Guidelines</i>	<i>Rationale for Temperature Guidelines</i>
Penerimaan dan Penyimpanan Makanan Beku yang Berpotensi Mengandung Hazard	Makanan harus beku dan selalu dipertahankan tetap beku.	Pembekuan makanan yang tepat dapat membantu mempertahankan kualitas makanan dan mencegah pertumbuhan mikroorganisme
Penerimaan dan Penyimpanan Makanan dari Kulkas yang Berpotensi Mengandung Hazard	Makanan harus diterima dan disimpan dalam suhu di bawah 5°C .	Penerimaan dan penyimpanan makanan di bawah suhu 5°C dapat mencegah atau memperlambat pertumbuhan mikroorganisme
Memasak Makanan yang Berpotensi Mengandung Hazard	Perbedaan jenis makanan dan metode pemasakan menyebabkan perbedaan temperatur yang aman untuk diterapkan. Kisaran suhu yang aman ketika memasak adalah $63-74^{\circ}\text{C}$ selama 2 jam.	Pemasakan makanan yang tepat dapat menghancurkan mikroorganisme yang mungkin terdapat dalam makanan
Mendinginkan Makanan yang Berpotensi Mengandung Hazard	Selama proses pendinginan, makanan harus berada pada suhu $60-21^{\circ}\text{C}$ selama 2 jam dan $21-5^{\circ}\text{C}$ dengan waktu tambahan selama 4 jam	Pendinginan makanan yang tepat dapat mencegah konversi bakteri dari bentuk spora menjadi sel bakteri vegetatif serta memutus pertumbuhan sel bakteri vegetatif tersebut.
Pemanasan Kembali Makanan yang Berpotensi Mengandung Hazard	Semua makanan yang dipanaskan kembali harus dipanaskan dengan suhu minimal 74°C selama 2 jam	Pemanasan makanan kembali yang dilakukan dengan tepat dapat menghancurkan mikroorganisme yang mungkin terdapat dalam makanan
<i>Hot-holding</i> bagi Makanan	Semua makanan harus	Penanganan makanan yang

yang Berpotensi Mengandung Hazard	dimasak dalam suhu lebih dari 60 ⁰ C	dilakukan dengan tepat dapat menghancurkan mikroorganisme yang mungkin terdapat dalam makanan
Cold-holding bagi Makanan yang Berpotensi Mengandung Hazard	Semua makanan yang diolah dan disajikan dalam keadaan dingin harus berada pada suhu maksimal 5 ⁰ C	Penanganan makanan yang diolah dan disajikan dalam keadaan dingin yang dilakukan dengan tepat dapat mencegah dan mengurangi pertumbuhan bakteri yang berbahaya
Thawing bagi Makanan yang Berpotensi Mengandung Hazard	<i>Thawing</i> dapat dilakukan dengan memasukkan makanan ke dalam kulkas yang suhunya maksimal 5 ⁰ C, memanaskan dalam <i>microwave oven</i> dan kemudian langsung dimasak, maupun dapat dialirkan pula dengan air dingin yang bersuhu 21 ⁰ C selama maksimal 2 jam.	<i>Thawing</i> yang dilakukan dengan tepat dapat mencegah dan mengurangi pertumbuhan bakteri yang berbahaya
Persiapan Makanan	Selama persiapan makanan, makanan hanya boleh berada pada <i>temperature danger zone</i> (5-60 ⁰ C) dengan waktu total maksimal selama 4 jam	Mempertahankan makanan pada suhu 5-60 ⁰ C selama tidak lebih dari 4 jam dapat membatasi jumlah mikroorganisme yang dapat tumbuh

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan masak harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 2.2
Suhu Penyimpanan Bahan Makanan
(Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)

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

Tabel 2.3
Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak
(Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)

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

2.1.6 *Personal Hygiene*

Kebersihan dan *personal hygiene* yang baik dari setiap pekerja penjamah makanan sangat penting diperhatikan karena jika pekerja tidak menjaga kebersihan dirinya, maka makanan pun dapat terkontaminasi. Seperti yang telah diketahui, orang yang sehat saja dapat menjadi sumber pertumbuhan dan perkembangbiakkan mikroorganisme yang berbahaya. Maka dari itu, *personal hygiene* yang baik sangat penting diterapkan bagi pekerja penjamah makanan, misalnya:

1. Mengetahui kapan dan bagaimana mencuci tangan dilakukan,
2. Mengenakan pakaian yang bersih,
3. Mempertahankan kebiasaan diri yang baik, seperti mandi, mencuci dan menutup rambut, menjaga kuku selalu dalam keadaan pendek dan bersih, mencuci tangan menggunakan sabun setelah keluar dari toilet, dan sebagainya,
4. Mempertahankan status kesehatan agar tetap sehat dan melaporkan jika menderita penyakit untuk mencegah penyebaran infeksi yang mungkin terjadi ((McSwane, *et al.*, 2000).

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, setiap tenaga atau karyawan pengolah makanan wajib memenuhi ketentuan berikut ini:

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.

3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan atau mengunyah
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
 - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

Salah satu aspek penting dalam *personal hygiene* yang termasuk dalam elemen kunci dari *food safety (safe food)* menurut McSwane, *et al.* (2000), adalah

kebiasaan mencuci tangan. Berdasarkan *Food Code*, mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan pada saat berikut ini, antara lain:

1. Sebelum persiapan makanan,
2. Setelah menyentuh atau memegang bagian tubuh,
3. Setelah menggunakan toilet,
4. Setelah batuk, bersin, menggunakan saputangan atau tisu, merokok, makan, atau minum,
5. Selama persiapan makanan terutama ketika beralih dari bahan makanan mentah ke makanan siap saji,
6. Setelah melakukan kegiatan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada tangan, seperti membuang sampah, mengelap meja, menggunakan bahan kimia pembersih, mengambil barang yang jatuh, dan sebagainya,
7. Setelah memegang atau menyentuh binatang (McSwane, *et al.*, 2000).

Salah satu aspek *personal hygiene* yang menjadi faktor dalam kejadian *foodborne illness* menurut Jacob (1989) adalah penjamah makanan yang terinfeksi oleh penyakit. *Joint FAO/WHO* dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), menjelaskan bahwa pekerja yang diketahui, dicurigai, menderita penyakit, atau menjadi *carrier* penyakit yang dapat ditransmisikan melalui makanan, tidak boleh memasuki area penanganan makanan karena dikhawatirkan dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Setiap pekerja yang menderita penyakit harus segera melapor kepada pemilik atau manajemen usaha jasadoga dan pemeriksaan medis bagi pekerja penjamah makanan harus dilakukan untuk mengetahui indikasi klinis dan epidemiologisnya. Beberapa kondisi yang wajib dilaporkan segera kepada manajemen dan membutuhkan pemeriksaan medis ialah *jaundice*, diare, muntah, demam, flu, sakit tenggorokan, infeksi dan luka pada kulit (luka bakar atau luka teriris), serta gangguan pendengaran, mata, dan hidung.

2.1.7 Pengendalian Kontaminasi Silang

Menurut McSwane, *et al.* (2000), makanan yang terkontaminasi dan mengandung mikroba, kuman, maupun substansi berbahaya lainnya dapat

menyebabkan *foodborne illness*. Perpindahan mikroba, kuman, maupun substansi berbahaya tersebut dari satu jenis makanan ke makanan lainnya biasa disebut dengan kontaminasi silang. Hal ini biasanya terjadi ketika kuman dari bahan makanan mentah berpindah ke makanan matang atau makanan siap saji melalui tangan dan atau peralatan yang terkontaminasi. Kontaminasi silang juga dapat terjadi jika bahan makanan mentah disimpan di bagian atas makanan matang atau makanan siap saji karena cairan dari bahan makanan mentah tersebut dapat menetes ke makanan matang yang diletakkan di bawahnya.

Dalam proses penanganan makanan, kuman dapat dipindahkan melalui pekerja penjamah makanan, peralatan, ataupun makanan lainnya. Maka segala sesuatu yang berkaitan dengan proses penanganan makanan harus dijaga agar selalu berada dalam kondisi bersih dan sanitasinya baik dengan tujuan untuk mengurangi penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme sampai ke batas yang aman. Oleh karena itu, berikut ini adalah beberapa hal yang sangat penting diterapkan untuk mengendalikan kontaminasi silang, yakni:

1. Selalu menyimpan makanan matang dan makanan siap saji di bagian atas dari bahan makanan mentah.
2. Bahan makanan mentah dan makanan matang harus dipisahkan penyimpanannya.
3. Selalu menerapkan *personal hygiene* yang baik.
4. Selalu mencuci tangan di saat yang tepat dan dengan cara yang benar.
5. Permukaan yang kontak dengan makanan harus selalu dijaga dalam keadaan bersih dan sanitasinya baik.
6. Pekerja harus selalu menggunakan pakaian yang bersih.
7. Menggunakan peralatan yang terpisah untuk bahan makanan mentah dan makanan matang.
8. Peralatan untuk penanganan makanan harus selalu berada dalam kondisi bersih dan terjaga sanitasinya.
9. Penyiapan makanan siap saji harus dilakukan sebelum penyiapan bahan makanan mentah.
10. Persiapan bahan makanan mentah dan makanan siap saji atau makanan matang harus dilakukan di area yang berbeda.

11. Selalu mencuci sayuran, buah, daging, ikan, dan sejenisnya sebelum diolah.
12. Tidak boleh menyentuh binatang selama bekerja.
13. Mencicipi makanan tidak boleh langsung kontak dengan mulut.
14. Tidak boleh ditemukan serangga dan binatang pengerat di lokasi penanganan makanan (McSwane, *et al.*, 2000).

2.1.8 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan

Peralatan dan fasilitas yang tidak bersih menjadi salah satu faktor yang berkontribusi terhadap kejadian *foodborne illness*. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, peralatan untuk pengolahan makanan seharusnya memenuhi kriteria berikut ini:

1. Peralatan yang kontak dengan makanan, seperti peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
2. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti:
 - a. Timah Hitam (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Antimon (Stibium)
 - g. dan lain-lain
3. Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
4. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
5. Wadah penyimpanan makanan yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari

makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi) serta terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

6. Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
7. Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.
8. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.

Sedangkan menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, fasilitas yang seharusnya terdapat di setiap jasaboga selain area penanganan makanan adalah fasilitas pencucian peralatan, fasilitas pencucian tangan, ruang ganti pakaian, jamban dan peturasan, serta kamar mandi. Berikut ini adalah ketentuan-ketentuannya:

1. Tempat Pencucian Peralatan dan Bahan Makanan
 - a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
 - b. Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
 - c. Fasilitas pencucian peralatan harus dilengkapi dengan bak pencuci awal tersendiri serta bak atau tempat disinfeksi tersendiri yang harus selalu dijaga kebersihannya.
 - d. Sebelum dicuci, dilakukan proses pemisahan sampah kemudian dilakukan perendaman atau pengguyuran serta penyabunan dengan deterjen atau bahan pembersih lain.
 - e. Untuk proses disinfeksi, dapat dilakukan dengan air panas yang suhunya 80-100⁰C atau dengan klorin aktif yang memiliki kadar 50-100 ppm.
 - f. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C-100°C) selama 1 – 5 detik.

- g. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.
- h. Penyimpanan harus terlindung dari pencemaran, ruang penyimpanan tidak mudah berdebu, rak atau tempat penyimpanan bersih dan teratur, serta ruangan bebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

2. Tempat Cuci Tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air, serta alat pengering.
- b. Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- c. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan 1-10 orang: 1 buah tempat cuci tangan.

11-20 orang: 2 buah tempat cuci tangan

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

3. Jamban dan Peturasan (*Urinoir*)

- a. Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- b. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan 1-10 orang: 1 buah

11-25 orang: 2 buah

26-50 orang: 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- c. Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Jumlah karyawan 1-30 orang: 1 buah

31-60 orang: 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4. Kamar Mandi

- a. Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- b. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia:
Jumlah karyawan 1-30 orang: 1 buah
Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5. Ruang Ganti Pakaian

Bangunan jasaboga harus dilengkapi dengan ruang atau tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup. Fasilitas ruang ganti pakaian berada atau diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan. Ruang ganti pakaian tersedia dan dilengkapi dengan kotak penyimpanan pakaian (*locker*). Kebersihan dan kerapian dipelihara rutin, demikian pula pencahayaan, penghawaan, dan suhu ruangan.

Berkaitan dengan fasilitas sanitasi, tempat sampah yang tersedia di lokasi jasaboga juga harus memenuhi persyaratan. Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, bak sampah yang tersedia harus cukup memadai dan diberi tutup, dipelihara kebersihannya, tidak dapat dijamah lalat, tikus atau hewan lainnya, serta dibersihkan sesering mungkin dan setiap hari sampah dibuang. Tempat sampah juga harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik).

Sedangkan berdasarkan *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), sampah tidak boleh sampai menyebabkan akumulasi dan kontaminasi pada saat penanganan makanan, penyimpanan, dan atau pada area *catering* lainnya. Makanan tentunya juga tidak boleh mengalami kontak langsung ataupun berdekatan dengan sampah dan tempat pembuangan sampah.

2.1.9 Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat

Menurut McSwane, *et al.* (2000), manfaat dari pembersihan dan sanitasi peralatan yang memadai, pengendalian temperatur dan waktu ketika penanganan bahan makanan, serta cara-cara penanganan makanan yang benar dapat menjadi sia-sia jika serangga dan binatang pengerat diizinkan untuk mengkontaminasi makanan dan permukaan yang kontak dengan makanan.

Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pintu ruang tempat pengolahan makanan seharusnya dilengkapi peralatan anti serangga atau lalat, seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain. Semua konstruksi bangunan *catering* juga seharusnya dirancang anti lalat, kecoa dan tikus maupun hewan lain seperti burung atau hewan pengerat, misalnya dengan menggunakan bahan bangunan yang tidak berlubang. Apabila ada celah, harus sempit serta tidak membuat dinding rangkap atau ventilasi yang terbuka tanpa kawat kasa maupun membuat lubang pembuangan air limbah.

Sedangkan berdasarkan *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), bangunan jasaboga seharusnya dijaga dalam kondisi yang baik untuk mencegah serangga dan binatang pengerat serta untuk mengeliminasi lokasi yang potensial digunakan sebagai tempat perkembangbiakkan. Lubang, celah, genangan air, dan tempat-tempat lain yang dapat digunakan sebagai akses atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat harus ditutup.

Akan tetapi, sebenarnya praktik higiene yang baik adalah yang seharusnya dilakukan untuk mencegah terbentuknya lingkungan yang kondusif untuk hidup dan perkembangbiakkan serangga serta binatang pengerat. Sanitasi yang baik, inspeksi terhadap setiap material yang datang, serta pemantauan yang baik dapat meminimalisasi kemungkinan penyebaran serangga dan binatang pengerat di area *catering* sehingga akan membatasi penggunaan pestisida atau bahan kimia lainnya dalam mengendalikan serangga dan binatang pengerat. Pengendalian serangga dan binatang pengerat dapat dilakukan melalui *agent* fisik, kimia, maupun biologi, namun pelaksanaannya tidak boleh mengganggu, mengancam, atau bahkan menyebabkan kontaminasi pada makanan (FAO/WHO, 1999).

McSwane, *et al.* (2000) menyatakan bahwa elemen kunci dari program pengendalian serangga dan binatang pengerat adalah pencegahan. Terdapat tiga tahapan pencegahan dan pengendalian serangga dan binatang pengerat, antara lain:

1. Mencegah jalur masuk dari serangga dan binatang pengerat tersebut.
2. Menghilangkan makanan, air, dan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat tersebut.
3. Mengimplementasikan program manajemen serangga dan binatang pengerat secara terintegrasi untuk mengendalikan serangga dan binatang pengerat yang memasuki area jasaboga.

2.2 Penggolongan Jasaboga

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, jasaboga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan atas:

1. Jasaboga Golongan A

Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3. Golongan A1 yaitu jasaboga yang kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari, dapurnya berupa dapur rumah tangga, serta tidak mempekerjakan tenaga kerja. Golongan A2 yaitu jasaboga yang kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari, dapur rumah tangga, serta mempekerjakan tenaga kerja. Golongan A3 yaitu jasaboga yang kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, dapur khusus, serta mempekerjakan tenaga kerja.

2. Jasaboga Golongan B

Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, yang meliputi asrama haji; asrama transito atau asrama lainnya; industri, pabrik, pengeboran lepas pantai; angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara; dan fasilitas pelayanan kesehatan.

3. Jasaboga Golongan C

Jasaboga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.

Dalam penelitian ini, usaha jasaboga yang digunakan sebagai subjek penelitian adalah usaha jasaboga golongan A2. Berikut ini adalah kriteria dan persyaratan teknis yang harus dipenuhi oleh golongan A2.

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

2. Persyaratan Teknis

a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1, antara lain:

1) Pengaturan Ruang

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

2) Ventilasi/Penghawaan

Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara. Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

3) Tempat Cuci Tangan dan Tempat Cuci Peralatan

Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.

4) Penyimpanan Makanan

Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

1) Pengaturan Ruang

Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

2) Ventilasi/Penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.

3) Penyimpanan Makanan

Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

4) Ruang Ganti Pakaian

Bangunan harus dilengkapi dengan ruang atau tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup. Fasilitas ruang ganti pakaian berada atau diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

2.3 Tanggung Jawab dan Wewenang Dinas Kesehatan Kabupaten terhadap Usaha Jasaboga

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, untuk memperoleh izin usaha, jasaboga harus memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan serta berlaku selama tiga tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dikeluarkan sesuai golongan jasaboga dan dapat dikeluarkan jika jasaboga telah memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat memberikan rekomendasi kepada pemerintah Kabupaten/Kota untuk dilakukan tindakan berupa pencabutan izin usaha apabila usaha jasaboga tidak memenuhi higiene sanitasi dan cara pengolahan makanan yang baik.

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang bekerja di jasaboga, dapat dilakukan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan yang dapat diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, atau lembaga institusi lain

sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau pengusaha/pemilik/penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di jasaboga. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan yang dapat berlaku secara nasional dan untuk jangka waktu tak terbatas.

Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah dapat melakukan pendataan atau pencatatan jasaboga yang ada di wilayah kerjanya, yaitu pada jasaboga yang telah mempunyai maupun yang belum mempunyai Sertifikat Laik Higiene Sanitasi dan izin usaha (terdaftar secara aktif maupun pasif). Jasaboga yang telah didata dan menjadi anggota wajib dilakukan pembinaan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota serta dapat melibatkan Asosiasi Jasaboga.

Pembinaan dan pengawasan usaha jasaboga, dapat diwujudkan dalam bentuk pemeriksaan berkala, uji petik, dan audit higiene sanitasi makanan. Pemeriksaan berkala yang dilakukan pada jasaboga, dilaksanakan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan dapat melibatkan Asosiasi Jasaboga setempat yang kemudian hasil pemeriksaan tersebut disampaikan kepada Bupati/Walikota serta masyarakat berhak mengetahui hasilnya. Dinas Kesehatan sewaktu-waktu dapat melakukan uji petik dalam rangka pengawasan dan pembinaan. Sedangkan audit higiene sanitasi dan pengujian mutu jasaboga dilakukan untuk menilai kondisi fisik, fasilitas, dan lingkungan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan, dan atau kejadian luar biasa/wabah serta kejadian membahayakan lainnya. Pemeriksaan lapangan dengan melakukan kunjungan ke perusahaan jasaboga dilakukan paling sedikit dua kali dalam setahun yang dilakukan oleh Petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota serta dapat mengikutsertakan asosiasi jasaboga setempat.

Untuk pelaporan kejadian keracunan makanan, pengusaha atau penanggung jawab dan Asosiasi Jasaboga setempat berkewajiban melaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Petugas pengawas harus mencatat semua kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan secara tertib dan teratur serta menyampaikan laporan berkala berupa KLB keracunan makanan dan tindakan yang dilakukan serta kegiatan lain yang perlu dilaporkan. Pengiriman laporan

dilakukan berjenjang dengan tembusan dikirim kepada Direktorat Penyehatan Lingkungan, Direktorat Jenderal Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (Ditjen PP dan PL), dan Kementerian Kesehatan.

2.4 Profil IKABOGA

Berikut ini adalah profil IKABOGA yang didapatkan dari website resmi IKABOGA (<http://ikabogaindonesia.blogspot.com/>).

Ikatan Ahli Boga Indonesia (IKABOGA INDONESIA) berdiri pada tanggal 3 Desember 1987 yang merupakan wadah tunggal Ahli Boga Indonesia. Pendirian ini merupakan realisasi dari gagasan Subkonsorsium Memasak dan Jasaboga pada Direktorat Pendidikan Masyarakat Ditjen Diklusepora Departemen Pendidikan Nasional yang pada waktu itu dijabat oleh Bapak Prof. Dr. W.P. Napitupulu. Untuk itu telah diambil prakarsa melakukan beberapa kegiatan di daerah dan pelosok-pelosok ibukota Jakarta dengan tujuan membentuk satu Organisasi yaitu Ikatan Ahli Boga Indonesia. Mandat diberikan kepada Dr. Dewi Motik Pramono, MSi yang selanjutnya menyelenggarakan Musyawarah Daerah (MUSDA) pada tanggal 3 Desember 1987 di Hotel Indonesia yang dilanjutkan dengan mengadakan Musyawarah Nasional Ikatan Ahli Boga Indonesia.

1. Visi IKABOGA

“Membangun Masyarakat Boga Indonesia yang Profesional.”

Untuk mencapai visinya, IKABOGA INDONESIA menyelenggarakan berbagai kegiatan kemasyarakatan yang non politik, mandiri, dan bebas aktif dengan melibatkan masyarakat secara perorangan atau melalui organisasi, serta menggalang kerjasama dengan pemerintah dan dunia usaha.

2. Misi IKABOGA

- a. Sebagai mitra pemerintah dalam melaksanakan pembangunan di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang Boga dan Jasaboga.
- b. Melaksanakan pelatihan dan bimbingan kursus masyarakat di bidang Boga dan Jasaboga.
- c. Menyebarkan informasi tentang Boga dan Jasaboga kepada masyarakat melalui kegiatan seminar, *workshop*, dan lain-lain.
- d. Sebagai penyalur aspirasi dan kegiatan anggota.

- e. Membina pengembangan anggotanya selalu profesional dalam bidang boga dan jasaboga
 - f. Menjadikan organisasi sebagai wadah yang terbuka dan responsif dengan cara melakukan komunikasi timbal balik antara:
 - 1) Anggota-anggotanya
 - 2) Anggota dan Organisasi
 - 3) Organisasi IKABOGA INDONESIA dengan organisasi dan kelembagaan lainnya baik pemerintah maupun non pemerintah.
3. Arti Logo



Lambang IKABOGA INDONESIA adalah dua tangan yang terbuka dan menjunjung topi juru masak dilingkari dua tangkai bulir padi dan dilandasi pita bertuliskan IKABOGA INDONESIA; terletak di dalam segi lima berwarna merah muda yang di atasnya tertulis IKATAN AHLI BOGA INDONESIA.

4. Tujuan IKABOGA
- a. Mengamalkan dan menyebarluaskan pengetahuan dan keahlian boga dan jasaboga bagi masyarakat agar tercipta suatu masyarakat boga yang profesional dan berdaya saing baik tingkat nasional maupun internasional.
 - b. Mengangkat citra keanekaragaman, keunikan dan kelezatan citra masakan nusantara agar dikenal dan diapresiasi secara nasional maupun internasional.
5. Fungsi IKABOGA
- a. Wadah penyalur aspirasi dan kegiatan sesuai kepentingan anggota.
 - b. Wadah pembinaan pengembangan anggota.
 - c. Wadah peran serta anggota bagi pembangunan bangsa dan negara.
 - d. Sarana komunikasi timbal balik antara:
 - 1) Anggota-anggotanya
 - 2) Anggota dan Organisasi
 - 3) Organisasi IKABOGA INDONESIA dengan organisasi dan kelembagaan lainnya baik pemerintah maupun non pemerintah

BAB 3

KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Teori

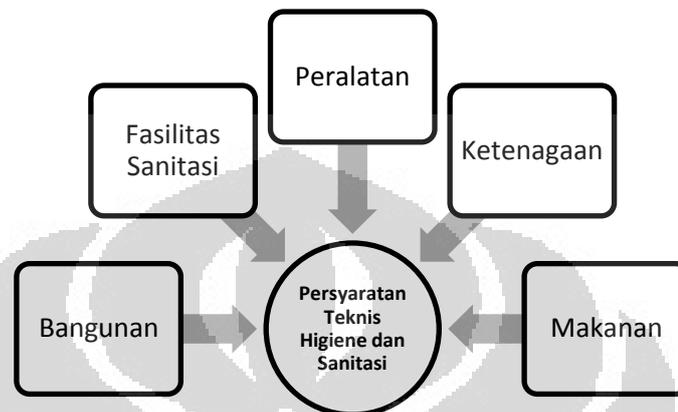
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal di *Catering X, Y, dan Z Purworejo, Jawa Tengah* tahun 2012. Oleh karena itu, untuk mencapai tujuan tersebut, peneliti menggunakan beberapa informasi dari standar dan literatur yang menjelaskan mengenai prinsip higiene sanitasi makanan, persyaratan teknis higiene dan sanitasi, serta faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kejadian *foodborne illness*.

Kerangka teori pertama yang digunakan dalam penelitian ini menjelaskan mengenai prinsip higiene sanitasi makanan yang didapatkan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.



**Gambar 3.1 Prinsip Higiene Sanitasi Makanan
(Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)**

Kerangka teori kedua yang digunakan dalam penelitian ini menjelaskan mengenai persyaratan teknis higiene dan sanitasi yang didapatkan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

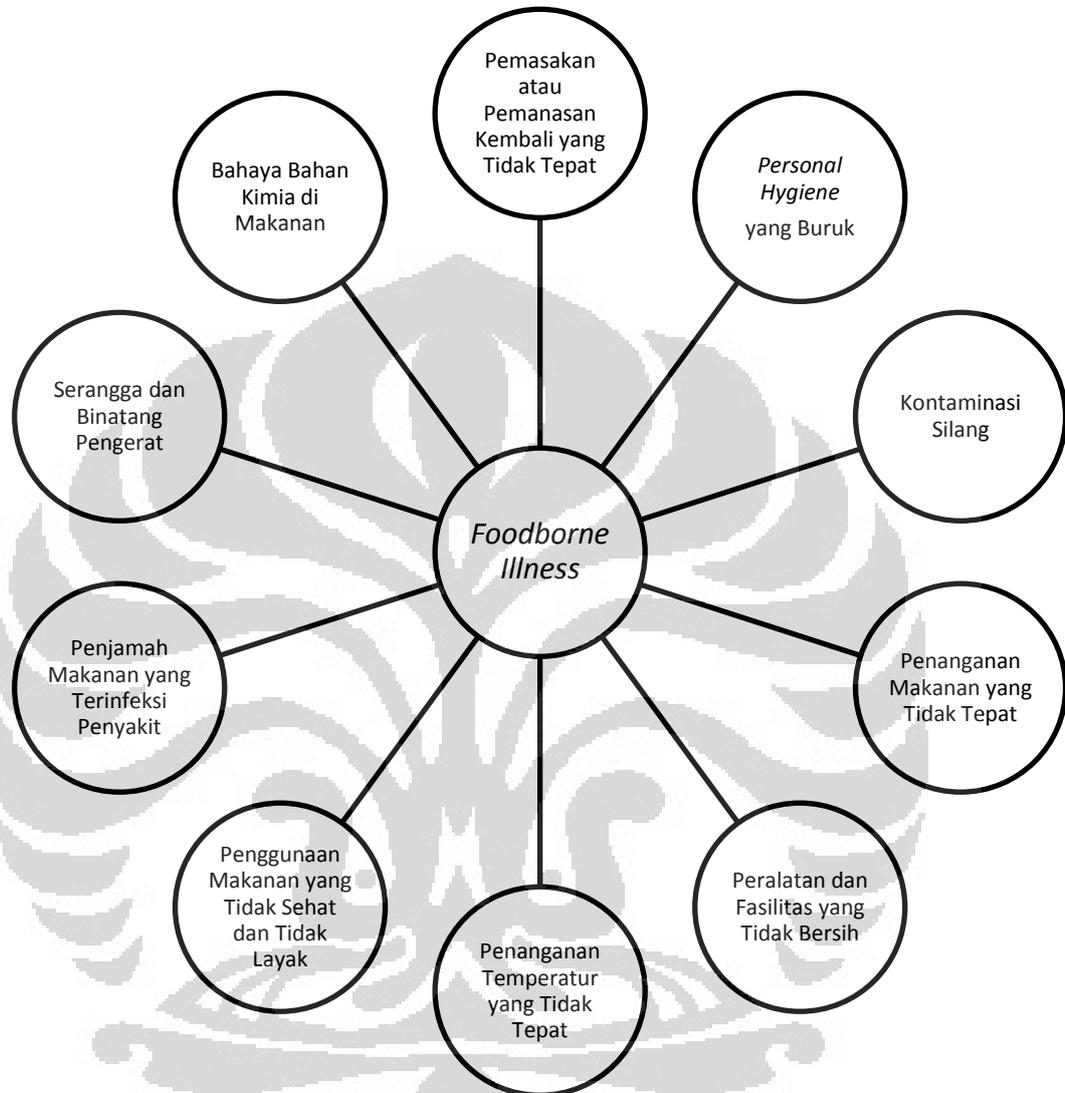


Gambar 3.2 Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi (Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011)

Dalam persyaratan teknis higiene dan sanitasi tersebut, yang termasuk dalam aspek bangunan ialah lokasi jasaboga, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, serta ruang pengolahan makanan. Aspek fasilitas sanitasi meliputi tempat cuci tangan, air bersih, jamban dan peturasan, kamar mandi, dan tempat sampah. Aspek peralatan mencakup tempat pencucian peralatan dan bahan makanan, serta kondisi peralatan. Aspek ketenagaan mencakup persyaratan yang harus dipenuhi terkait tenaga atau karyawan pengolah makanan. Sedangkan aspek makanan mencakup kondisi makanan yang harus higienis, sehat, dan aman, yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia, dan bakteri.

Kerangka teori ketiga menjelaskan mengenai faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kejadian *foodborne illness* yang didapatkan dari buku yang ditulis oleh M. Jacob dan diterbitkan oleh WHO pada tahun 1989 yang berjudul “*Safe Food Handling A Training Guide for Managers of Food Service Establishments*”. Telah diketahui bahwa penyebab utama dari kejadian *foodborne illness* adalah pelaksanaan *food safety* yang buruk. Oleh karena itu, faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kejadian *foodborne illness* yang akan dijelaskan

berikut ini termasuk dalam elemen-elemen utama dari *food safety* yang harus diperhatikan.

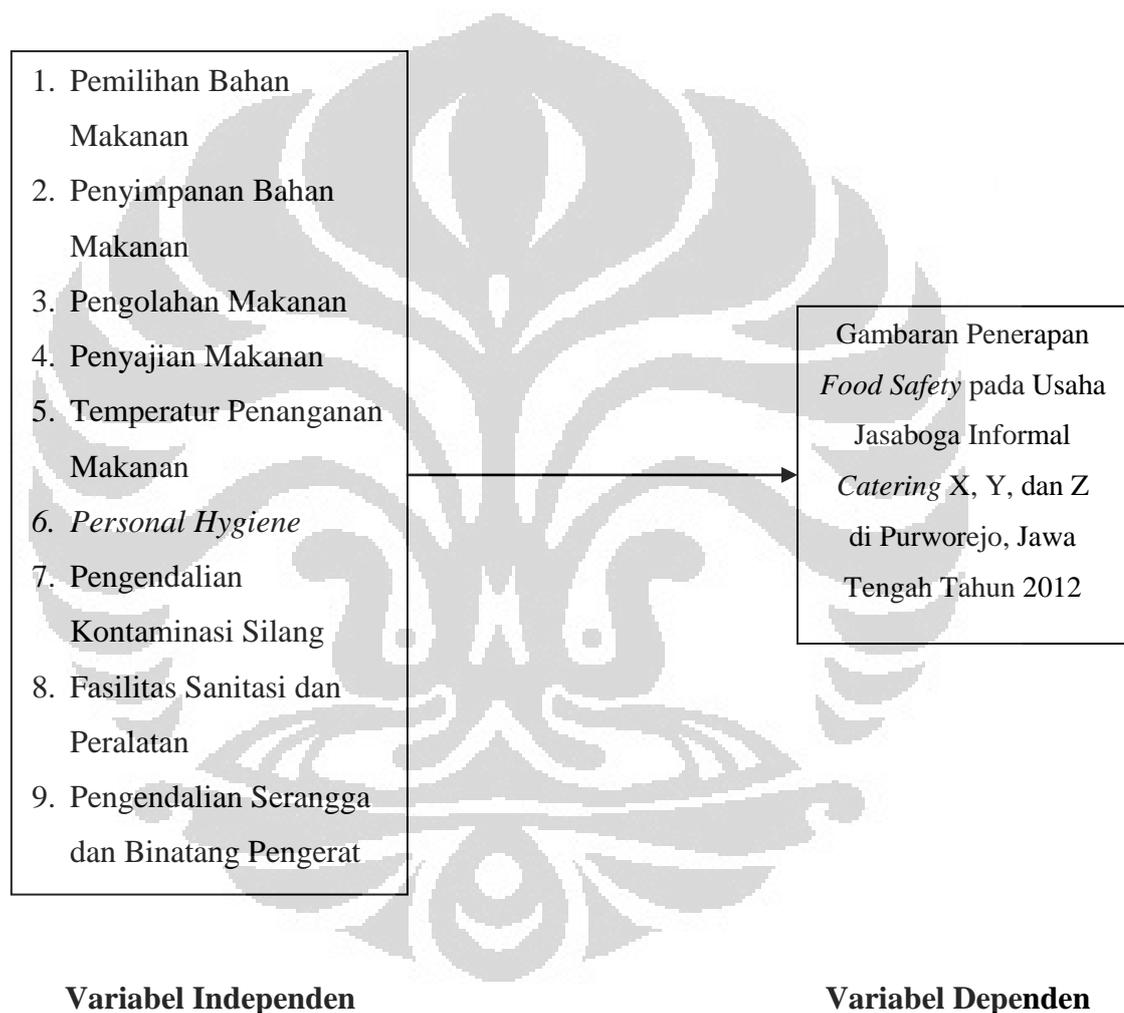


Gambar 3.3 Faktor-faktor yang Berkontribusi terhadap Kejadian *Foodborne Illness*
(Jacob, 1989)

3.2 Kerangka Konsep

Berdasarkan kerangka teori yang telah dijelaskan sebelumnya, peneliti menyusun sebuah kerangka konsep yang akan diterapkan sebagai pedoman dalam penelitian ini. Kerangka konsep yang disusun mencakup variabel pemilihan

bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, temperatur penanganan makanan, *personal hygiene*, pengendalian kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan, serta pengendalian serangga dan binatang pengerat. Peneliti hanya mengambil variabel-variabel tersebut dalam penelitian ini karena peneliti ingin memfokuskan penelitian untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* hanya pada variabel-variabel tersebut.



Gambar 3.4 Kerangka Konsep

3.3 Definisi Operasional

Tabel 3
Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Variabel Dependen					
Gambaran Penerapan <i>Food Safety</i> pada Usaha Jasaboga Informal di <i>Catering X, Y, dan Z Purworejo, Jawa Tengah Tahun 2012</i>	Suatu jaminan bahwa makanan yang disiapkan atau disajikan di <i>Catering X, Y, dan Z</i> tidak akan menimbulkan kerugian ataupun berdampak negatif bagi orang yang mengonsumsinya.	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat variabel yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal
Variabel Independen					
Pemilihan Bahan Makanan	Tahapan proses yang paling awal dari penanganan dan pengolahan makanan yang mencakup pemilihan bahan makanan, pengecekan kondisi bahan makanan, hingga penerimaan bahan makanan di suatu area khusus sebelum bahan makanan tersebut disimpan dan atau diolah.	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal
Penyimpanan Bahan Makanan	Suatu tahapan proses untuk menyimpan bahan makanan di suatu area penyimpanan khusus, misalnya penyimpanan di kulkas, <i>freezer</i> , lemari, rak, maupun area khusus lain yang telah ditentukan, di mana harus memperhatikan kondisi bahan makanan yang disimpan, penyusunan bahan makanan, metode <i>First In</i>	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal

	<i>First Out</i> , serta kondisi tempat penyimpanan.				
Pengolahan Makanan	Suatu proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi, masak, atau siap santap dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik, yakni kondisi area pengolahan makanan, kondisi peralatan masak yang digunakan, teknik dan prioritas dalam memasak, serta hygiene penanganan makanan.	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal
Penyajian Makanan	Suatu tahapan akhir dari proses penanganan makanan, yakni menyajikan makanan yang telah siap dikonsumsi kepada konsumen, di mana hal-hal yang harus diperhatikan selama penyajian makanan ialah kondisi peralatan penyajian makanan serta teknik penanganan dan penyajian makanan.	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal
Temperatur Penanganan Makanan	Selama penanganan makanan, makanan harus dihindarkan dari <i>temperature danger zone</i> (5-60°C) serta harus diolah dalam waktu yang sesuai untuk mencegah timbulnya mikroorganisme merugikan. Temperatur yang harus diperhatikan meliputi suhu penyimpanan bahan makanan, suhu pengolahan makanan, suhu pemanasan kembali, serta suhu pengolahan makanan dingin. Selain itu, ketentuan mengenai pemasakan makanan, penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas dan dingin, serta pemanasan kembali juga harus diperhatikan.	1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i>	1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	Nominal
<i>Personal Hygiene</i>	<i>Personal Hygiene</i> merupakan kebiasaan baik dari penjamah makanan dalam aspek	1. Wawancara Mendalam	1. Pedoman wawancara	1. Sesuai 2. Tidak sesuai,	Nominal

	<p>kesehatan, yang mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penanganan bagi pekerja yang terluka atau sakit, 2. Pakaian khusus, topi atau penutup kepala, celemek, sarung tangan, serta sepatu kedap air yang digunakan, 3. Pekerja bebas bau badan, tidak menggunakan parfum dengan bau menyengat, tidak menggaruk badan, tidak merokok, tidak makan atau mengunyah permen, tidak meludah, serta tidak menggunakan perhiasan selama bekerja, 4. Pekerja mencuci tangan menggunakan sabun selama bekerja dan setelah menggunakan toilet, 5. Kuku penjamah makanan pendek dan bersih serta tidak terdapat pekerja pria yang berjenggot dan berkumis panjang, 6. Pekerja telah mengetahui mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan higiene makanan, 7. Penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, 8. Penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja. 	2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i>	2. <i>Checklist</i>	jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori.	
Pengendalian Kontaminasi Silang	Tindakan pencegahan dan pengendalian kontaminasi pada makanan yang mengandung mikroorganisme maupun substansi berbahaya lain yang dapat disebarkan melalui penjamah makanan, peralatan, maupun makanan yang terkontaminasi yang kemudian dapat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau 	Nominal

	menyebabkan <i>foodborne illness</i> . Pengendalian kontaminasi silang tersebut dapat dilakukan dengan perbedaan dalam penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang, penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang, serta lokasi persiapan bahan makanan mentah dan penyiapan makanan matang. Perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang kontak langsung dengan makanan juga perlu diperhatikan.			teori.	
Fasilitas Sanitasi dan Peralatan	Peralatan yang digunakan selama proses penanganan makanan serta fasilitas-fasilitas pendukung lain, seperti tempat cuci tangan, jamban dan peturasan, kamar mandi, tempat sampah, serta ruang ganti pakaian khusus harus dijaga selalu dalam keadaan bersih dan baik sanitasinya. Peralatan dan fasilitas harus berada dalam kondisi baik dan layak digunakan, serta selalu berada dalam kondisi yang aman dan sehat untuk digunakan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori. 	Nominal
Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat	Tindakan pencegahan, pengendalian, dan pemberantasan serangga dan binatang pengerat melalui pencegahan serangga dan binatang pengerat memasuki lingkungan <i>catering</i> , eliminasi makanan, air, dan tempat yang memungkinkan serangga dan binatang pengerat tersebut bersembunyi, serta implementasi program manajemen hama terintegrasi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wawancara Mendalam 2. Observasi dan Pengisian <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pedoman wawancara 2. <i>Checklist</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuai 2. Tidak sesuai, jika terdapat kriteria yang tidak sesuai standar dan atau teori. 	Nominal

BAB 4

METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Rancangan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan *food safety* pada usaha jasaboga informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah tahun 2012. Maka dari itu, disain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah disain studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif.

4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di *Catering X, Y, dan Z* yang berada di Purworejo, Jawa Tengah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2012.

4.3 Informan Penelitian

Informan utama dalam penelitian ini terdiri dari pemilik *catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah serta beberapa pekerja penjamah makanan di masing-masing *catering* tersebut. Jumlah informan dalam penelitian ini disesuaikan dengan kecukupan dan diatur berdasarkan keragaman data, yakni pemilihan informan penelitian berasal dari tiga *catering* yang berbeda namun memiliki karakteristik sama sehingga diharapkan dapat memperoleh hasil yang representatif (mewakili) populasi. Selain itu, informan dalam penelitian ini juga berasal dari IKABOGA (Ikatan Ahli Boga Indonesia) serta Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo yang digunakan untuk *cross-check* data sebagai pemenuhan triangulasi sumber.

4.4 Teknik Pengumpulan Data

4.4.1 Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer penelitian ini didapatkan dari hasil wawancara mendalam dengan masing-masing pemilik dan beberapa pekerja penjamah makanan di

Catering X, Y, dan Z. Selain itu, data primer juga didapatkan dari hasil observasi dan pengisian *checklist* yang dilakukan peneliti. Data primer penelitian juga didapatkan dari wawancara dengan perwakilan IKABOGA Indonesia (Ketua DPP) serta Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini didapatkan dari referensi tambahan yang berasal dari buku, jurnal, kebijakan dan perundang-undangan terkait, serta referensi dari sumber internet.

4.4.2 Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah pedoman wawancara dan *checklist*. Selain itu, digunakan pula alat tulis, kertas, alat perekam suara, dan kamera *handphone*.

4.4.3 Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan wawancara mendalam yang dilakukan kepada informan penelitian serta observasi dan pengisian *checklist* terkait keseluruhan variabel yang diteliti.

4.5 Manajemen Data

Peneliti mengolah data yang telah diperoleh dari hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja penjamah makanan dalam bentuk transkripsi, yaitu suatu narasi hasil wawancara yang dijelaskan secara detail. Selanjutnya, dari hasil transkrip tersebut akan dibuat intisari hasil wawancara yang ditampilkan dalam bentuk matriks yang berisi informasi menyeluruh dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan. Transkrip data dilaksanakan dengan tujuan menarasikan kembali hasil wawancara dengan menyusun jawaban-jawaban hasil wawancara tersebut dengan lebih sistematis agar lebih mudah dilakukan pemeriksaan dan analisis data.

4.6 Validasi Data

Dalam penelitian dengan pendekatan kualitatif, upaya untuk menjaga validitas data dilakukan melalui triangulasi sumber dan triangulasi metode seperti yang dijelaskan berikut ini.

4.6.1 Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dengan melaksanakan wawancara mendalam terhadap pemilik *catering* X, Y, dan Z serta beberapa pekerja penjamah makanan di masing-masing *catering* tersebut. Selanjutnya, peneliti membandingkan hasil wawancara tersebut dengan observasi lapangan yang telah dilakukan melalui pengisian *checklist* terhadap keseluruhan variabel yang diteliti untuk melihat kesesuaian antara informasi yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pengamatan ketika observasi lapangan. Selain itu, triangulasi sumber juga didapatkan dari wawancara mendalam terhadap Ikatan Ahli Boga Indonesia dan Dinas Kesehatan Purworejo.

4.6.2 Triangulasi Metode

Triangulasi metode dilakukan melalui observasi lapangan yang dilaksanakan melalui pengisian *checklist* serta dilakukan juga melalui wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja penjamah makanan. Observasi lapangan dilakukan di masing-masing *catering* X, Y, dan Z untuk mendukung data yang diperoleh dari hasil wawancara mendalam. Selain itu, peneliti juga meminta umpan balik dari setiap informan untuk keperluan alasan etik dan juga dapat digunakan sebagai perbaikan kualitas dari laporan, data, dan kesimpulan sebagai triangulasi akhir.

4.7 Pengolahan dan Analisis Data

Peneliti melakukan pengolahan data dengan menggunakan pendekatan analisis kualitatif. Langkah pertama yang dilakukan ialah seleksi dan penyusunan data. Hal ini bertujuan untuk mengaitkan antara data yang dikumpulkan dengan tujuan penelitian sehingga data yang tidak diperlukan tidak perlu dimasukkan dalam analisis data. Langkah selanjutnya adalah mengklasifikasi data. Data yang telah disusun sebelumnya kemudian diklasifikasikan menurut kriteria yang telah ditetapkan peneliti. Langkah selanjutnya adalah menganalisis data. Dalam analisis data, peneliti menggunakan teknik penarikan kesimpulan berdasarkan data yang terkumpul.

BAB 5 HASIL PENELITIAN

5.1 Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal *Catering* X, Y, dan Z

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, usaha jasaboga informal *Catering* X, Y, dan Z termasuk dalam usaha jasaboga golongan A2. Jasaboga golongan A2 adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja, serta kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari.

5.1.1 Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal *Catering* X

Catering X merupakan salah satu *catering* informal di kabupaten Purworejo yang sudah memproduksi selama kurang lebih 15 tahun. *Catering* ini menggunakan dapur rumah tangga yang bersatu dengan rumah tinggal, di mana bahan bakar yang digunakan berasal dari gas atau elpiji. Sedangkan sumber air bersih dari *catering* ini berasal dari PAM dan mesin pompa air. *Catering* X ini melayani kebutuhan masyarakat umum, misalnya untuk acara pernikahan, pesta, rapat, pertemuan, maupun acara-acara lainnya.

Penyajian makanan yang biasa dilakukan di *catering* ini adalah dalam bentuk prasmanan serta dus. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari dari *catering* ini antara 101 hingga 500 porsi. Namun, sebenarnya *catering* X ini tidak setiap hari memproduksi karena biasanya *catering* ini hanya melayani partai besar yang waktunya tidak tentu. Dalam seminggu, *catering* ini rata-rata memproduksi sebanyak tiga kali, di mana sekali produksinya dapat mencapai 3000 porsi.

Walaupun sifatnya masih berupa usaha informal, *catering* X ini dikelola secara profesional karena pemilik dan pekerja di *catering* tersebut memang hanya berprofesi sebagai pengelola usaha jasaboga, dan usaha ini juga tidak dilakukan secara sambilan. Tenaga pengelola dari *catering* X ini berasal dari tenaga kerja lain yang berstatus sebagai karyawan dengan tetap dibantu oleh anggota keluarga, misalnya anak dan saudara dari pemilik *catering*. Pekerja penjamah makanan

yang bersifat tetap adalah koki, tukang cuci peralatan makan dan masak, serta koordinator dari penyaji makanan ketika prasmanan. Jumlah koki dan tukang cuci peralatan adalah 9 orang, sedangkan koordinator dari penyaji makanan adalah 5 orang. Sedangkan penyaji ketika prasmanan bukan merupakan karyawan tetap karena biasanya penyaji-penyaji tersebut berasal dari siswa-siswi salah satu SMK di Purworejo.

5.1.2 Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal *Catering Y*

Catering Y merupakan salah satu *catering* informal di kabupaten Purworejo yang sudah berproduksi selama kurang lebih 10 tahun. *Catering* ini menggunakan dapur rumah tangga yang bersatu dengan rumah tinggal, di mana bahan bakar yang digunakan berasal dari gas atau elpiji. Sedangkan sumber air bersih dari *catering* ini berasal dari sumur timba. *Catering Y* ini melayani kebutuhan masyarakat umum, misalnya untuk acara pengajian, pernikahan, rapat, pertemuan, maupun acara-acara lainnya.

Penyajian makanan yang biasa dilakukan di *catering* ini adalah dalam bentuk dus dan kadang-kadang dalam bentuk prasmanan. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari dari *catering* ini antara 101 hingga 500 porsi. *Catering Y* ini hampir setiap hari berproduksi dan biasanya lebih sering melayani pesanan dalam bentuk dus dengan jumlah besar. Dalam sehari, *catering* ini rata-rata berproduksi sebanyak 400 porsi, di mana sekali produksi dapat mencapai 700 porsi.

Walaupun sifatnya masih berupa usaha informal dan berbasis dari usaha rumah tangga, *catering Y* ini dikelola secara profesional karena pemilik dan pekerja di *catering* tersebut memang hanya berprofesi sebagai pengelola usaha jasaboga, dan usaha ini juga tidak dilakukan secara sambilan. Tenaga pengelola dari *catering Y* ini berasal dari tenaga kerja lain yang berstatus sebagai karyawan dengan tetap dibantu oleh anggota keluarga, misalnya suami, anak, dan saudara dari pemilik *catering*. Pekerja penjamah makanan yang bersifat tetap adalah koki serta tukang cuci peralatan makan dan masak. Jumlah koki dan tukang cuci peralatan adalah 10 orang. *Catering* ini lebih sering melayani pesanan dalam bentuk dus sehingga tenaga penyaji makanan dirangkap oleh tenaga-tenaga penjamah makanan yang sudah ada.

5.1.3 Gambaran Umum Usaha Jasaboga Informal *Catering Z*

Catering Z merupakan salah satu *catering* informal di kabupaten Purworejo yang sudah berproduksi selama kurang lebih 7 tahun. *Catering* ini menggunakan dapur rumah tangga yang bersatu dengan rumah tinggal, di mana bahan bakar yang digunakan berasal dari gas atau elpiji. Sedangkan sumber air bersih dari *catering* ini berasal dari PAM. *Catering Z* ini melayani kebutuhan masyarakat umum, misalnya untuk acara pernikahan, rapat, pesta, pertemuan, maupun acara-acara lainnya. *Catering* ini pada awalnya juga berbentuk rumah makan. Namun, seiring dengan meningkatnya pesanan, usaha rumah makannya pun dihentikan. *Catering* ini juga menyediakan aula pertemuan untuk rapat sehingga penyajian prasmanan sering juga dilakukan di lokasi *catering* tersebut.

Penyajian makanan yang biasa dilakukan di *catering* ini adalah dalam bentuk prasmanan serta dus. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari dari *catering* ini antara 101 hingga 500 porsi. *Catering Z* ini hampir setiap hari berproduksi dan frekuensi pelayanan dalam bentuk prasmanan maupun dus hampir sama. Dalam sehari, *catering* ini rata-rata berproduksi sebanyak 250 porsi. Dibandingkan dengan dua *catering* lainnya, *catering Z* ini melayani pesanan dengan jumlah yang lebih kecil.

Walaupun sifatnya masih berupa usaha informal, *catering Z* ini dikelola secara profesional karena pemilik dan pekerja di *catering* tersebut memang hanya berprofesi sebagai pengelola usaha jasaboga, dan usaha ini juga tidak dilakukan secara sambilan. Tenaga pengelola dari *catering Z* ini berasal dari tenaga kerja lain yang berstatus sebagai karyawan dengan tetap diawasi secara langsung oleh pemilik *catering*. Pekerja penjamah makanan yang bersifat tetap adalah koki serta tukang cuci peralatan makan dan masak. Jumlah koki dan tukang cuci peralatan adalah 9 orang. Tenaga penyaji makanan di *catering* ini dirangkap oleh tenaga-tenaga penjamah makanan yang sudah ada.

5.2 Karakteristik Informan

Informan utama dalam penelitian ini terdiri dari pemilik *catering X*, *Y*, dan *Z*, serta pekerja penjamah makanan dari masing-masing *catering*. Berikut ini adalah tabel karakteristik informan dari masing-masing *catering*.

Tabel 5
Karakteristik Informan

No.	Asal Catering	Nomor Urut Informan	Usia	Jenis Kelamin	Masa Kerja	Pendidikan Terakhir	Jabatan
1.	Catering X	Informan 1	58 tahun	Perempuan	15 tahun	SMA	Pemilik
2.	Catering X	Informan 2	26 tahun	Perempuan	5 tahun	SMA	Pekerja
3.	Catering X	Informan 3	56 tahun	Perempuan	15 tahun	SMP	Pekerja
4.	Catering Y	Informan 4	53 tahun	Perempuan	10 tahun	SMA	Pemilik
5.	Catering Z	Informan 5	50 tahun	Perempuan	5 tahun	SMA	Pekerja
6.	Catering Z	Informan 6	39 tahun	Perempuan	7 tahun	S1	Pemilik
7.	Catering Z	Informan 7	39 tahun	Perempuan	2 tahun	SD	Pekerja
8.	Catering Y	Informan 8	35 tahun	Perempuan	4 tahun	SMP	Pekerja
9.	Catering Y	Informan 9	47 tahun	Perempuan	5 tahun	SMA	Pekerja

5.3 Gambaran Penerapan Food Safety pada Catering X, Y, dan Z

Penerapan *food safety* pada *catering* X, Y, dan Z dapat digambarkan melalui faktor-faktor berikut, yakni aspek pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, temperatur penanganan makanan, *personal hygiene*, pengendalian kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan, serta pengendalian serangga dan binatang pengerat.

5.3.1 Gambaran Pemilihan Bahan Makanan

Aspek pemilihan bahan makanan digambarkan melalui 10 pertanyaan yang berkaitan dengan proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan, kondisi bahan makanan yang diterima, maupun area penerimaannya. Ketika ditanyakan mengenai proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan di setiap *catering*, seluruh pemilik dan pekerja *catering* menyampaikan penjelasan yang sama, yakni biasanya bahan makanan dibeli di pasar oleh pemilik *catering*, lalu setelah bahan makanan sampai di rumah, bahan makanan tersebut dipisah-pisahkan berdasarkan jenisnya. Bahan makanan seperti sayuran langsung dipotong-potong kemudian dicuci. Selanjutnya, jika sayuran tersebut akan langsung digunakan, maka sayuran tidak mengalami proses penyimpanan dan langsung dimasak. Namun, jika sayuran belum akan digunakan, maka sayuran disimpan terlebih dahulu di kulkas maupun tempat penyimpanan lainnya.

Untuk daging, ayam, udang, dan ikan, setelah sampai di rumah juga langsung dicuci dan dibersihkan kemudian dibumbui dan langsung dimasak. Jika

belum akan dipakai, maka setelah dibumbui atau setelah setengah matang, bahan makanan tersebut disimpan di kulkas terlebih dahulu. Untuk bahan makanan kering seperti tepung, gula, garam, dan sejenisnya, maka setelah diterima, bahan makanan tersebut langsung disimpan di tempat penyimpanannya masing-masing.

Setiap bahan makanan yang diterima juga pasti diperiksa dulu kondisinya. Misalnya ketika memeriksa sayuran, sayuran yang digunakan harus yang masih segar, tidak layu, tidak busuk, serta bebas dari hama atau ulat. Untuk jenis masakan tertentu juga sayuran harus dipilih dari segi tua-mudanya. Sedangkan untuk daging, ayam, ikan, udang, dan sejenisnya, kualitasnya juga harus baik, seperti masih segar, berwarna cerah, serta tidak berbau. Untuk bahan makanan kering dan makanan kemasan juga diperiksa dulu sebelum digunakan, yakni kemasan harus utuh dan tidak penyok, masih belum melewati tanggal kadaluarsa, serta bersih dari kotoran.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi bahan makanan serta kemasan bahan makanan yang diterima, seluruh informan juga menyampaikan jawaban serupa, yakni bahan makanan yang digunakan harus yang kualitasnya baik. Sayuran yang kualitasnya baik adalah sayuran yang masih segar, tidak busuk, tidak layu, serta bebas dari hama. Daging, ayam, ikan, dan sejenisnya juga harus yang masih segar, warnanya cerah, dan tidak berbau. Sedangkan untuk bahan makanan kemasan dan makanan kaleng, juga harus baik kualitasnya, seperti kemasan masih utuh, kaleng tidak penyok dan tidak berkarat, tidak melewati masa kadaluarsa, serta masih tersegel rapat. Setiap bahan makanan yang diterima sebelumnya memang telah diperiksa tanggal kadaluarsanya terlebih dahulu serta bahan makanan yang digunakan tersebut masih belum melewati masa kadaluarsa.

Ketika ditanyakan mengenai proses yang diterapkan setelah bahan makanan diterima serta mengenai pemberian tanda khusus berupa tanggal penerimaan pada bahan makanan tersebut, hampir seluruh informan menyampaikan penjelasan bahwa setelah diterima, bahan makanan tersebut langsung digunakan. Misalnya, untuk sayuran, daging, ikan, udang, ayam, dan sejenisnya itu setelah diterima langsung dicuci kemudian diolah untuk dimasak. Hanya pada kondisi-kondisi tertentu saja bahan makanan tidak langsung digunakan dan harus disimpan dulu di kulkas atau *freezer*. Sedangkan untuk bahan makanan kering, seperti gula, garam,

tepung, dan semacamnya memang biasanya langsung disimpan di tempat penyimpanannya masing-masing. Namun penyimpanannya juga tidak lama karena biasanya persediaan bahan makanan memang secukupnya untuk pesanan dalam waktu dekat itu saja. Oleh karena itu, seluruh informan menyatakan bahwa bahan makanan tersebut tidak diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan karena bahan makanan biasanya langsung habis dalam waktu beberapa hari.

Untuk makanan yang mudah rusak, seperti daging, ikan, ayam, udang, dan hati ayam itu setelah sampai langsung dicuci dan dibersihkan kemudian dibumbui dan dimasak setengah matang terlebih dahulu. Selanjutnya, jika makanan akan langsung digunakan, maka bahan makanan tadi langsung dimasak atau digoreng hingga matang. Untuk makanan tertentu yang tidak akan langsung dimasak, maka bahan makanan tersebut harus disimpan dulu di kulkas, *freezer*, ataupun tetap diletakkan di panci atau wajannya.

Ketika ditanyakan mengenai pemeriksaan produk yang bukan bahan makanan, jawaban dari informan cukup beragam karena beberapa informan menyatakan bahwa produk non-makanan seperti peralatan makan dan minum, maupun mika dan kardus pengemas tidak diperiksa lagi sebelum digunakan. Beberapa yang lain menyatakan bahwa produk-produk tersebut tetap diperiksa lagi sebelum digunakan. Sebagai contoh, pada *catering X*, informan menjelaskan bahwa produk non-makanan tersebut sudah diperiksa sejak sebelum pembelian sehingga barang yang dibeli kualitasnya memang sudah bagus. Sedangkan pada *catering Y*, informan menjelaskan bahwa barang-barang tersebut tidak diperiksa sebelum digunakan. Akan tetapi, jika pada saat penggunaan terdapat barang yang kualitasnya buruk, maka barang tersebut tidak akan digunakan. Di sisi lain, informan dari *catering Z* menyatakan bahwa produk-produk seperti kardus pengemas, mika, maupun peralatan makan dan minum harus diperiksa dulu sebelum digunakan terutama dari segi keutuhan dan kebersihannya.

Untuk area khusus penerimaan bahan makanan, seluruh informan menyatakan hal yang serupa, yakni tidak terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan. Di *catering X*, area yang digunakan untuk penerimaan bahan makanan adalah dapur samping (garasi) untuk menerima sayuran, dapur belakang untuk daging, ayam, udang, dan ikan, serta ruang tamu untuk menerima beras, air

mineral, dan makanan kaleng. Di *catering* Y, area yang digunakan untuk penerimaan bahan makanan adalah ruangan penyimpanan depan untuk menerima bahan makanan kering, serta dapur samping rumah untuk menerima sayuran. Sedangkan di *catering* Z, penerimaan bahan makanan langsung dilakukan di dapur.

Kebanyakan informan menyatakan bahwa kondisi dari area yang digunakan untuk menerima bahan makanan cukup bersih dan tertata rapi. Sedangkan untuk informan dari *catering* Y tidak ada yang menyatakan bahwa kondisi area tersebut bersih. Ketiga informan tersebut hanya menyatakan bahwa kondisi area untuk menerima bahan makanan masih biasa saja, kadang bersih dan kadang kotor.

Di area penerimaan bahan makanan, tidak ada kontainer, wadah, maupun kardus kosong yang masih dibiarkan begitu saja. Hampir seluruh informan mengatakan bahwa setelah selesai digunakan, kardus bekas langsung dilipat dan dikumpulkan kemudian disimpan di gudang. Jika sudah terkumpul banyak, maka kardus-kardus tersebut akan diloakkan. Sedangkan untuk kaleng-kaleng dan plastik-plastik bekas, langsung dibuang.

5.3.2 Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan

Aspek penyimpanan bahan makanan digambarkan melalui tiga bagian utama, yakni penyimpanan kering, penyimpanan di kulkas, serta penyimpanan di *freezer*. Ketika ditanyakan mengenai jenis penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di *catering*, seluruh informan menyampaikan jawaban yang serupa, yakni terdapat tiga jenis penyimpanan bahan makanan yang meliputi penyimpanan bahan makanan kering, penyimpanan di kulkas, serta penyimpanan di *freezer*. Penyimpanan bahan makanan kering dari setiap *catering* pada umumnya dilakukan di lemari, rak, *kitchen set*, etalase, bahkan di *catering* X penyimpanan keringnya memanfaatkan kulkas mati sebagai lemari penyimpanan. Selain penyimpanan kering, seluruh *catering* juga menerapkan penyimpanan di kulkas dan *freezer*. Namun, di *catering* Z, penyimpanan di kulkas dan *freezer* jarang sekali dilakukan.

Penyimpanan kering, seperti lemari, rak, etalase, dan sejenisnya digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering, seperti gula, garam, tepung, dan

semacamnya. Sedangkan kulkas dan *freezer* biasanya digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang tidak akan langsung digunakan dan bahan makanan tersebut mudah rusak serta tidak tahan lama, seperti sayuran yang disimpan di kulkas dan daging, ikan, udang, ayam yang disimpan di *freezer*. Khusus untuk *catering Z*, seluruh informan menyatakan bahwa kulkas dan *freezer* jarang sekali digunakan. Kalaupun digunakan, kulkas biasanya hanya untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan, sedangkan *freezer* hanya untuk menyimpan es batu. Sedangkan di *catering Y*, sayuran biasanya lebih sering disimpan di dapur luar samping rumah dan diletakkan di keranjang atau bekas dipan yang tidak terpakai.

Ketika ditanyakan mengenai letak penyimpanan bahan makanan kering, informan-informan dari *catering X* dan *Z* menjelaskan bahwa tidak terdapat area penyimpanan makanan khusus karena tempat penyimpanan yang ada bergabung dengan ruangan lain. Misalnya, di *catering X*, lemari, kulkas, dan *freezer* diletakkan di ruang makan. Sedangkan di *catering Z*, lemari *kitchen set*, kulkas, dan *freezer* diletakkan di dapur. Hanya *catering Y* saja yang memiliki area penyimpanan khusus untuk meletakkan lemari, rak, kulkas, dan *freezer*, yakni di ruangan bagian depan.

Untuk penyimpanan bahan makanan kering, masing-masing *catering* memiliki tempat yang berbeda-beda. *Catering X* menyimpan bahan makanan kering di kulkas mati yang dijadikan sebagai lemari dan juga beberapa bahan makanan masih tersimpan di kardus-kardusnya. *Catering Y* menyimpan bahan makanan kering di etalase, rak, dan kardus atau karung bahan makanan itu sendiri. Sedangkan *catering Z* menyimpan bahan makanan kering di lemari *kitchen set*. Produk makanan yang biasa disimpan, yakni bahan makanan kering, seperti tepung, minyak wijen, makanan kaleng, gula pasir, gula jawa, kerupuk mentah, garam, kacang tanah, minyak goreng, teh, kopi, dan sebagainya.

Secara umum, kondisi area penyimpanan kering tersebut bersih dan kering. Sedangkan informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa kondisi area penyimpanan tersebut kurang bersih dan kurang rapi. Sedangkan kondisi lemari atau rak yang digunakan sebagai tempat penyimpanan kering terletak dekat dan atau menempel di dinding, namun jauh dari sumber atau aliran air.

Seluruh *catering* menerapkan bahwa bahan makanan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan makanan yang sudah dibeli dan atau disimpan lebih dulu. Bahan makanan yang baru datang diletakkan di belakang barang yang sudah disimpan terlebih dahulu sehingga memudahkan ketika pengambilan.

Untuk penyimpanan produk non-makanan, terdapat perbedaan jawaban dari informan-informan. Informan-informan dari *catering* X dan Y menyatakan bahwa terdapat produk non-makanan yang disimpan di tempat penyimpanan makanan kering tersebut. Sedangkan informan-informan dari *catering* Z menyatakan bahwa tidak terdapat produk non-makanan yang disimpan di lemari makanan tersebut. Di *catering* X, produk non-makanan yang ditemukan di lemari penyimpanan makanan kering adalah beberapa gelas dan cangkir. Sedangkan produk non-makanan yang disimpan di ruangan tempat penyimpanan makanan *catering* Y adalah peralatan-peralatan yang tidak digunakan lagi, seperti baskom-baskom yang tidak terpakai.

Perlakuan yang diterapkan bagi kardus kosong dan atau sampah yang berada di area penyimpanan adalah dengan langsung menyingkirkan kardus kosong dan sampah tersebut. Kardus kosong biasanya dikumpulkan di gudang atau tempat tertentu dan kemudian akan diloakkan. Sedangkan sampah langsung dibuang di tempat sampah.

Ketika ditanyakan mengenai temuan ada tidaknya serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan, hampir seluruh informan mengatakan bahwa pernah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan, walaupun frekuensinya jarang. Di *catering* X pernah ditemukan kecoa, semut, dan tikus. Di *catering* Y pernah ditemukan tikus, kecoa, dan semut. Sedangkan di *catering* Z, dua informan menjawab tidak ada binatang pengerat maupun serangga yang ditemukan. Namun satu informan menjawab bahwa tikus dan semut memang ada, namun sangat jarang ditemukan dan tidak pernah masuk ke lemari-lemarinya ataupun kontak langsung dengan makanan.

Ketika ditanyakan mengenai perlakuan yang diterapkan untuk menyimpan makanan yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya, terdapat perbedaan jawaban dari informan-informan. Informan-informan dari *catering* X dan Y menyatakan bahwa bahan makanan seperti garam, lada, ketumbar, pala, micin

gula, merica bubuk, dan ketumbar bubuk biasanya ditempatkan di wadah atau toples sendiri-sendiri tetapi tidak diberi nama atau tanda khusus. Sedangkan di *catering Z*, bahan makanan tersebut ditempatkan di wadah-wadah tersendiri dan diberi nama.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan yang sering digunakan dengan yang jarang digunakan, terdapat perbedaan jawaban dari informan-informan. Informan-informan di *catering Y* dan *Z* menyatakan bahwa bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan kering adalah bahan makanan yang memang sering digunakan. Bahan makanan yang jarang digunakan baru dibeli ketika dibutuhkan. Sedangkan informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa bahan makanan yang sering digunakan disimpan di lemari yang bekas kulkas itu dan bahan makanan yang jarang digunakan disimpan di lemari lain atau masih tetap dalam kardusnya.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan yang berjumlah besar dan berat dengan bahan makanan yang sedikit dan ringan, terdapat perbedaan jawaban dari informan-informan. Informan-informan dari *catering X* dan *Y* menyatakan bahwa bahan makanan yang lebih berat biasanya diletakkan di bagian bawah dan bagian atasnya digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang lebih ringan. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan penyusunan bahan makanan berdasarkan jumlah dan ukurannya. Perbedaan hanya diterapkan untuk bahan makanan yang berbeda jenis.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan kering terkait masa kadaluarsa dan kualitasnya, seluruh informan menyatakan bahwa kondisi bahan makanan masih baik dan belum melewati masa kadaluarsa. Setiap bahan makanan yang disimpan di tempat penyimpanan kering juga masih tersegel dan jika bahan makanan tersebut sudah dibuka, maka bahan makanan tersebut akan ditutup rapat lagi sebelum disimpan.

Jenis penyimpanan yang kedua adalah penyimpanan di kulkas. Ketika ditanyakan mengenai jumlah kulkas dan fungsi dari kulkas tersebut, terdapat beragam jawaban dari informan-informan. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa terdapat dua kulkas yang biasanya digunakan untuk

menyimpan sayuran, buah, ataupun nugget. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa terdapat satu kulkas yang biasanya digunakan untuk menyimpan sayuran, seperti kacang panjang dan juga untuk menyimpan sisa telur puyuh. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa terdapat dua kulkas yang biasanya digunakan untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan.

Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa kulkas biasanya digunakan untuk menyimpan sayuran, nugget, buah, keju, *mayonnaise*, bakso, ebi, ataupun saos. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa kulkas biasanya digunakan untuk menyimpan sayuran, seperti kacang panjang dan juga untuk menyimpan sisa telur puyuh. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa kulkas biasanya digunakan untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan serta kadang-kadang juga digunakan untuk menyimpan sayuran yang sudah dikupas dan dipotong.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi kulkas dari segi bau dan kebersihan, hampir seluruh informan menyatakan bahwa kulkas berada dalam kondisi yang bersih dan tidak berbau. Namun, informan pemilik *catering Y* menyatakan bahwa kulkas di *catering Y* pernah berbau karena terdapat sayuran yang sudah terlalu lama disimpan sehingga menimbulkan bau dan kemudian harus dibuang. Akan tetapi, secara umum, seluruh *catering* menerapkan bahwa bahan makanan yang disimpan lebih awal akan dikeluarkan dari kulkas dan digunakan terlebih dahulu. Kondisi bahan makanan yang disimpan juga masih baik dan belum melewati masa kadaluarsa. Sedangkan informan dari *catering Y* menyatakan bahwa pernah ditemukan bahan makanan yang sudah basi, berbau, atau berjamur dan akhirnya dibuang.

Ketika ditanyakan mengenai penyusunan bahan makanan yang disimpan di kulkas, informan menyampaikan berbagai variasi jawaban. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa penyusunan setiap bahan makanan dipisahkan antara jenis yang satu dengan yang lainnya. Misalnya penyimpanan keju, *thousand island*, dan sejenisnya dipisahkan dengan penyimpanan sayuran. Sayuran juga dipisahkan setiap jenis dan kegunaannya. Misalnya wortel dan brokoli pasti diletakkan dalam bungkus yang berbeda. Wortel sendiri juga

dipisahkan antara yang akan digunakan untuk cah, sup, ataupun bistik. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa bahan makanan seperti sayuran disimpan di bagian bawah kulkas. Sedangkan bagian atasnya digunakan untuk menyimpan sisa telur puyuh. Di sisi lain, informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa tidak ada penyusunan bahan makanan secara khusus.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan matang yang akan disimpan di dalam kulkas, informan menyampaikan berbagai variasi jawaban. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa penyimpanan makanan matang untuk penyajian ketika *catering* jarang sekali dilakukan. Pemasakan makanan selalu dilakukan dekat dengan waktu pesanan diambil. Makanan matang yang disimpan di kulkas biasanya hanya berupa nugget dan bakso. Itupun kondisinya masih setengah matang. Nugget dan bakso ini biasanya diletakkan di bagian atas, sedangkan di bagian bawahnya digunakan untuk penyimpanan sayuran.

Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa bahan makanan mentah seperti sayuran diletakkan di bagian bawah kulkas. Bahan makanan matang atau setengah matang diletakkan di bagian atas, misalnya telur puyuh. Di sisi lain, informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa di *catering Z* tidak pernah dilakukan penyimpanan makanan matang untuk disajikan. Biasanya makanan matang yang disimpan di kulkas adalah sisa makanan milik karyawan.

Ketika ditanyakan mengenai jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan kulkas, informan menyatakan jawaban yang beragam. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa jadwal rutin untuk pembersihan kulkas tergantung dari ada pesanan *catering* atau tidak. Biasanya satu hari setelah *catering*, kulkas akan dibersihkan. Kadang-kadang juga kalau kulkas sudah kotor, baru dibersihkan. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa belum terdapat jadwal rutin untuk pembersihan kulkas. Kulkas biasanya dibersihkan jika sudah ada bunga esnya atau jika kulkas sudah terlihat kotor. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa jadwal pembersihan kulkas belum rutin dilaksanakan. Biasanya kulkas dibersihkan 2 sampai 3 hari sekali atau jika kulkas dirasa sudah agak berantakan.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan penyimpanan makanan berbahan dasar susu dengan makanan berbau menyengat yang akan disimpan di dalam kulkas, informan menyampaikan berbagai variasi jawaban. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa penyimpanan keju, *mayonnaise*, *thousand island* itu dikelompokkan tersendiri. Jika menggunakan susu cair dan ada sisa, penyimpanan susu cair itu dilakukan di kulkas dan diletakkan di bagian pintu kulkas.

Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa *catering Y* tidak pernah menggunakan bahan makanan yang berbahan dasar susu. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa *catering Z* juga jarang sekali menggunakan bahan makanan yang berbahan dasar susu. Walaupun menggunakan susu, biasanya hanya sekali pakai sehingga tidak disimpan di kulkas. Sedangkan untuk penggunaan mentega yang kadang-kadang digunakan jika ada menu ayam bakar dan sejenisnya, biasanya kalau ada sisa, mentega tersebut disimpan di kulkas walaupun kemungkinan ada sisa mentega sangat jarang.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan penyimpanan makanan berupa ikan dengan bahan makanan lainnya yang akan disimpan di dalam kulkas, informan menyampaikan jawaban yang serupa. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa penyimpanan ikan tidak dilakukan di kulkas, namun penyimpanannya dilakukan di *freezer*. Biasanya ikan juga langsung dimasak, jadi tidak melalui proses penyimpanan. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa pengolahan ikan dan sejenisnya jarang dilakukan di *catering Y*, biasanya hanya ayam dan daging saja yang diolah. Penyimpanan ayam dan daging juga dilakukan di *freezer*. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* juga menyatakan bahwa jarang sekali terdapat penyimpanan ikan, daging, ayam, dan sejenisnya. Jika terpaksa harus disimpan, penyimpanannya pun dilakukan di *freezer*.

Untuk penyimpanan di *freezer*, informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa sebenarnya terdapat dua *freezer* tetapi yang biasa digunakan hanya satu, yakni *freezer* yang ada di kulkas dua pintu karena dinginnya lebih mencukupi. *Freezer* ini lebih seringnya digunakan untuk menyimpan udang

karena udang tidak dapat dibeli mendadak. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa terdapat dua *freezer*, namun yang satu milik dari saudara pemilik *catering* dan biasanya digunakan jika *freezer* yang ada sudah penuh. *Freezer* tersebut biasanya digunakan untuk menyimpan sisa ayam, bumbu kluban, bakso, sosis, dan daging. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa terdapat tiga *freezer*. Dua *freezer* bergabung dengan kulkas. Satu *freezer* memang khusus berfungsi sebagai *freezer* dan berukuran besar. Namun, *freezer* yang digunakan hanya dua, yakni *freezer* besar dan *freezer* yang bergabung dengan kulkas dua pintu. *Freezer-freezer* tersebut biasanya digunakan untuk menyimpan es batu. Kadang-kadang sekali *freezer* digunakan juga untuk menyimpan daging, ikan, dan ayam. Ketika ditanyakan mengenai kondisi *freezer* dari segi bau dan kebersihan, seluruh informan menyatakan bahwa *freezer* berada dalam kondisi yang bersih dan tidak berbau.

Seluruh *catering* menerapkan bahwa bahan makanan yang disimpan lebih awal akan dikeluarkan dari *freezer* dan digunakan terlebih dahulu. Sedangkan untuk penyusunan bahan makanan yang disimpan di *freezer*, informan menyampaikan berbagai variasi jawaban. Informan-informan dari *catering X* menyatakan bahwa bahan makanan yang disimpan di *freezer*, seperti udang sudah diletakkan dalam kontainer tertutup. Jika ada bahan makanan lain yang disimpan, penyusunannya juga sudah diletakkan dalam wadah-wadah atau bungkus terpisah dan tertutup rapat. Informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa tidak ada penyusunan khusus dalam penyimpanan bahan makanan di *freezer*. Biasanya bahan makanan disusun berdasarkan seberapa banyak bahan makanan yang akan disimpan. Untuk peletakkan bahan makanannya, kadang-kadang bahan makanan matang diletakkan di bawah, kadang juga di atas. Begitu pun sebaliknya. Di sisi lain, informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa *freezer* besar biasanya digunakan untuk menyimpan es batu. Sedangkan *freezer* kecil yang bergabung dengan kulkas biasanya digunakan untuk menyimpan daging, ikan, dan ayam walaupun penyimpanannya jarang juga dilakukan.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi bahan makanan yang disimpan di *freezer*, terdapat jawaban yang bervariasi dari informan di masing-masing

catering. Informan-informan dari *catering* X menyatakan bahwa bahan makanan yang disimpan di *freezer* sudah diletakkan dalam wadah-wadah tertutup ataupun sudah dibungkus plastik dan diikat. Informan-informan dari *catering* Y menyatakan bahwa ayam yang disimpan di dalam *freezer* tidak dibungkus ataupun ditutupi. Biasanya ayam tersebut hanya ditata di nampan yang dilapisi plastik dan langsung dimasukkan ke *freezer*. Sedangkan untuk bumbu kluban, sosis, bakso, dan daging biasanya sudah dibungkus plastik dan kondisinya tertutup. Di sisi lain, informan-informan dari *catering* Z menyatakan bahwa es batu yang disimpan di dalam *freezer* pasti dibungkus dalam plastik. Untuk penyimpanan daging, ikan, dan ayam, biasanya tidak ditutup dan hanya diletakkan di dalam baskom. Hampir seluruh informan juga menyatakan bahwa tidak ada bahan makanan yang basi, rusak, maupun melewati masa kadaluarsa yang disimpan di *freezer*. Kondisi bahan makanan yang disimpan masih baik semua.

Ketika ditanyakan mengenai jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan *freezer*, informan menyatakan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan dari *catering* X menyatakan bahwa jadwal pembersihan *freezer* dilaksanakan bersamaan dengan pembersihan kulkas, yakni biasanya satu hari setelah *catering* ataupun ketika sudah terlihat kotor. Informan-informan dari *catering* Y menyatakan bahwa *freezer* biasanya dibersihkan setiap kali ayam dan bahan makanan lain yang disimpan sudah dikeluarkan semua. Sedangkan informan-informan dari *catering* Z menyatakan bahwa pembersihan *freezer* biasanya dilaksanakan bersamaan dengan pembersihan kulkas, yakni kira-kira setiap 2-3 hari sekali.

5.3.3 Gambaran Pengolahan Makanan

Aspek pengolahan makanan digambarkan melalui 14 pertanyaan yang dapat menjelaskan mengenai proses dari persiapan, pengolahan, dan pemasakan makanan di masing-masing *catering*. Ketika ditanyakan mengenai proses pengolahan makanan yang terdapat di setiap *catering*, informan menyatakan jawaban yang beragam. Informan-informan dari *catering* X menyatakan bahwa setelah bahan makanan sampai, misalnya sayuran, daging, ikan, ayam, dan udang, maka tahapan selanjutnya adalah pencucian bahan makanan tersebut. Khusus

untuk sayuran, pemasakannya dibagi menjadi beberapa paket tergantung pesannya. Jadi, setelah sayuran dipotong-potong, maka sayuran tersebut langsung dibagi ke beberapa paket, kemudian diserahkan ke dapur dalam untuk dimasak. Untuk daging, ikan, ayam, dan udang biasanya setelah dicuci, langsung direbus dan kemudian dimasak. Kalau yang tidak akan langsung digunakan, maka setelah direbus, bahan makanan tersebut disimpan dulu di *freezer* dalam keadaan tertutup.

Informan-informan dari *catering* Y menyatakan bahwa proses pemasakan makanan biasanya dimulai 2 atau 3 jam sebelum pengambilan karena makanan yang sudah matang harus dibiarkan dingin terlebih dahulu sebelum dimasukkan di mika. Proses pemasakan lebih sering dilaksanakan bersamaan untuk setiap jenis masakan karena terdapat banyak kompor untuk memasak. Sedangkan informan-informan dari *catering* Z menyatakan bahwa bahan makanan seperti sayuran, daging, ikan, dan ayam dicuci dahulu sebelum diolah. Setelah itu, langsung dimasak. Biasanya yang dimasak dulu adalah ikan, daging, ayam, dan goreng-gorengan. Namun, pemasakan makanan lebih sering dilakukan secara bersamaan agar masakan bisa selesai pada waktunya.

Seluruh *catering* telah memiliki area khusus untuk persiapan dan pengolahan makanan, yakni di dapur yang terpisah dari ruangan lainnya dan tidak digunakan sebagai ruangan tidur. Namun, karakteristik dari dapur di masing-masing *catering* cukup berbeda. Di *catering* X, terdapat dua dapur, yakni di dapur samping rumah (garasi) dan dapur belakang. Dapur yang di garasi lebih difungsikan untuk menyiapkan sayuran atau bahan makanan lainnya, misalnya memotong-motong sayuran atau menyiapkan bumbu ataupun untuk menggoreng ayam dan sejenisnya. Sedangkan dapur belakang lebih berfungsi untuk memasak sayur dan nasi. Dapur belakang letaknya bersebelahan dengan kamar mandi.

Di *catering* Y, terdapat tiga area yang digunakan sebagai dapur. Area pertama adalah dapur luar yang berada di samping rumah yang biasanya digunakan untuk memasak sayur. Area kedua adalah dapur bagian dalam yang terletak di belakang yang biasanya digunakan untuk mengolah ayam dan menggoreng. Area ketiga adalah dapur yang terletak di dekat kamar mandi yang digunakan untuk memasak nasi. Sedangkan di *catering* Z, terdapat satu dapur

yang terpisah dari ruangan lain dan juga terletak jauh dari kamar mandi atau toilet. Proses persiapan bahan makanan mentah seperti memotong dan mengupas sayuran ataupun bahan makanan lain dilakukan di satu meja khusus yang terletak di bagian tengah dapur.

Untuk kondisi area pengolahan makanan, terdapat perbedaan jawaban dari informan-informan di *catering* X dan Z dengan *catering* Y. Informan-informan di *catering* X dan Z menyatakan bahwa kondisi dapur yang digunakan untuk persiapan dan pengolahan makanan bersih dan rapi. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa walaupun tidak berbau, dapur masih kurang bersih, kurang rapi, kurang strategis, sempit, kurang ventilasi dan pencahayaan, serta kualitas udaranya masih kurang.

Untuk peralatan masak yang belum digunakan, kondisinya masih baik dan digantung di dinding-dinding sekitar dapur. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa sebelum digunakan, peralatan masak dibilas dulu. Kadang-kadang kalau agak berdebu, peralatan juga dicuci dulu. Kadang-kadang juga bisa langsung digunakan jika *catering*-nya berturut-turut. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa peralatan masak yang akan digunakan jarang sekali dibersihkan terlebih dahulu. Biasanya peralatan tersebut langsung digunakan. Namun, kadang-kadang peralatan tersebut dibilas dahulu sebelum digunakan. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa sebelum digunakan, peralatan masak dibilas dan dicuci menggunakan sabun.

Ketika ditanyakan mengenai perlakuan untuk bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, ayam, dan ikan sebelum dimasak, kebanyakan informan menyatakan bahwa bahan makanan tersebut dicuci dulu dengan air mengalir sebelum digunakan. Namun, informan dari *catering* Y menyatakan bahwa khusus untuk daging, kadang-kadang tidak dicuci dulu sebelum digunakan.

Ketika ditanyakan mengenai temuan adanya serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan, informan menjawab dengan cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa serangga dan binatang pengerat yang kadang-kadang ditemukan adalah lalat dan semut. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa pernah ditemukan lalat, kecoa, dan semut di sekitar area dapur. Sedangkan informan-informan di *catering* Z

menyatakan bahwa jarang ditemukan serangga dan binatang pengerat di dapur. Mungkin hanya ada semut dengan frekuensi yang sedikit. Lalat juga mungkin ada jika terdapat bahan makanan seperti cumi dan sejenisnya.

Untuk peletakkan makanan matang yang berada di dalam wajan atau wadah lain, informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa biasanya makanan setelah matang langsung dipindahkan dari wajan ke wadah-wadah dan selanjutnya wadah-wadah tersebut diletakkan di lantai sebelum dibawa ke tempat prasmanan atau ditata di mika. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa makanan yang sudah matang biasanya masih tetap berada di wajan atau panci. Wajan dan panci tersebut tidak diletakkan di lantai tetapi diletakkan di atas penyangga. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa makanan matang yang masih di wajan tetap berada di atas kompor. Sedangkan jika sudah dipindah ke kontainer-kontainer atau nampan, makanan matang dalam kontainer atau nampan tersebut diletakkan di atas meja.

Ketika ditanyakan mengenai penanganan makanan beku sebelum dimasak, informan-informan menyatakan hal yang cukup beragam. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa penanganan bagi makanan beku sebelum dimasak adalah dengan mendiampkannya di udara terbuka hingga esnya mencair dalam keadaan tidak tertutup rapat. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa makanan beku, seperti ayam harus didiamkan terlebih dahulu hingga esnya mencair. Lalu setelah itu, ayam tersebut dibilas dengan air dan baru dimasak. Namun, jika waktu sudah tidak cukup, ayam tersebut tidak ditunggu sampai mencair esnya dan langsung digunakan saja. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa pengolahan makanan dari kondisi beku tidak pernah dilakukan karena tidak ada makanan yang disimpan di dalam *freezer*, apalagi dalam waktu yang lama.

Proses pemasakan makanan di seluruh *catering* tidak diukur suhunya, sedangkan waktu pemasakannya juga hanya berdasarkan perkiraan. Kebanyakan informan juga menyatakan bahwa bahan makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan akan langsung dimasak. Namun, informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa jarang sekali terdapat penyimpanan makanan

karena biasanya setelah bahan makanan sampai, bahan makanan tersebut langsung diolah dan dimasak.

Ketika ditanyakan mengenai perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang dan siap disajikan, informan menyatakan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa makanan yang sudah matang selanjutnya akan dipindahkan ke wadah-wadah terpisah. Wadah tersebut ada penutupnya, namun tidak ditutup rapat. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa makanan yang sudah matang biasanya tetap berada di wajan dan panci serta diletakkan di atas penyangga. Wajan tersebut ditutup dengan tampah yang terbuat dari bambu agar udara panas dari masakan dapat menguap keluar. Jika sudah agak dingin, makanan tersebut langsung dimasukkan ke mika. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa makanan matang yang akan disajikan langsung dipindahkan ke nampan-nampan dan diletakkan di atas meja hingga makanan agak dingin. Selanjutnya, makanan dipindahkan ke kontainer-kontainer dan ditutup rapat kemudian kontainer-kontainer tersebut dibawa ke tempat prasmanan.

Untuk perlakuan yang diterapkan ketika pemasakan bagi makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan atau makanan kering dan makanan berkuah, seluruh informan menyatakan hal yang serupa. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa makanan goreng-gorengan biasanya dimasak lebih awal dibandingkan memasak sayur. Sedangkan untuk sayur, yang dimasak terakhir biasanya adalah cah dan sebelumnya yang dimasak adalah sup. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa biasanya yang dimasak terlebih dahulu adalah nasi dan ayam goreng. Setelah itu, baru memasak sayur, seperti sambal goreng hati, tumis telur puyuh, mie goreng, dan terakhir baru memasak makanan yang berkuah. Namun, lebih seringnya, pemasakan makanan dilakukan bersamaan karena kompor dan peralatan masaknya banyak. Selain itu, jika bersamaan, pemasakan makanan bisa lebih cepat selesai. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa biasanya yang dimasak paling awal adalah goreng-gorengan. Selanjutnya baru memasak daging, tumis, dan terakhir baru memasak sup atau makanan berkuah lainnya.

Untuk proses mencicipi makanan pada saat memasak, informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa biasanya proses mencicipi masakan menggunakan sendok sayur yang langsung dituangkan ke tangan. Atau bisa juga menggunakan sendok makan yang hanya digunakan sekali dan berbeda untuk setiap jenis sayurnya. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa biasanya ketika mencicipi makanan, langsung menggunakan sendok sayur dan dituangkan ke tangan. Kadang-kadang juga langsung dicolek saja masakan yang ada di sendok sayur tersebut. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa mencicipi makanan biasanya menggunakan sendok makan yang hanya digunakan untuk satu jenis masakan dan sekali pakai. Biasanya juga masakan yang akan dicicipi dituangkan ke mangkok dan baru dicicip menggunakan sendok.

5.3.4 Gambaran Penyajian Makanan

Aspek penyajian makanan digambarkan melalui 8 pertanyaan yang berkaitan dengan proses penyajian makanan, baik penyajian prasmanan maupun menggunakan kardus. Proses penyajian makanan yang terdapat di masing-masing *catering* hampir serupa pelaksanaannya. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa penyajian makanan ada yang berbentuk prasmanan dan ada juga dalam bentuk kardus. Untuk penyajian dalam bentuk prasmanan, makanan yang sudah matang dipindahkan ke wadah-wadah, selanjutnya makanan dibawa ke tempat prasmanan. Jika makanan tersebut sudah akan habis, maka proses pemasakan di rumah akan dilakukan kembali.

Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa penyajian makanan yang paling sering dilakukan adalah dengan menggunakan kardus. Makanan yang sudah matang dan agak dingin langsung dimasukkan ke mika dan kemudian ditata di dalam kardus. Sedangkan untuk penyajian prasmanan, makanan matang dari wajan langsung dituang ke baskom atau panci dan kemudian dibawa ke tempat prasmanan. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa proses penyajian makanan dimulai dari peletakkan makanan yang sudah matang di nampan hingga agak dingin. Setelah itu baru dipindahkan ke kontainer yang terbuat dari bahan *stainless steel* dan kemudian ditutup untuk selanjutnya dibawa ke tempat prasmanan. Penyajian makanan juga ada yang menggunakan kardus.

Untuk kondisi peralatan penyajian makanan, informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa kondisi peralatan untuk penyajian makanan masih baik. Sebelum digunakan, alat-alat tersebut dilap dulu. Kalau sudah lama tidak digunakan, maka peralatan tersebut harus dicuci dulu sebelumnya. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa peralatan untuk penyajian prasmanan seperti piring, gelas, sendok, dan lain-lain disimpan di lemari khusus serta disimpan terpisah antara masing-masing jenis peralatan dan dalam kondisi tertutup. Jika akan digunakan, peralatan dilap terlebih dahulu. Namun, kalau sudah agak berdebu, peralatan harus dicuci ulang. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa kondisi peralatan untuk penyajian makanan masih baik dan tersimpan rapi. Jika akan digunakan, peralatan-peralatan tersebut dicuci ulang kembali.

Untuk kondisi peralatan penyajian makanan yang berbahan dasar logam, *stainless steel*, dan sejenisnya, informan juga menjawab cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa kondisi peralatan masih baik. Jika akan digunakan, sebelumnya peralatan tersebut dilap dulu. Kalau sudah lama tidak digunakan, peralatan tersebut sebelumnya dicuci dulu dengan air hangat. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa peralatan dari *stainless steel* ataupun logam masih berada dalam kondisi baik dan tidak berkarat. Peralatan tersebut disimpan dalam kondisi tertutup. Jika akan digunakan, peralatan tersebut dilap terlebih dahulu. Namun, jika ketika penyimpanan peralatan lupa ditutup, maka peralatan harus dicuci ulang. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa kondisi peralatan masih bagus, bebas karat, dan tidak berubah warna.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi kain yang digunakan untuk melapisi meja ketika penyajian makanan, informan menjawab cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa kain yang digunakan untuk meja prasmanan biasanya langsung dicuci setelah digunakan, kemudian disimpan di lemari khusus. Jika akan digunakan, kain tersebut langsung digunakan saja. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa tidak terdapat kain untuk penyajian makanan prasmanan di *catering* Y. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa kain atau taplak dicuci setiap selesai digunakan

kemudian disimpan di loker khusus. Jika akan digunakan, kain tersebut langsung digunakan. Namun, jika kain sudah lama tidak digunakan, kain tersebut dicuci ulang kembali sebelum digunakan.

Ketika ditanyakan mengenai penanganan makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen, seluruh informan memberikan jawaban yang serupa, yakni tidak ada kontak langsung antara tangan penjamah makanan dengan makanan yang akan disajikan. Untuk memegang atau memindahkan makanan, biasanya penjamah makanan menggunakan sendok, penjepit, ataupun langsung menggunakan tangan yang terbungkus plastik. Peralatan makan dan minum juga langsung dipegang menggunakan tangan tetapi yang dipegang adalah bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum, misalnya di bagian bawah atau ujungnya.

Ketika ditanyakan mengenai peletakkan dari setiap jenis makanan yang akan disajikan, hampir seluruh informan menyatakan hal yang serupa. Informan-informan dari *catering* X dan Z menyatakan bahwa makanan matang diletakkan di kontainer terpisah dan dalam kondisi tertutup. Sedangkan informan-informan dari *catering* Y menyatakan bahwa makanan diletakkan di mika ataupun kontainer terpisah. Untuk penyajian prasmanan, biasanya kontainer ditutup menggunakan kertas minyak dan kadang-kadang kontainer tidak ditutup ketika dibawa menggunakan mobil.

Ketika ditanyakan mengenai penanganan untuk makanan berkuah yang akan disajikan, seluruh informan menyatakan bahwa untuk makanan berkuah, pemasakan kuah dan isi sayurannya terpisah dan baru dicampur ketika akan dihidangkan, misalnya untuk sup. Namun, berdasarkan pernyataan dari informan-informan di *catering* X, khusus untuk sup jagung dan sup asparagus, pemasakan antara kuah dan sayurannya dicampur dari awal.

5.3.5 Gambaran Temperatur Penanganan Makanan

Aspek temperatur penanganan makanan digambarkan melalui 12 pertanyaan yang berkaitan dengan ketentuan yang berlaku mengenai temperatur dan waktu penanganan makanan dalam hal penyimpanan bahan makanan, pemasakan makanan, maupun pemanasan kembali. Ketika ditanyakan mengenai ketentuan

yang berlaku mengenai temperatur penanganan makanan yang biasa diterapkan di masing-masing *catering*, seluruh informan menyatakan bahwa temperatur ketika pemasakan makanan tidak diukur. Sedangkan waktu pemasakan hanya dikira-kira dan biasanya berdasarkan insting atau kebiasaan saja. Termometer khusus untuk mengukur suhu ketika pengolahan makanan juga belum tersedia.

Ketika ditanyakan mengenai suhu maksimal kulkas dan *freezer* untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung *hazard*, secara umum informan kurang mengetahui dan tidak pernah mengukur temperatur tersebut. Ketika ditanyakan mengenai suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan, seluruh informan juga memberikan jawaban yang serupa, yakni suhu ruangan tidak diukur. Informan hanya mengetahui bahwa suhu penyimpanan kering sama dengan suhu ruangan seperti biasa.

Untuk penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas, seluruh informan dari *catering* X dan Y menyatakan bahwa selama di tempat prasmanan, masakan tetap dipanaskan di atas kompor, namun tidak sampai mendidih. Hanya dipertahankan tetap hangat. Sedangkan informan dari *catering* Z menyatakan bahwa biasanya yang dipertahankan tetap panas adalah masakan berkuah. Masakan berkuah dipertahankan tetap panas dengan menggunakan kompor dan juga alat pemanas yang menyatu dengan wadah *stainless steel*-nya.

Sedangkan untuk penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin, seluruh informan dari *catering* X dan Y menyatakan bahwa tidak pernah dilakukan pengolahan makanan dingin. Sedangkan informan dari *catering* Z menyatakan bahwa makanan yang disajikan dalam keadaan dingin jarang dipesan. Biasanya hanya seperti es kelapa muda atau es sirup. Es dan minumannya dipisah. Pencampuran baru dilakukan ketika akan disajikan. Untuk suhu maksimal pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin, informan-informan dari *catering* Z kurang mengetahui dan tidak pernah mengukur temperatur ketika pengolahan makanan dingin tersebut.

Ketika ditanyakan mengenai ketentuan pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan, seluruh informan dari *catering* X dan Z menyatakan bahwa tidak pernah dilakukan pemanasan masakan yang akan disajikan kembali. Sedangkan

informan dari *catering* Y menyatakan bahwa masakan yang biasa dipanaskan kembali adalah sambal goreng hati. Sambal goreng hati yang sudah dimasak hari ini dan akan disajikan juga besok, biasanya dipanaskan sebanyak 2-3 kali. Sedangkan ayam goreng juga biasanya dipanaskan kembali dengan cara dibacem dan digoreng kembali setelah disimpan di dalam *freezer*. Sayur telur puyuh juga biasanya dipanaskan kembali sebanyak satu kali setelah disimpan di kulkas. Untuk suhu dan waktu minimal ketika proses pemanasan kembali, informan-informan dari *catering* Y kurang mengetahui dan tidak pernah mengukur temperatur ketika pemanasan kembali.

Ketika ditanyakan mengenai *temperature danger zone* dan seberapa lama makanan boleh berada dalam *temperature danger zone* (antara 5-60⁰C), seluruh informan menyatakan tidak mengetahui mengenai *temperature danger zone*. Informan-informan dari *catering* X menyatakan bahwa biasanya makanan matang hanya didiamkan sebentar lalu langsung dihidangkan. Sedangkan makanan berkuah atau cah biasanya hanya bertahan 5-8 jam tanpa mendapat perlakuan apa-apa. Informan-informan dari *catering* Y menyatakan bahwa makanan matang yang didiamkan saja tanpa penanganan apapun di suhu ruangan seperti biasa, biasanya mampu bertahan dari pagi hingga siang atau bahkan sore hari (sekitar 5-7 jam). Sedangkan informan-informan dari *catering* Z menyatakan bahwa makanan matang hanya dibiarkan di nampan hingga agak dingin dalam waktu yang tidak lama. Selanjutnya langsung disajikan.

5.3.6 Gambaran *Personal Hygiene*

Aspek *personal hygiene* digambarkan melalui 24 pertanyaan yang berkaitan dengan hygiene pribadi pekerja ketika bekerja dan kontak dengan makanan. Ketika ditanyakan mengenai *personal hygiene*, seluruh informan menyatakan hal yang sama, yakni informan belum mengetahui mengenai *personal hygiene*.

Ketika ditanyakan mengenai ketentuan khusus tentang *personal hygiene* yang diterapkan bagi seluruh pekerja, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa ketentuan mengenai *personal hygiene* yang biasa diterapkan ialah kebiasaan mencuci tangan sebelum memegang makanan dan kebiasaan mencuci bahan makanan sebelum

pengolahan. Sedangkan kebanyakan informan di *catering* Y menyatakan bahwa ketentuan mengenai *personal hygiene* yang biasa diterapkan ialah mengenai pencucian bahan makanan seperti sayuran dan ayam sebelum pengolahan. Namun, salah satu informan mengetahui mengenai ketentuan untuk tidak memasak ketika tangan sedang terluka. Di *catering* Y, ketentuan mengenai *personal hygiene* yang diketahui oleh informan menyangkut larangan merokok, kuku harus pendek, dan juga kebiasaan mencuci tangan.

Ketika ditanyakan mengenai kejadian dan penanganan bagi pekerja penjamah makanan yang memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya, seluruh informan menyatakan hal yang serupa. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa jarang sekali pekerja yang mengalami luka-luka tersebut. Jika ada luka karena teriris pisau pun, maka luka tersebut langsung diobati dan ditutup dengan plester. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa pekerja yang terkena luka bakar biasanya hanya diobati dengan menggunakan salep. Sedangkan yang luka karena teriris pisau biasanya hanya ditutup dengan plester. Biasanya pekerja yang terluka masih diperbolehkan memasak atau memegang makanan. Namun, kalau lukanya parah dan tangan kanannya yang terluka, pekerja tidak diperbolehkan memasak atau memegang makanan. Di sisi lain, informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa sampai saat ini belum ada pekerja yang terluka. Kalaupun ada yang terluka, pekerja langsung diberikan obat yang dapat membuat luka cepat kering sehingga pekerja dapat kontak dengan makanan kembali.

Ketika ditanyakan mengenai kejadian penyakit infeksi pernafasan akut dan atau penyakit menular pada pekerja penjamah makanan, seluruh informan menjawab bahwa sampai saat ini tidak ada pekerja yang menderita penyakit infeksi pernafasan akut dan atau penyakit menular. Jika ada pekerja yang sakit, biasanya pekerja juga tidak masuk kerja sehingga pekerja yang menangani makanan ketika bekerja memang berada dalam kondisi sehat.

Ketika ditanyakan mengenai kejadian gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya pada pekerja ketika bekerja, seluruh informan dari *catering* X dan Z menyatakan bahwa tidak ada pekerja yang bekerja dalam kondisi sakit atau mengalami gangguan kesehatan. Biasanya kalaupun sampai

sakit dan agak parah, pekerja langsung berinisiatif sendiri untuk tidak masuk kerja. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa kadang-kadang ada pekerja yang batuk sedikit, pusing, atau flu ringan. Namun, biasanya langsung diobati sehingga bisa langsung sembuh.

Pekerja penjamah makanan yang sedang sakit di *catering* X dan Z serta tidak dapat masuk kerja, maka pekerja harus meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik *catering*. Sedangkan di *catering* Y, jika sedang sakit dan akan tidak masuk kerja, pekerja tidak perlu izin atau melapor ke pemilik *catering*.

Ketika ditanyakan mengenai pakaian yang dikenakan oleh penjamah makanan ketika bekerja, seluruh informan menyatakan hal serupa, yakni belum ada pakaian khusus yang digunakan oleh pekerja penjamah makanan ketika bekerja. Pekerja juga tidak menggunakan topi ataupun penutup kepala ketika bekerja. Biasanya pekerja hanya mengikat rambutnya saja.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan pekerja menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja, informan menyampaikan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa celemek dan sarung tangan sudah disediakan, namun jarang digunakan. Sepatu juga tidak digunakan dan tidak tersedia karena di dalam rumah memang tidak ada yang menggunakan sandal. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa biasanya hanya satu orang yang menggunakan celemek ketika memasak. Pekerja juga tidak menggunakan sarung tangan dan sepatu kedap air selama bekerja karena memang tidak disediakan juga. Pekerja biasanya hanya memakai sandal ketika bekerja. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa celemek biasanya hanya digunakan oleh pekerja yang bertugas memasak dan menggoreng. Sarung tangan dan sepatu memang tidak digunakan dan tidak tersedia.

Ketika ditanyakan mengenai kejadian bau badan pada pekerja penjamah makanan, seluruh informan menyatakan bahwa pekerja bebas dari bau badan ketika bekerja. Keadaan kuku dari penjamah makanan juga pendek dan bersih. Pekerja juga tidak ada yang menggunakan parfum ketika bekerja. Penjamah makanan pria juga tidak ada yang berjenggot dan berkumis panjang.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun ketika sedang bekerja, informan menyatakan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa kebiasaan mencuci tangan telah dilakukan, namun hanya saat-saat tertentu, misalnya ketika akan memegang makanan dan ketika dirasa tangan sudah kotor sekali. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa biasanya pekerja mencuci tangan menggunakan sabun krim yang digunakan juga untuk cuci piring. Pekerja biasanya mencuci tangan setelah mencuci ayam atau daging, sebelum memegang makanan matang, serta setelah memegang sesuatu yang kotor atau berminyak. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa pekerja biasanya mencuci tangan menggunakan sabun cair pencuci piring ketika akan memegang makanan dan setelah kontak dengan makanan.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun setelah menggunakan toilet, informan di *catering X* dan *Y* menyatakan bahwa biasanya tidak ada pekerja yang ke toilet ketika bekerja. Namun, beberapa informan menyatakan bahwa biasanya setelah menggunakan toilet, informan selalu mencuci tangan menggunakan sabun. Akan tetapi, informan kurang mengetahui apakah pekerja yang lain juga mencuci tangan menggunakan sabun setelah dari toilet. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa pekerja biasanya mencuci tangan menggunakan sabun setelah menggunakan toilet.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja, seluruh informan menyatakan bahwa secara umum tidak ada pekerja yang memiliki kebiasaan menggaruk bagian tubuhnya. Namun, beberapa informan juga menyatakan bahwa mungkin masih tetap ada pekerja yang menggaruk badannya secara tidak sadar. Pekerja juga tidak ada yang merokok dan meludah sembarangan ketika bekerja.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja, seluruh informan dari *catering X* dan *Z* menyatakan bahwa pekerja biasanya hanya makan ketika sedang waktunya istirahat. Sedangkan informan-informan dari *catering Y* menyatakan bahwa pekerja masih makan kue atau gorengan ketika bekerja.

Ketika ditanyakan mengenai kebiasaan pekerja menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja, seluruh informan dari *catering X* dan *Z* menyatakan bahwa tidak ada pekerja penjamah makanan yang menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja. Sedangkan informan-informan dari *catering Z* menyatakan bahwa terdapat dua pekerja yang menggunakan perhiasan ketika bekerja, seperti cincin, gelang, kalung, dan gelang kaki.

Ketika ditanyakan mengenai kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat ketika bekerja, seluruh informan menyampaikan bahwa tidak terdapat kain khusus yang disediakan untuk membasuh keringat ketika bekerja. Biasanya pekerja membawa kain sendiri atau langsung menggunakan pakaian dan atau celemeknya untuk membasuh keringat.

Ketika ditanyakan mengenai pengetahuan pekerja tentang persyaratan minimal sanitasi dan higiene makanan, informan menyampaikan jawaban yang cukup bervariasi. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa pekerja sudah diingatkan mengenai sanitasi dan higiene makanan ketika sedang bekerja. Namun, pekerja juga sudah ada yang mengetahui sendiri misalnya mengenai kebersihan tangan ketika memegang makanan. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa pekerja hanya mengetahui mengenai pencucian bahan makanan sebelum memasak serta pencucian peralatan masak. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa pekerja tidak diberitahu secara khusus mengenai sanitasi dan higiene makanan.

Di *catering X*, *Y*, dan *Z*, belum ada pekerja penjamah makanan yang memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan. Pemeriksaan kesehatan rutin yang diberikan bagi setiap pekerja juga belum dilakukan. Namun di *catering Z*, walaupun pemeriksaan kesehatan rutin belum dilakukan, seluruh pekerja telah diberikan fasilitas pijat refleksi setiap bulannya untuk menjaga kesehatan dari pekerja agar tidak cepat lelah.

5.3.7 Gambaran Pengendalian Kontaminasi Silang

Aspek pengendalian kontaminasi silang digambarkan melalui 5 pertanyaan yang berkaitan dengan upaya pencegahan dan pengendalian kontaminasi silang pada makanan. Ketika ditanyakan mengenai kontaminasi silang, seluruh informan

menyatakan hal yang sama, yakni informan belum mengetahui mengenai kontaminasi silang.

Ketika ditanyakan mengenai upaya pengendalian kontaminasi silang yang biasa dilakukan di masing-masing *catering*, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X masih kurang mengetahui mengenai upaya pengendalian kontaminasi silang. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa upaya pengendalian kontaminasi yang biasa dilakukan adalah dengan menutup makanan matang. Sedangkan informan-informan di *catering* Z telah cukup mengetahui mengenai upaya pencegahan kontaminasi pada makanan, misalnya perbedaan penanganan untuk makanan matang dan mentah, makanan matang harus selalu ditutup, ataupun menjauhkan makanan dari serangga dan binatang pengerat.

Untuk prosedur penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah, informan menyampaikan jawaban yang bervariasi. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa makanan matang untuk disajikan tidak pernah mengalami proses penyimpanan. Kalaupun ada, makanan matang diletakkan di bagian atas dari tempat penyimpanan dan makanan matang tersebut tidak disajikan kembali. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa makanan mentah disimpan di bagian bawah dan makanan matang disimpan di bagian atasnya. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa penyimpanan makanan matang di lemari, kulkas, ataupun *freezer* tidak dilakukan.

Untuk peralatan yang kontak dengan makanan secara langsung, informan-informan dari *catering* X dan Y menyatakan bahwa setiap selesai digunakan, peralatan masak dan peralatan makan selalu dicuci dengan sabun. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa peralatan dicuci setiap selesai digunakan dan akan digunakan kembali.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan dalam penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang, informan-informan dari *catering* X dan Z menyatakan bahwa terdapat perbedaan penggunaan peralatan untuk makanan matang dan bahan makanan mentah, terutama untuk penggunaan baskom, kontainer, pisau, dan talenan. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa pisau dan talenan untuk bahan

makanan matang dan mentah tidak dibedakan. Pisau dan talenan tersebut hanya dicuci setelah digunakan. Sedangkan baskom atau wadah untuk bahan makanan mentah dan makanan matang dibedakan.

Ketika ditanyakan mengenai perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan persiapan makanan matang, seluruh informan dari *catering* X dan Z menyatakan bahwa terdapat perbedaan lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan persiapan makanan matang. Di *catering* X, dapur samping digunakan untuk memotong-motong sayuran mentah maupun menyiapkan bumbu, sedangkan dapur belakang digunakan untuk memasak sayur. Di *catering* Z, persiapan bahan makanan mentah dilakukan di dapur sedangkan persiapan makanan matang dilakukan di depan dapur. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa tidak ada perbedaan lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan persiapan makanan matang.

5.3.8 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan

Aspek fasilitas sanitasi dan peralatan digambarkan melalui 20 pertanyaan yang berkaitan dengan upaya kebersihan dan sanitasi dari peralatan makan dan peralatan masak serta upaya kebersihan dari fasilitas-fasilitas yang tersedia di area *catering*. Ketika ditanyakan mengenai upaya kebersihan dan sanitasi peralatan yang telah diterapkan, informan menyampaikan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa setiap selesai digunakan, peralatan selalu dicuci dan kemudian dikeringkan serta diletakkan di tempat tertentu. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa peralatan selalu dicuci setiap selesai digunakan. Di sisi lain, informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa peralatan selalu dicuci menggunakan sabun setiap selesai digunakan dan juga sebelum digunakan. Setelah dicuci, peralatan juga harus dikeringkan. Untuk kondisi peralatan makan dan peralatan masak, seluruh informan menyatakan bahwa kondisi peralatan masih baik dan memang yang digunakan adalah peralatan yang kualitasnya bagus, masih utuh, dan bebas karat.

Ketika ditanyakan mengenai prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan makanan dalam rangka menjamin kebersihan dan sanitasi dari peralatan, informan menyampaikan jawaban yang cukup beragam.

Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa setiap selesai digunakan, peralatan selalu dicuci menggunakan sabun, kemudian dikeringkan (dilap atau dijemur). Sebelum digunakan, peralatan dilap atau dibilas dulu. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa peralatan masak yang meninggalkan bekas atau sisa makanan biasanya dibuang dulu sisa makanannya lalu direndam. Selanjutnya baru dicuci. Di sisi lain, informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa setiap selesai digunakan, sisa makanan yang terdapat di peralatan masak dibuang terlebih dahulu, kemudian peralatan direndam hingga mudah dibersihkan. Selanjutnya peralatan dicuci menggunakan sabun dan kemudian dibilas. Setelah dicuci, peralatan dikeringkan dengan menggantungnya di dinding dapur.

Ketika ditanyakan mengenai hal-hal yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan terutama menyangkut air yang digunakan untuk mencuci, seluruh informan menyatakan bahwa pencucian dan pembilasan peralatan menggunakan air mengalir. Bahan yang digunakan untuk pencucian peralatan di *catering* X dan Z adalah sabun cair khusus untuk mencuci peralatan. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa pencucian peralatan menggunakan sabun krim pencuci piring.

Ketika ditanyakan mengenai prosedur pencucian peralatan makan dan minum yang dilakukan, informan menyampaikan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan di *catering* X menyatakan bahwa peralatan makan dan minum dicuci dengan menggunakan air mengalir yang ditampung di ember dan dengan menggunakan sabun pencuci piring juga. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa jika masih terdapat sisa makanan, maka sisa makanan tersebut dibuang dan kemudian peralatan direndam dulu. Selanjutnya, peralatan baru dicuci. Di sisi lain, informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa setiap selesai digunakan, sisa makanan yang terdapat di peralatan makan dan minum dibuang terlebih dahulu, kemudian peralatan direndam. Selanjutnya peralatan dicuci menggunakan sabun dan kemudian dibilas. Setelah itu, peralatan dikeringkan dengan meletakkannya di rak-rak.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi fasilitas pencucian peralatan, informan menyampaikan jawaban yang cukup bervariasi. Informan-informan di *catering* X

menyatakan bahwa fasilitas pencucian peralatan terdiri dari kran, ember, dan sabun pencuci piring. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa fasilitas pencucian peralatan terdiri dari satu buah selang yang mengalirkan air dan juga terdapat satu buah ember. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa fasilitas pencucian peralatan terdiri dari tiga bagian, yakni wastafel serta dua bagian tempat pencucian yang terletak di bawah yang dilengkapi dengan kran. Wastafel biasanya digunakan untuk mencuci gelas, ataupun juga untuk mencuci daging dan sayuran. Sedangkan dua kran yang terletak di bawah salah satunya digunakan untuk mencuci piring, sendok, dan peralatan makan lainnya serta kran yang satunya digunakan untuk peralatan masak seperti wajan, panci, dan sejenisnya.

Ketika ditanyakan mengenai langkah selanjutnya yang dilakukan setelah peralatan dibilas, dicuci, dan dibersihkan, informan menyampaikan jawaban yang cukup bervariasi. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa setelah peralatan dicuci dan dibersihkan, maka selanjutnya peralatan-peralatan tersebut dikeringkan. Untuk peralatan masak, biasanya pengeringannya hanya dengan menggantung di dinding sekitar dapur. Sedangkan untuk peralatan makan dan minum, biasanya hanya diletakkan di krat (wadah plastik) dan dibiarkan hingga kering. Kalau sudah kering, peralatan makan dan minum tersebut disimpan di gudang peralatan dan ada juga yang disimpan di garasi. Informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa setelah dicuci, peralatan masak seperti wajan dan panci dikeringkan dengan cara digantung di dinding-dinding sekitar dapur. Sedangkan untuk baskom biasanya ditelungkupkan di bekas tempat tidur yang tidak terpakai. Untuk peralatan makan dan minum, setelah dicuci biasanya dikeringkan dulu di rak lalu disimpan di kardus masing-masing. Di sisi lain, informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa setelah dicuci, peralatan masak biasanya dikeringkan dengan menggantung peralatan tersebut di dinding dapur. Sedangkan untuk peralatan makan dan minum biasanya dikeringkan dengan cara menatanya di rak-rak. Jika sudah kering, maka peralatan makan dan minum tersebut dilap dan disimpan di kardus ataupun wadahnya masing-masing.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi area penyimpanan peralatan, terutama dari segi kebersihan dan penataan, seluruh informan dari *catering X* dan *Z*

menyatakan bahwa kondisi area penyimpanan peralatan bersih dan tertata rapi. Sedangkan informan di *catering Y* menyatakan bahwa kondisi area penyimpanan peralatan bersih, namun kurang rapi penataannya. Kardus dan wadah-wadah yang tidak terpakai sudah dipisahkan dan dikumpulkan tersendiri sehingga tidak ada kardus maupun wadah yang tidak terpakai yang masih ditemukan di area penyimpanan peralatan.

Ketika ditanyakan mengenai temuan produk makanan di area penyimpanan peralatan, secara umum informan menyampaikan bahwa tidak ada produk makanan yang disimpan di area penyimpanan peralatan. Namun, di *catering Y*, salah satu bagian dari area penyimpanan makanan masih digunakan untuk menyimpan peralatan yang jarang digunakan. Sedangkan untuk temuan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan, secara umum informan menyampaikan bahwa kadang-kadang masih ditemukan serangga dan binatang pengerat, seperti kecoa, tikus, ataupun semut di area penyimpanan peralatan.

Ketika ditanyakan mengenai fasilitas yang tersedia untuk seluruh pekerja, seperti toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian, seluruh informan dari *catering X* dan *Y* menyatakan bahwa tersedia satu toilet untuk laki-laki dan perempuan serta tidak tersedia ruang istirahat, ruang makan khusus, maupun ruang ganti pakaian. Di sisi lain, informan di *catering Z* menyatakan bahwa terdapat satu toilet yang tidak dipisah antara laki-laki dan perempuan serta tidak terdapat ruang istirahat dan ruang makan khusus bagi pekerja. Namun, ruang ganti pakaian telah disediakan di sebelah kamar mandi dan di dekat mushola. Fasilitas-fasilitas tersebut berada dalam kondisi bersih.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi ruang ganti pakaian dan ketersediaan tempat penyimpanan pakaian (loker), seluruh informan di *catering X* dan *Y* menyatakan bahwa tidak tersedia ruang ganti pakaian di *catering*. Sedangkan informan dari *catering Z* menyatakan bahwa ruang ganti pakaian memang tersedia, namun tidak dilengkapi dengan loker tempat penyimpanan pakaian.

Untuk fasilitas pencucian tangan, informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa fasilitas cuci tangan letaknya bergabung dengan fasilitas cuci peralatan. Fasilitas pencuci tangan tersebut dilengkapi dengan kran, sabun cuci piring, serta lap pengering tangan. Informan-informan di *catering Y* menyatakan

bahwa fasilitas cuci tangan bergabung dengan fasilitas pencucian peralatan. Biasanya pekerja mencuci tangan dengan air yang mengalir dari selang dan menggunakan sabun krim pencuci piring. Namun, lap pengering tangan tidak disediakan. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa fasilitas cuci tangan tersedia di dua tempat, yakni wastafel yang terdapat di dapur dan wastafel yang tersedia di luar yang ditujukan untuk tamu. Di wastafel luar telah disediakan sabun cair khusus untuk mencuci tangan. Sedangkan di wastafel dapur, pekerja biasanya menggunakan sabun cair pencuci piring. Lap untuk mengeringkan tangan juga telah disediakan dan digantung di dekat wastafel.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan, seluruh informan menyatakan hal yang sama, yakni saluran pembuangan air tertutup dan mengalir langsung ke saluran air besar atau sungai yang terdapat di sekitar rumah. Kondisi saluran pembuangannya lancar, tidak pernah menggenang, dan tidak berbau.

Ketika ditanyakan mengenai ketersediaan alat pembuang asap dari dapur serta kondisi pembuangan asapnya, informan menyampaikan jawaban yang cukup beragam. Informan-informan di *catering X* menyatakan bahwa pembuangan asap di dapur belakang dilewatkan melalui bagian atap yang agak dibuka sedikit. Selama ini pembuangan asap masih baik dan tidak mengganggu pekerja maupun lingkungan sekitar. Sedangkan informan-informan di *catering Y* menyatakan bahwa tidak terdapat alat pembuangan asap untuk dapur sehingga sirkulasi udara masih kurang nyaman bagi pekerja. Di sisi lain, informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa tidak terdapat alat pembuangan asap khusus. Namun karena disain dapur yang bagian atasnya agak dibuka sedikit dan sekitarnya terdapat banyak jendela dan ventilasi, maka kondisi udara di dapur juga tidak terasa pengap atau panas.

Ketika ditanyakan mengenai ketersediaan dan kecukupan tempat sampah, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering X* menyampaikan bahwa di *catering* telah tersedia satu tempat sampah. Biasanya sampah-sampah dikumpulkan dalam kantong-kantong plastik, lalu diikat dan dibuang di tempat sampah tersebut. Tempat sampah tersebut kondisinya tidak tertutup. Namun, jarang terdapat hewan di sekitar tempat sampah. Kadang-

kadang hanya ada kucing yang mendekati tempat sampah. Lalat juga pernah ditemukan di tempat sampah tersebut, namun dengan frekuensi yang jarang.

Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa sampah biasanya dikumpulkan di kantong-kantong plastik kemudian diikat, lalu dimasukkan ke karung sampah dan setiap sore biasanya dibuang ke tempat pembuangan akhir. Di sekitar area tempat sampah pernah ditemukan lalat. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa sampah biasanya dikumpulkan di kantong-kantong plastik kemudian diikat, lalu dimasukkan ke tempat sampah yang berada di luar dan sampah-sampah tersebut setiap hari selalu dibuang ke tempat pembuangan akhir. Di sekitar area tempat sampah tidak ditemukan binatang seperti lalat, kecoa, atau tikus. Kucing juga jarang sekali ditemukan.

Ketika ditanyakan mengenai letak tempat sampah, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X menyampaikan bahwa tempat sampah terletak di luar, yakni di bagian samping rumah. Letaknya jauh dari area penanganan makanan. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa karung sampah diletakkan di luar rumah, tepatnya di bagian samping rumah. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa tempat sampah diletakkan jauh dari dapur dan letaknya di dekat garasi.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi tempat sampah, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X menyampaikan bahwa tempat sampah rutin dibersihkan dan diusahakan tiap hari selalu dibuang. Walaupun tidak sempat setiap hari, maksimal pembuangannya adalah dua hari sekali. Tempat sampah juga dijaga agar tidak sampai menumpuk, berbau, maupun basah. Sampah biasanya hanya dipisahkan menjadi dua, yakni sampah dari sisa makanan dan bahan-bahan ketika memasak serta sampah yang berupa kaleng-kaleng bekas.

Informan-informan di *catering* Y menyatakan setiap sore, sampah dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Letaknya jauh dari aliran air, namun jika hujan, tempat sampah tersebut bisa basah. Tempat sampahnya tidak dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Biasanya yang dipisahkan hanya sisa potongan sayuran yang bisa digunakan untuk makanan ternak.

Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa tempat sampah rutin dibersihkan setiap hari sehingga tidak pernah menumpuk ataupun berbau. Kondisinya juga selalu kering. Tidak ada pemisahan sampah basah dan sampah kering secara khusus. Biasanya yang dipisah hanya sampah dari sisa-sisa memasak dan sampah dari kaleng atau botol-botol bekas.

Ketika ditanyakan mengenai upaya pembersihan dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di *catering*, informan menyampaikan jawaban yang serupa. Informan-informan di *catering X* menyampaikan bahwa area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di *catering* biasanya dibersihkan setiap selesai *catering*. Informan-informan di *catering Y* menyampaikan bahwa pembersihan seluruh area *catering* biasanya dilakukan setiap hari setelah selesai *catering*. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyampaikan bahwa semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di *catering* selalu dibersihkan setiap hari.

Ketika ditanyakan mengenai kondisi ventilasi di setiap area yang terdapat di *catering*, informan-informan di *catering X* menyampaikan bahwa ventilasi di *catering* tidak bermasalah. Ruangan juga tidak pengap dan tidak panas. Informan-informan di *catering Y* menyampaikan bahwa kondisi ventilasi di *catering* sudah cukup. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyampaikan bahwa kondisi udara di area *catering* tidak pengap dan cukup segar karena terdapat banyak jendela dan ventilasi.

5.3.9 Gambaran Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat

Aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat digambarkan melalui 9 pertanyaan yang berkaitan dengan upaya pencegahan dan pengendalian serangga dan binatang pengerat. Ketika ditanyakan mengenai temuan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di *catering*, secara umum informan menyampaikan bahwa masih sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut. Di *catering X* dan *Y*, kecoa, tikus, lalat, dan semut masih sering ditemukan di lokasi *catering*. Sedangkan di *catering Z*, masih ditemukan semut, tikus, dan lalat. Namun, lalat biasanya baru ada jika bahan makanan yang akan dimasak adalah udang atau cumi.

Ketika ditanyakan mengenai temuan kotoran serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di *catering*, secara umum informan menyampaikan bahwa masih ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat di area *catering*. Di *catering X*, kadang-kadang masih ditemukan kotoran tikus. Di *catering Y*, masih ditemukan kotoran tikus di area-area tertentu, seperti di bawah meja dan di area penyimpanan peralatan yang tidak terpakai. Sedangkan di *catering Z*, kotoran hewan pernah ditemukan di tempat-tempat tertentu, misalnya di sudut-sudut ruangan.

Ketika ditanyakan mengenai temuan sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, informan di *catering X* menyampaikan bahwa pernah ditemukan sarang tikus di area *catering*. Sedangkan informan-informan di *catering Y* dan *Z* menyatakan bahwa sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat belum pernah ditemukan secara langsung.

Ketika ditanyakan mengenai area yang dapat digunakan sebagai sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering X* menyampaikan bahwa masih ada area yang dapat digunakan untuk persembunyian serangga dan binatang pengerat, misalnya di gudang peralatan maupun di bagian barang-barang yang tidak terpakai. Informan-informan di *catering Y* juga menyatakan bahwa masih ditemukan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, misalnya di ruangan depan dan di bekas tangga, khususnya di bagian penyimpanan peralatan yang tidak terpakai. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa di dapur tidak ditemukan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat. Di *catering X* juga masih ada area yang lembab, terutama di sekitar tempat pencucian peralatan maupun di bagian lain yang dekat dengan sumber air. Di *catering Y*, area yang lembab terdapat di area dapur. Sedangkan informan-informan di *catering Z* menyatakan bahwa tidak ditemukan area yang lembab di lokasi *catering*.

Ketika ditanyakan mengenai upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di masing-masing *catering*, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering X* menyampaikan bahwa

tikus dikendalikan dengan memasang perangkap. Semut dengan menggunakan kapur semut atau oli. Lalat dengan memasang kertas perekat lalat. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa tikus pernah dikendalikan dengan memberikan racun tikus. Lalat dikendalikan dengan memasang kertas lalat atau dengan memasang obat nyamuk bakar. Semut dan kecoa dikendalikan dengan obat nyamuk semprot. Semut juga bisa dikendalikan dengan menggunakan kapur semut dan kecoa bisa dikendalikan dengan langsung dipukul saja. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa tikus biasanya dikendalikan dengan lem tikus. Semut dikendalikan dengan kapur semut. Lalat dikendalikan dengan lem lalat atau dengan menyalakan lilin.

Ketika ditanyakan mengenai upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di masing-masing *catering*, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X menyampaikan bahwa upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat biasanya dengan menutup lubang angin menggunakan kawat-kawat. Sedangkan informan-informan di *catering* Y dan Z menyatakan bahwa tidak terdapat upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat.

Ketika ditanyakan mengenai pemasangan alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan, informan menyampaikan jawaban yang beragam. Informan-informan di *catering* X menyampaikan bahwa telah dipasang alat perangkap, terutama untuk tikus. Informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa di *catering* tidak dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat. Sedangkan informan-informan di *catering* Z menyatakan bahwa alat perangkap yang biasanya digunakan adalah lem tikus dan lem lalat.

Ketika ditanyakan mengenai ketersediaan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat, hanya informan-informan di *catering* Y yang menggunakan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat, yakni biasanya racun tikus, obat nyamuk bakar, dan obat nyamuk semprot. Penyimpanannya biasanya diletakkan di kamar pemilik *catering*.

BAB 6

PEMBAHASAN

6.1 Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini menggunakan disain studi deskriptif observasional dengan pendekatan kualitatif. Oleh karena itu, terdapat beberapa keterbatasan peneliti dalam melaksanakan penelitian ini, antara lain:

1. Penelitian ini menyangkut berbagai variabel dan kriteria dalam *food safety* sehingga penelitian ini berpotensi dijalankan dengan tidak cukup seksama, terutama ketika pelaksanaan observasi di mana pada beberapa kriteria, observasi tidak dapat dilaksanakan.
2. Penelitian ini lebih menitikberatkan pada data dari hasil wawancara mendalam terhadap informan-informan penelitian sehingga subjektivitas informan sangat mungkin muncul ketika wawancara.
3. Subjektivitas peneliti juga mungkin muncul pada saat pelaksanaan observasi maupun wawancara mendalam.
4. Terdapat beberapa pertanyaan dalam pedoman wawancara yang menggunakan pertanyaan dikotomi karena memang pertanyaan yang disusun tidak memungkinkan menggunakan pertanyaan terbuka, misalnya pertanyaan-pertanyaan dalam variabel *personal hygiene*.

6.2 Pembahasan

6.2.1 Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan yang dilakukan di masing-masing *catering* diawali dengan pembelian bahan makanan di pasar oleh pemilik *catering*. Pembelian bahan baku langsung dilakukan oleh pemilik *catering* sehingga pemilik menjadi lebih mudah mengontrol kualitas barang yang dibeli. Apalagi kebanyakan dari pemilik *catering* telah memiliki langganan pedagang ataupun *supplier* dalam pembelian bahan baku untuk pelaksanaan *catering* sehingga apabila didapatkan bahan baku

yang kualitasnya buruk, maka pemilik *catering* dapat mengembalikan barang tersebut.

Pemeriksaan terhadap bahan makanan dan atau produk non-makanan dilakukan ketika pembelian ataupun setelah bahan makanan sampai di rumah. Bahan makanan yang digunakan tentu harus yang berkualitas baik. Menurut informan, sayuran yang kualitasnya baik adalah sayuran yang masih segar, tidak busuk, tidak layu, serta bebas dari hama. Daging, ayam, ikan, dan sejenisnya juga harus yang masih segar, warnanya cerah, dan tidak berbau. Sedangkan untuk bahan makanan kemasan dan makanan kaleng, juga harus baik kualitasnya, seperti kemasan masih utuh, kaleng tidak penyok dan tidak berkarat, tidak melewati masa kadaluarsa, serta masih tersegel rapat. Informan juga menyatakan bahwa setiap bahan makanan yang diterima sebelumnya telah diperiksa tanggal kadaluarsanya terlebih dahulu serta bahan makanan yang digunakan tersebut masih belum melewati masa kadaluarsa. Untuk produk non-makanan, secara umum informan menyatakan bahwa produk non-makanan yang digunakan juga harus yang berkualitas baik. Pemeriksaan produk non-makanan tersebut dapat dilakukan dari sejak awal pembelian, ketika barang diterima, ataupun saat akan digunakan.

Setelah bahan makanan sampai di rumah, bahan makanan tersebut dipisahkan berdasarkan jenisnya. Untuk sayuran, daging, ikan, udang, ayam, dan sejenisnya itu setelah diterima langsung dicuci kemudian diolah untuk dimasak. Untuk bahan makanan kering seperti tepung, gula, garam, dan sejenisnya, maka setelah diterima, bahan makanan tersebut langsung disimpan di tempat penyimpanannya masing-masing. Seluruh informan menyatakan bahwa bahan makanan tidak diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan karena biasanya pembelian bahan makanan hanya sejumlah yang dibutuhkan sehingga bahan makanan biasanya langsung habis dalam beberapa hari tanpa mengalami penyimpanan dalam waktu lama.

Untuk area penerimaan bahan makanan, seluruh informan menyatakan bahwa tidak terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan. Penerimaan bahan makanan langsung dilakukan di area dapur ataupun dimasukkan langsung di tempat penyimpanan masing-masing. Area yang digunakan untuk menerima bahan makanan tersebut secara umum berada dalam kondisi bersih dan tertata

rapi. Namun, khusus untuk *catering* Y, seluruh informan menyatakan bahwa area tidak berada dalam kondisi bersih ataupun rapi. Sedangkan untuk penanganan kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan, seluruh informan menyatakan bahwa tidak ada kontainer, wadah, maupun kardus kosong yang masih dibiarkan di area penerimaan bahan makanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum proses dan kondisi pemilihan dan penerimaan bahan makanan di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Bahan makanan dan produk non-makanan yang digunakan memang berkualitas baik dan belum melewati masa kadaluarsa. Bahan makanan seperti sayuran, daging, dan ayam juga langsung dicuci setelah diterima lalu langsung diolah. Hampir seluruh *catering* memang langsung mengolah dan memasak bahan makanan yang diterima tersebut. Hanya pada beberapa kondisi, bahan makanan harus disimpan terlebih dahulu. Misalnya, di *catering* X, udang harus disimpan di dalam *freezer* karena udang hanya dapat dibeli pada malam hari, sedangkan penggunaannya harus pagi-pagi sekali. *Nugget* setengah matang juga harus disimpan di dalam kulkas karena pembuatan *nugget* dilakukan dua hari sebelum pelaksanaan *catering*. Bahan makanan kering seperti tepung, gula, dan garam langsung dimasukkan ke tempat penyimpanannya masing-masing. Bahan makanan kering ataupun makanan kemasan memang tidak diberi tanda berupa tanggal penerimaan.

Area untuk penerimaan bahan makanan juga tidak terdapat di seluruh *catering*. Sedangkan kondisi area yang digunakan untuk menerima bahan makanan secara umum bersih. Namun, area yang paling bersih dan rapi terdapat di *catering* Z, di mana penerimaan bahan makanan langsung dilakukan di dapur. Dibandingkan dengan *catering* lainnya, area yang digunakan untuk menerima bahan makanan di *catering* Z memang lebih bersih dan tertata rapi. Tidak ada bahan makanan ataupun produk yang berserakan di lantai. Bahan makanan dan produk non-makanan juga sudah dikelompokkan sendiri-sendiri berdasarkan jenisnya. Di area yang digunakan untuk menerima bahan makanan tersebut juga tidak terdapat barang-barang yang menghalangi lalu lintas. Sedangkan di *catering* X, walaupun kondisi area penerimaan bersih, namun terdapat beberapa barang

yang menghalangi lalu lalang pekerja. Untuk *catering* Y, kondisi areanya memang tidak cukup bersih dan rapi dibandingkan dua *catering* lainnya. Berikut ini adalah foto area penerimaan dan proses yang diterapkan ketika menerima bahan makanan di masing-masing *catering*.



Gambar 6.1 Penerimaan Bahan Makanan di *Catering* X



Gambar 6.2 Penerimaan Bahan Makanan di *Catering* Y



Gambar 6.3 Penerimaan Bahan Makanan di *Catering* Z

Setelah mengetahui aspek pemilihan dan penerimaan bahan makanan di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Area khusus untuk penerimaan bahan makanan tidak disediakan di setiap *catering*. Sedangkan menurut McSwane, *et al.* (2000), pengusaha jasaboga harus memastikan bahwa terdapat area khusus yang memadai ketika proses penerimaan bahan makanan. Menurut Ketua DPP IKABOGA, ruangan khusus dan jalur penerimaan bahan makanan memang harus tersedia di setiap usaha *catering*. Berikut cuplikan hasil wawancara dengan Ibu Zaurah Hasfian.

“Untuk penerimaan bahan makanan, saat kita membuka catering itu memang harus ada pembagian ruangan dan jalur-jalurnya. Barang yang kita terima juga harus dimasukkan ke dalam ruangan khusus yang terpisah dari dapur. Karena kalau catering itu kan rawan terjadi kontaminasi yang dapat mengakibatkan keracunan. Jadi kalau kita belanja itu ya enggak boleh langsung masuk ke dapur begitu saja. Harus kita pilah-pilah terlebih dahulu di luar dapur.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

2. Tidak terdapat tenaga kerja khusus yang kompeten dalam proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan. Selama ini, pemilihan dan penerimaan bahan makanan langsung dilakukan oleh pemilik *catering*. Sedangkan menurut McSwane, *et al.* (2000), pekerja yang terlatih serta memiliki pengalaman dan pertimbangan yang baik dalam menginterpretasikan spesifikasi produk, pengkodean, pengukuran suhu, dan penempatan yang tepat dari produk sangat dibutuhkan dalam proses penerimaan bahan makanan. Sejalan dengan itu, Ketua DPP IKABOGA juga menyatakan bahwa tenaga kerja khusus yang memiliki kompetensi dalam proses penerimaan bahan makanan memang harus tersedia. Berikut cuplikan hasil wawancara dengan Ibu Zaurah Hasfian.

“Dalam teorinya, ketika penerimaan bahan makanan itu memang ada supplier-nya yang mengirim barang dan ada tim tenaga kerja yang menerima. Nah, makanya harus ada tenaga yang mengontrol ketika penerimaan barang untuk memeriksa kualitas bahan makanan yang kita beli. Kalau ada barang yang jelek, ya kita kembalikan. Tapi itu biasanya kalau ada supplier.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

3. Bahan makanan yang diterima tidak diberi tanda berupa tanggal penerimaan. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA, bahan makanan

yang diterima harus dicatat tanggal penerimaannya. Berikut cuplikan hasil wawancara dengan Ibu Zaurah Hasfian.

“Bahan makanan yang diterima juga harus dicatat tanggal penerimaannya. Misalnya pas kita nerima daging kan kita catat. Terus ternyata pas kita liat catatan, masih ada sisa. Berarti yang dipakai dulu ya yang lama. Kalau bahan makanan kering yang disediakan untuk stok barang ya memang harus kita kasih tanda. Namun, saya rasa yang biasanya memiliki stok-stok barang itu catering yang besar sekali. Pada umumnya, catering rata-rata tidak memiliki stok barang dan hampir semuanya berupa barang-barang baru.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

6.2.2 Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa secara umum terdapat tiga jenis penyimpanan bahan makanan yang dilakukan, yakni penyimpanan kering, penyimpanan di kulkas, serta penyimpanan di *freezer*. Penyimpanan bahan makanan kering dari setiap *catering* pada umumnya dilakukan di lemari, rak, *kitchen set*, etalase, bahkan di *catering* X penyimpanan keringnya memanfaatkan kulkas mati sebagai lemari penyimpanan. Penyimpanan kering tersebut digunakan untuk menyimpan bahan makanan kering, seperti gula, garam, tepung, dan semacamnya. Di *catering* X dan Y, terdapat produk non-makanan seperti peralatan *catering* yang disimpan di tempat penyimpanan makanan.

Sedangkan kulkas dan *freezer* biasanya digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang tidak akan langsung digunakan dan bahan makanan tersebut mudah rusak serta tidak tahan lama, seperti sayuran yang disimpan di kulkas serta daging, ikan, udang, ayam yang disimpan di *freezer*. Setiap *catering* rata-rata memiliki dua kulkas yang bergabung dengan *freezer* yang difungsikan sehari-harinya. Untuk *catering* Z, terdapat satu *freezer* khusus yang terpisah dengan kulkas.

Di *catering* Y, terdapat ruangan khusus untuk penyimpanan bahan makanan (penyimpanan kering, kulkas, dan *freezer*). Sedangkan di *catering* X dan Z, area penyimpanan bahan makanan bergabung dengan ruangan lain, yakni untuk *catering* X, areanya bergabung dengan ruang makan dan untuk *catering* Z, areanya bergabung dengan dapur. Kondisi area yang digunakan untuk penyimpanan makanan tersebut secara umum bersih dan rapi. Untuk *catering* Y,

walaupun terdapat area penyimpanan khusus, namun menurut informan, kondisi area tersebut masih kurang bersih dan rapi. Sedangkan untuk kondisi tempat penyimpanan kering, seluruh informan menyatakan bahwa lemari, rak, *kitchen set*, dan sejenisnya terletak menempel di dinding, namun posisinya jauh dari sumber air sehingga kondisinya selalu kering. Untuk kondisi kulkas dan *freezer* di masing-masing *catering* secara umum bersih dan tidak berbau.

Di setiap jenis penyimpanan, terdapat metode khusus yang diterapkan, yakni *First In First Out* (FIFO), di mana bahan makanan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan makanan yang sudah dibeli dan atau disimpan lebih dulu. Bahan makanan yang baru datang diletakkan di belakang barang yang sudah disimpan terlebih dahulu sehingga memudahkan ketika pengambilan. Setiap bahan makanan yang disimpan, baik di lemari, rak, kulkas, maupun *freezer* berada dalam kondisi baik dan belum melewati masa kadaluarsa. Namun, di *catering Y*, pernah ditemukan bahan makanan yang sudah basi, berbau, atau berjamur dan akhirnya harus dibuang.

Bahan makanan yang disimpan dalam tempat penyimpanan kering berada dalam keadaan masih tersegel ataupun tertutup rapat. Bahan makanan yang disimpan di kulkas dan *freezer* juga telah dibungkus dalam plastik dan atau diletakkan dalam kontainer-kontainer tertutup. Namun, di *catering Y*, bahan makanan yang disimpan di kulkas seperti sisa telur puyuh matang dan sisa ayam goreng yang disimpan di *freezer* tidak dibungkus ataupun diletakkan dalam kontainer-kontainer tertutup. Sedangkan di *catering Z*, penyimpanan di kulkas dan *freezer* memang jarang dilakukan. Akan tetapi, jika daging, ayam, atau ikan terpaksa disimpan di *freezer*, biasanya penyimpanan hanya diletakkan di baskom dan tidak ditutup.

Untuk bahan makanan kering yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya, bahan makanan tersebut dipindahkan ke wadah-wadah lain yang dipisahkan sesuai jenisnya. Khusus di *catering Z*, wadah-wadah ataupun toples-toples itu diberi nama sesuai jenis bahan makanan yang disimpan. Bahan makanan kering yang disimpan secara umum adalah bahan makanan yang sering digunakan karena kebanyakan dari *catering* memang hanya membeli bahan makanan yang sering atau akan digunakan. Di *catering X* dan *Y*, bahan makanan

kering juga dibedakan letak penyusunannya berdasarkan jumlah dan beratnya barang, yakni bahan makanan dengan jumlah besar dan berat diletakkan di bagian bawah. Sedangkan di *catering Z*, penyimpanan bahan makanan hanya dibedakan berdasarkan jenisnya.

Di *catering X*, penyusunan bahan makanan yang disimpan di kulkas dilakukan berdasarkan jenis dan kegunaannya, misalnya sayuran seperti wortel sudah dipisahkan antara wortel yang akan digunakan untuk sup dan wortel untuk bistik. Bahan makanan berbahan dasar susu juga sudah dikelompokkan tersendiri ketika disimpan di kulkas.

Untuk penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang di kulkas, seluruh *catering* menerapkan perlakuan di mana bahan makanan mentah diletakkan di bagian bawah dan makanan matang diletakkan di bagian atasnya. Sedangkan di *catering Y*, penyimpanan makanan matang di *freezer* tidak dibedakan dengan bahan makanan mentah dan peletakkannya juga tidak dipisahkan. Makanan matang dapat diletakkan di bagian bawah atau di atas, tergantung dari kapasitas tempat yang ada.

Di sisi lain, pembersihan kulkas dan *freezer* di masing-masing *catering* belum dilakukan secara rutin dan belum terjadwal. Di *catering X*, jadwal pembersihan kulkas dan *freezer* biasanya dilaksanakan satu hari setelah *catering* ataupun ketika sudah terlihat kotor. Di *catering Y*, kulkas biasanya dibersihkan jika sudah ada bunga esnya atau jika kulkas sudah terlihat kotor, sedangkan *freezer* biasanya dibersihkan setiap kali ayam dan bahan makanan lain yang disimpan sudah dikeluarkan semua. Di *catering Z* pembersihan *freezer* biasanya dilaksanakan bersamaan dengan pembersihan kulkas, yakni kira-kira setiap 2-3 hari sekali.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum proses dan kondisi penyimpanan bahan makanan di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Penyimpanan bahan makanan dilakukan di lemari, rak, kulkas yang sudah mati, lemari *kitchen set*, kulkas, serta *freezer*. Area penyimpanan makanan khusus hanya terdapat di *catering Y* dan kondisinya memang masih kurang bersih dan kurang rapi dalam penataannya. Kondisi area penyimpanan di *catering X* juga

masih kurang bersih dan kurang rapi karena terdapat banyak barang di sekitar tempat penyimpanan. Sedangkan kondisi area penyimpanan di *catering Z* sudah cukup bersih dan rapi. Tidak ada barang yang menghalangi atau berserakan di lantai dan meja karena bahan makanan memang sudah disimpan terpisah di lemari *kitchen set*, kulkas, dan *freezer*.

Di *catering X* dan *Z*, kondisi bahan makanan yang disimpan berada dalam keadaan tertutup dan terbungkus rapat. Sedangkan di *catering Y*, bahan makanan yang disimpan di kulkas dan *freezer* tidak ditutup, misalnya sisa telur puyuh matang dan sisa ayam goreng. Kondisi kulkas dan *freezer* di masing-masing *catering* sudah cukup bersih dan tidak berbau, namun penataannya tidak terlalu rapi walaupun setiap makanan sudah dipisahkan berdasarkan jenisnya. Di *catering Y*, ditemukan banyak bunga es di dalam *freezer*-nya. Di *catering Y* juga ditemukan peralatan masak seperti baskom yang disimpan di area penyimpanan makanan.

Bahan makanan yang disimpan tidak diberi tanda khusus yang menandakan metode FIFO diterapkan. Di *catering Z*, bahan makanan yang diletakkan di wadah-wadah khusus memang sudah diberi nama. Tidak hanya yang di wadah, namun peletakkan bumbu-bumbu dasar dan plastik-plastik bening juga sudah diberi tanda.

Di *catering Y*, makanan matang yang disimpan di kulkas diletakkan di bagian atas dan bahan makanan mentah diletakkan di bagian bawahnya. Sedangkan di *freezer*, bahan makanan tidak dipisahkan jenis maupun kondisi matang dan mentahnya. Di *catering Y*, sayuran disimpan di kantong plastik dan keranjang yang diletakkan di luar rumah. Di *catering Z*, makanan matang yang disimpan di kulkas hanya makanan milik karyawan di mana kondisinya tertutup dan diletakkan di kontainer-kontainer. Bahan makanan lain yang disimpan di kulkas dan *freezer* adalah bumbu-bumbu dasar untuk memasak serta es batu yang semuanya berada dalam kondisi tertutup dan terbungkus rapat. Sedangkan di *catering X*, tidak terdapat penyimpanan makanan matang. Bahan makanan mentah yang disimpan pun sudah terbungkus dalam plastik ataupun diletakkan dalam kontainer-kontainer yang tertutup.

Berikut ini adalah foto area dan tempat penyimpanan makanan serta kondisi penyimpanan bahan makanan di masing-masing *catering*.



Gambar 6.4 Penyimpanan Kering di *Catering X*



Gambar 6.5 Kondisi Penyimpanan di Kulkas *Catering X*



Gambar 6.6 Kondisi Penyimpanan di *Freezer Catering X*



Gambar 6.7 Penyimpanan Kering di *Catering Y*



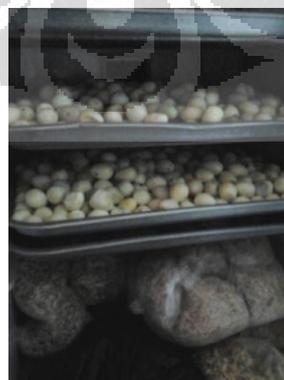
Gambar 6.8 Kondisi Penyimpanan Kering di *Catering Y*



Gambar 6.9 Penyimpanan Peralatan yang Bergabung dengan Penyimpanan Makanan di *Catering Y*



Gambar 6.10 Penyimpanan Sayuran di *Catering Y*



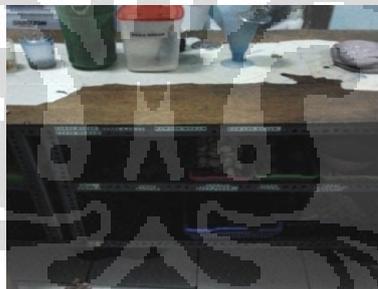
Gambar 6.11 Penyimpanan di Kulkas *Catering Y*



Gambar 6.12 Penyimpanan di *Freezer Catering Y*



Gambar 6.13 Penyimpanan Kering di *Catering Z*



Gambar 6.14 Kondisi Penyimpanan Bumbu-bumbu Dasar di *Catering Z*



Gambar 6.15 Penyimpanan di Kulkas dan *Freezer Catering Z*



Gambar 6.16 Penyimpanan di Kulkas *Catering Z*



Gambar 6.17 Penyimpanan di *Freezer Catering Z*

Setelah mengetahui aspek penyimpanan bahan makanan di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Tidak terdapat area khusus untuk penyimpanan bahan makanan di *catering X* dan *Z*. Area penyimpanan makanan masih bergabung dengan ruangan lain. Kondisi area yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan di *catering X* dan *Y* juga masih kurang bersih dan kurang rapi karena terdapat barang-barang yang menghalangi dan penataan barang-barangnya juga belum teratur. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, harus ada area penyimpanan khusus untuk bahan makanan. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Penyimpanan bahan makanan itu harus dilakukan di area yang berbeda dengan penerimaan bahan makanan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, tempat penyimpanan bahan makanan juga harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi, baik oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya maupun

bahan berbahaya. Tempat atau wadah penyimpanan juga harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.

2. Tempat penyimpanan bahan makanan, seperti lemari, rak, kulkas, dan sejenisnya, masih menempel di dinding dan beberapa tempat penyimpanan juga masih berhimpit dengan lantai. Sedangkan menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, lemari atau rak untuk penyimpanan makanan seharusnya tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm
 - b. Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm
 - c. Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm

Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, penyimpanan bahan makanan kering akan lebih baik ditempatkan di rak dibandingkan lemari karena kondisi rak terbuka sehingga pengontrolan terhadap kondisi bahan makanan yang disimpan lebih mudah dilakukan. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Kalau bahan makanan ditaruh di lemari malah saya enggak setuju karena lemari itu kan pengap, jadi takutnya ada kecoa. Kalau ditaruh di rak kan terbuka, jadi keliatan, tapi setiap makanan itu harus disimpan di toples-toples sendiri dan kondisinya tertutup. Kalau lemari kitchen set yang menggantung itu sebenarnya sih enggak apa-apa. Tapi pengalaman saya, karena kitchen set itu pengap dan bau, jadi suka ada kecoa.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

3. Di *catering* Y, produk non-makanan, seperti peralatan masak masih disimpan di area untuk penyimpanan makanan. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, penyimpanan produk non-makanan harus terpisah dengan penyimpanan bahan makanan. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Area penyimpanan makanan juga tidak boleh digunakan untuk menyimpan peralatan atau produk non-makanan lainnya.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

4. Di *catering* Y, bahan makanan yang disimpan di kulkas seperti sisa telur puyuh matang dan sisa ayam goreng yang disimpan di *freezer* tidak dibungkus ataupun diletakkan dalam kontainer-kontainer tertutup. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, penyimpanan bahan makanan di lemari, kulkas, maupun *freezer* harus selalu dalam keadaan tertutup ataupun terbungkus rapat apalagi jika makanan yang disimpan adalah makanan matang. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Kalau untuk penyimpanan makanan matang, jangan sampai disimpan di freezer. Kalau terpaksa disimpan pun, makanan matang lebih baik disimpan di chiller atau kulkas. Penyimpanan makanan matang di freezer apalagi dalam keadaan terbuka itu jelas sudah salah. Misalnya untuk ayam goreng yang disimpan di freezer dan kemudian akan kita goreng lagi, maka dagingnya akan keras. Namun, kalau ayam goreng itu dibumbui lagi dan dimasak kemudian baru digoreng, sebenarnya itu tidak masalah. Yang salah adalah jika makanan matang disimpan dalam freezer dengan kondisi terbuka. Soalnya freezer itu kan ada bunga esnya. Sedangkan ayam yang disimpan tadi itu kan berbumbu dan ada kandungan airnya. Jadi akan terbentuk kristal-kristal. Oleh karena itu lebih aman jika bahan makanan dibungkus dalam plastik atau diletakkan dalam wadah tertutup. Penyimpanan bahan makanan di kulkas atau di freezer yang dalam kondisi terbungkus dan tertutup rapat juga dapat lebih memudahkan pada saat memasukkan dan pengambilan bahan makanan. Selain itu, bahan makanan juga akan lebih terjamin dalam hal hygiene dan sanitasinya.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

5. Di *catering* X dan Y, bahan makanan yang tidak berada dalam kemasan aslinya dan dipindahkan ke wadah atau toples khusus, tidak diberi label atau nama di wadahnya tersebut. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, penyimpanan bahan makanan di toples-toples khusus akan lebih baik jika diberi label nama bahan makanan di wadahnya. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Bahan makanan kering yang sudah dipindahkan ke wadah atau toples sendiri-sendiri memang harus diberi nama atau label agar lebih aman karena kan kita ada karyawan banyak, jadi jangan sampai ada karyawan yang salah ambil bahan makanan karena tidak tau dan tidak ada namanya.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

6. Di *catering* Z, penyusunan bahan makanan tidak dibedakan berdasarkan sering tidaknya digunakan dan atau berat ringannya bahan makanan. Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, akan lebih baik penyusunan

bahan makanan dibedakan berdasarkan frekuensi penggunaan dan besarnya bahan makanan yang disimpan tersebut. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Penyimpanan bahan makanan juga lebih baik dibedakan antara bahan makanan yang sering dan jarang digunakan. Bahan makanan yang sering atau akan digunakan biasanya kita letakkan di bagian atas dari rak. Sedangkan untuk penyimpanan bahan makanan dengan jumlah besar dan berat dengan yang ringan memang biasanya kita sudah bedakan. Misalnya untuk gula jawa, biasanya kita taruh di paling bawah karena selain jumlahnya berat, gula jawa juga tidak terlalu sering digunakan. Kalau gula pasir biasanya ditaruh di bagian tengah karena gula pasir kan rawan larut kalau terkena air dan sangat mudah menarik semut untuk datang.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

7. Di *catering* Y, penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang di *freezer* tidak dipisahkan ataupun dibedakan peletakkannya. Sedangkan menurut McSwane, *et al.* (2000), bahan makanan mentah yang disimpan harus diletakkan di bagian bawah dari makanan matang untuk mencegah kontaminasi silang.
8. Penyimpanan bahan makanan memang telah dilaksanakan berdasarkan metode *First In First Out* (FIFO), namun belum terdapat tanda khusus dari bahan makanan yang disimpan tersebut yang menandakan metode FIFO telah diterapkan. Padahal kontainer atau wadah yang dipakai untuk meletakkan makanan seharusnya diberi tanda berupa tanggal ataupun kode-kode lain yang dapat menunjukkan waktu bahan makanan diterima atau disimpan. Bahan makanan tersebut juga harus diatur penempatannya untuk memastikan metode FIFO dapat diterapkan secara efektif, yakni bahan makanan yang lebih lama dipindahkan ke bagian depan dari tempat penyimpanan dan bahan makanan yang baru dimasukkan ke bagian belakangnya (McSwane, *et al.*, 2000).
9. Pembersihan kulkas dan *freezer* di masing-masing *catering* belum dilakukan secara rutin dan terjadwal. Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, seharusnya telah ditetapkan jadwal rutin untuk pembersihan kulkas dan *freezer*. Pembersihan tersebut lebih baik dilakukan setiap satu minggu sekali. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Jadwal pembersihan rutin untuk kulkas dan freezer harus ada karena dengan pembersihan, kita bisa mengontrol stok makanan yang disimpan. Lalu dengan dilaksanakannya pembersihan kulkas dan freezer, maka bunga es tidak akan menumpuk. Kadang-kadang juga pasti ada ceceran dari bahan makanan yang disimpan, misalnya ceceran darah dari ayam atau ikan yang disimpan. Dengan adanya pembersihan, maka ceceran atau tumpahan bahan makanan dapat dibersihkan dan tidak sampai menimbulkan bau. Kulkas dan freezer itu sebaiknya 1 minggu sekali dibersihkan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

6.2.3 Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa tahapan pengolahan makanan meliputi proses persiapan dari bahan makanan mentah sampai proses pengolahan dan pemasakan hingga makanan menjadi matang. Seluruh *catering* menjalankan proses persiapan dan pemasakan makanan di dapur khusus yang terpisah dari ruangan lain dan tidak digunakan sebagai ruang tidur. Di *catering* X, terdapat dua dapur, yakni di dapur samping rumah (garasi) dan dapur belakang. Dapur yang di garasi lebih difungsikan untuk menyiapkan sayuran atau bahan makanan lainnya, misalnya memotong-motong sayuran atau menyiapkan bumbu ataupun untuk menggoreng ayam dan sejenisnya. Sedangkan dapur belakang lebih berfungsi untuk memasak sayur dan nasi. Dapur belakang letaknya bersebelahan dengan kamar mandi.

Di *catering* Y, terdapat tiga area yang digunakan sebagai dapur. Area pertama adalah dapur luar yang berada di samping rumah yang biasanya digunakan untuk memasak sayur. Area kedua adalah dapur bagian dalam yang terletak di belakang yang biasanya digunakan untuk mengolah ayam dan menggoreng. Area ketiga adalah dapur yang terletak di dekat kamar mandi yang digunakan untuk memasak nasi. Sedangkan di *catering* Z, terdapat satu dapur yang terpisah dari ruangan lain dan juga terletak jauh dari kamar mandi atau toilet. Proses persiapan bahan makanan mentah seperti memotong dan mengupas sayuran ataupun bahan makanan lain dilakukan di satu meja khusus yang terletak di bagian tengah dapur.

Berdasarkan pernyataan informan, dapur di *catering* X dan Z yang digunakan untuk persiapan dan pengolahan makanan berada dalam kondisi bersih dan rapi. Namun, berbeda dengan *catering* Y, walaupun dapur tidak berbau, kondisi dapur di *catering* Y masih kurang bersih, kurang rapi, kurang strategis, sempit, kurang ventilasi dan pencahayaan, serta kualitas udaranya masih kurang. Sedangkan kondisi peralatan masak yang digunakan di masing-masing *catering* secara umum berada dalam kondisi baik dan biasanya digantung di dinding-dinding dapur setelah dicuci. Sebelum digunakan, peralatan masak di *catering* X dan Y biasanya tidak dicuci ulang. Hanya saja, jika peralatan sudah lama tidak digunakan dan terlihat berdebu, peralatan tersebut dibilas dahulu sebelum digunakan. Di sisi lain, peralatan masak di *catering* Z selalu dicuci ulang menggunakan sabun sebelum digunakan.

Secara umum, penanganan bagi sayuran, buah-buahan, ayam, ikan, daging, dan sejenisnya sebelum diolah dan dimasak adalah dengan mencuci bahan makanan tersebut dengan menggunakan air mengalir. Untuk penanganan makanan beku yang baru dikeluarkan dari *freezer*, terdapat perbedaan perlakuan di *catering* X dan Y. Di *catering* X, makanan beku harus didiamkan dulu sampai esnya mencair baru dapat diolah dan dimasak. Sedangkan di *catering* Y, apabila waktu tidak cukup, makanan beku tersebut tidak didiamkan terlebih dahulu, namun langsung dimasak. Untuk penanganan makanan beku di *catering* Z, informan menyatakan bahwa hal tersebut tidak pernah dilakukan karena penyimpanan bahan makanan di kulkas dan *freezer* apalagi dalam waktu lama, jarang sekali dilakukan.

Proses pemasakan makanan di masing-masing *catering* tidak diukur suhunya serta waktu pemasakannya juga hanya berdasarkan perkiraan. Urutan pemasakan yang biasa dilakukan di masing-masing *catering* adalah makanan goreng-gorengan dan nasi biasanya dimasak paling awal, sedangkan masakan berkuah dan cah biasanya dimasak paling akhir. Akan tetapi, karena seluruh *catering* memiliki kompor dan peralatan masak dengan jumlah banyak, maka proses pemasakan makanan lebih sering dilakukan bersamaan karena pemasakan makanan juga biasanya baru dimulai saat mendekati pesanan diambil.

Proses mencicipi makanan ketika memasak di *catering* X dan Y lebih sering dilakukan dengan menggunakan sendok sayur dan kemudian makanan langsung dituangkan ke tangan. Sedangkan di *catering* Z, proses mencicipi makanan biasanya menggunakan sendok makan yang hanya digunakan untuk satu jenis masakan dan sekali pakai. Biasanya juga masakan yang akan dicicipi dituangkan ke mangkok dan baru dicicip menggunakan sendok.

Secara umum, perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang adalah dengan meletakkan makanan matang tersebut ke wadah-wadah terpisah. Di *catering* X, wadah-wadah tersebut ditutup, namun tidak rapat sehingga udara panas dapat keluar. Wadah-wadah yang berisi makanan matang tersebut kemudian diletakkan di lantai sebelum dibawa ke tempat prasmanan dan atau ditata ke mika. Di *catering* Y, makanan yang sudah matang biasanya tetap berada di wajan dan panci serta diletakkan di atas penyangga. Wajan tersebut ditutup dengan tampah yang terbuat dari bambu agar udara panas dari masakan dapat menguap keluar. Jika sudah agak dingin, makanan tersebut langsung dimasukkan ke mika. Sedangkan di *catering* Z, makanan matang yang akan disajikan langsung dipindahkan ke nampan-nampan dan diletakkan di atas meja hingga makanan agak dingin. Selanjutnya, makanan dipindahkan ke kontainer-kontainer dan ditutup rapat kemudian dibawa ke tempat prasmanan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum proses dan kondisi persiapan, pengolahan, dan pemasakan makanan di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Akan tetapi, terdapat beberapa perbedaan hasil wawancara dan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti. Misalnya dalam hal kondisi dapur. Dapur di *catering* Z lebih bersih, rapi, dan lebih lebar dibandingkan dua *catering* lainnya sehingga dapur di *catering* Z ini paling memadai dibandingkan dapur-dapur lainnya. Dapur di *catering* X sebenarnya juga sudah cukup memadai, namun masih terdapat ceceran-ceceran makanan di area dapur. Penataannya juga tidak serapi dapur di *catering* Z karena masih terdapat barang-barang yang tidak berkaitan dengan kebutuhan memasak yang terdapat di area dapur. Salah satu dapur di *catering* X juga sebenarnya bukan dapur asli karena merupakan bekas garasi, di mana terdapat penyimpanan peralatan juga di sana. Dapur di bagian

belakang yang digunakan untuk memasak nasi juga letaknya berdekatan dengan kamar mandi sehingga dapur terasa lembab.

Sedangkan berdasarkan hasil pengamatan, dapur di *catering* Y kondisinya masih kurang memadai karena terdapat dapur yang berada di luar rumah tanpa ada pembatas dengan udara terbuka. Salah satu dapur yang ada di belakang, yakni yang digunakan untuk memasak nasi juga lokasinya tidak sesuai karena terletak di depan kamar mandi, di mana mencuci nasinya pun dilakukan di kamar mandi tersebut. Seperti yang disampaikan oleh informan-informan ketika wawancara mendalam, kondisi dapur di *catering* Y memang masih kurang bersih, kurang rapi, kurang dalam pencahayaannya, kondisinya lembab, serta ventilasinya juga kurang.

Perlakuan yang diterapkan untuk makanan yang sudah matang juga agak berbeda dari pernyataan informan ketika wawancara dengan hasil observasi. Di *catering* X, makanan yang telah matang diletakkan di dalam panci atau baskom-baskom besar yang kemudian diletakkan di lantai. Banyak dari panci atau baskom tersebut yang dibiarkan tetap terbuka. Beberapa ada yang ditutup dengan kertas coklat, namun masih terdapat bagian dari makanan yang terbuka dan memungkinkan serangga mendekat. Penataan makanan di mika dan kardus juga dilakukan di lantai, di mana kardus baru ditutup ketika menu makanan yang dimasukkan ke dalam mika sudah lengkap.

Di *catering* Y, wajan dan panci yang berisi makanan matang diletakkan di atas penyangga sehingga tidak langsung berada di lantai. Wajan dan panci tersebut kebanyakan tidak ditutup. Beberapa wajan ada yang ditutup, namun hanya menggunakan nampan sehingga tidak seluruh bagian dapat tertutupi. Penataan makanan di kardus juga dilakukan di lantai. Namun, sayur atau tumis diletakkan di dalam mika satuan yang kemudian ditutup, lalu baru dimasukkan ke dalam kardus. Ketika penataan, biasanya makanan yang berada dalam kondisi terbuka adalah nasi dan ayam goreng.

Di *catering* Z, makanan matang ada yang tetap diletakkan di wajan atau panci, ada juga yang dipindahkan ke nampan-nampan dan dibiarkan dalam keadaan terbuka agar udara panas dari makanan cepat menguap. Namun, peletakkan di nampan tersebut tidak lama, hanya sekitar beberapa menit.

Makanan yang masih di wajan atau panci tetap berada di atas kompor, sedangkan yang sudah dipindahkan ke nampan, peletakkannya adalah di atas meja. Setelah itu, makanan matang dipindahkan ke kontainer-kontainer untuk dibawa ke tempat prasmanan atau langsung ditata di kardus, di mana penataannya dilakukan di meja khusus yang terletak di luar dapur.

Berikut ini adalah foto area dan tempat pengolahan makanan serta kondisi pengolahan makanan di masing-masing *catering*.



Gambar 6.18 Kondisi Dapur Samping di *Catering X*



Gambar 6.19 Kondisi Dapur Belakang di *Catering X*



Gambar 6.20 Kondisi Makanan Matang di Dapur Samping *Catering Y*



Gambar 6.21 Kondisi Dapur Samping *Catering Y*



Gambar 6.22 Kondisi Dapur Belakang *Catering Y*



Gambar 6.23 Proses Pemasakan Makanan di Dapur *Catering Z*



Gambar 6.24 Proses Persiapan Makanan di Dapur *Catering Z*

Setelah mengetahui aspek pengolahan makanan di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Tidak terdapat pemisahan fungsi dapur secara menyeluruh terkait fungsi dapur sebagai tempat persiapan dan peracikan makanan yang masih mentah serta dapur sebagai tempat pemasakan hingga makanan matang. Di *catering* X, meskipun sudah ada perbedaan fungsi dapur samping dan belakang, namun masih ada pengolahan makanan matang di dapur samping yang sebenarnya berfungsi untuk peracikan makanan mentah. Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, seharusnya fungsi dapur dipisahkan antara tempat peracikan makanan mentah dengan pengolahan makanan matang. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Dapur itu seharusnya dipisahkan antara tempat untuk persiapan (misalnya ketika memotong-motong makanan) dan dapur untuk memasak. Jadi bahan makanan yang masuk ke dapur itu memang tinggal produksi saja jadi bisa lebih aman. Area penerimaan, penyimpanan, persiapan, dapur, hingga penyiapan makanan matang memang harus disediakan oleh pengusaha catering dan tetap harus diusahakan walaupun tempat terbatas, karena sebagai pengusaha ya kita memang harus siap dengan segala risiko untuk membangun usaha catering. Namun, pada faktanya memang banyak dari usaha catering yang tidak mengikuti ketentuan tersebut karena berbagai keterbatasan ataupun ketidaktahuan dari mereka sendiri.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

2. Di *catering* X dan Y, letak dapur berdekatan dengan kamar mandi. Bahkan di *catering* Y, pencucian beras untuk kemudian dimasak masih dilakukan di kamar mandi. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet atau jamban, peturasan, dan kamar mandi.
3. Kondisi dapur di *catering* Y masih kurang bersih, kurang rapi, kurang strategis, sempit, kurang ventilasi dan pencahayaan, serta kualitas udaranya masih kurang. Dapur tersebut juga kurang memadai karena salah satu dapurnya terletak di luar. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, ruang pengolahan makanan harus dipisahkan

dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruangan lain. Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, maka harus terdapat ventilasi buatan untuk sirkulasi udara. Intensitas pencahayaan juga harus cukup untuk dapat melakukan pekerjaan secara efektif.

4. Di *catering* X dan Y, peralatan yang digunakan untuk persiapan dan pemasakan makanan langsung digunakan dan tidak dicuci ulang. Namun, jika peralatan dirasa sudah berdebu, peralatan dibilas terlebih dahulu sebelum digunakan. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, peralatan masak seharusnya dicuci ulang menggunakan sabun sebelum digunakan. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Peralatan yang akan dipakai lagi juga harus dicuci ulang dan dicucinya menggunakan sabun.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

5. Di *catering* X, makanan beku yang akan dimasak, dibiarkan terlebih dahulu hingga esnya mencair. Di *catering* Y, jika waktu terbatas, makanan beku yang baru dikeluarkan dari *freezer* langsung dimasak tanpa didiamkan terlebih dahulu. Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, seharusnya makanan beku tersebut didiamkan sampai esnya mencair terlebih dahulu. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Penanganan makanan beku sebelum dimasak adalah dengan cara mendinginkannya hingga mencair. Jangan sampai makanan beku tersebut diguyur atau direndam air karena takutnya malah terjadi kontaminasi.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

Namun berdasarkan McSwane, *et al.* (2000), makanan beku seharusnya tidak dibiarkan dalam suhu ruangan karena membiarkan makanan berada dalam suhu ruangan sama saja dengan membiarkan makanan memasuki *temperature danger zone* yang kemudian sangat memungkinkan bakteri berkembang dengan cepat. Terdapat beberapa cara penanganan makanan beku sebelum dimasak. Cara yang paling dianjurkan adalah dengan memindahkan makanan beku tersebut ke dalam kulkas dengan suhu maksimal 5⁰C. Cara kedua adalah dengan mengalirkan air dingin ke makanan tersebut, di mana suhu air tidak boleh melebihi 21⁰C dan

kecepatan air cukup untuk menghilangkan kontaminan dari permukaan makanan. Makanan mentah yang sudah dialirkan air tersebut tidak boleh berada dalam *temperature danger zone* lebih dari 4 jam. Cara ketiga adalah khusus untuk makanan siap saji, di mana makanan beku siap saji tersebut dipanaskan di dalam *microwave oven*, selanjutnya langsung diolah dan disajikan.

6. Proses pemasakan makanan di masing-masing *catering* tidak diukur suhunya serta waktu pemasakannya juga hanya berdasarkan perkiraan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
7. Proses mencicipi makanan ketika memasak di *catering* X dan Y lebih sering dilakukan dengan menggunakan sendok sayur dan kemudian makanan langsung dituangkan ke tangan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, mencicipi makanan harus menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, seharusnya mencicipi makanan itu menggunakan dua sendok. Jadi satu sendok untuk mengambil masakannya, lalu dari sendok itu masakan dituangkan ke mangkok. Dari mangkok, kita gunakan sendok kedua untuk mencicipi masakannya. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Untuk mencicipi makanan itu, kita harus menyediakan dua sendok. Jadi satu sendok untuk mengambil masakannya, lalu dari sendok itu masakan dituangkan ke mangkok. Dari mangkok, kita gunakan sendok kedua itu untuk mencicipi masakannya. Mencicipi makanan tidak boleh langsung dari sendok sayur ke mulut. Sebaiknya juga jangan mencicipi dari sendok sayur langsung dituangkan ke tangan. Soalnya hasil masakan akan menjadi tidak bagus karena rasa masakan yang dicicipi menjadi berkurang rasanya dan aroma masakan juga kurang bisa dirasakan. Mencicipi makanan itu lebih baik agak lama dan boleh lebih dari satu kali biar benar-benar terasa masakannya.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

8. Di *catering X*, makanan matang yang dipindahkan dalam baskom atau panci-panci besar hanya diletakkan di lantai dan kebanyakan tidak ditutup, padahal kondisi makanan sudah tidak terlalu panas. Beberapa ada yang ditutup dengan kertas cokelat, namun menutupnya juga hanya sebagian. Sedangkan di *catering Y*, makanan matang tetap diletakkan di atas wajan, namun diturunkan dari kompor dan diletakkan di atas penyangga sehingga tidak langsung berada di lantai. Makanan tersebut juga kebanyakan tidak ditutup padahal makanan tersebut berada di dapur luar. Beberapa ada yang ditutup dengan nampan, namun menutupnya juga hanya sebagian. Di *catering X* dan *Y*, penataan makanan matang di kardus dan mika juga dilakukan di lantai. Di *catering Z*, walaupun peletakan dan penataan makanan selalu di atas meja dan diletakkan di luar dapur, namun belum terdapat wadah yang tutupnya dapat ditutup sempurna dan mengeluarkan udara panas.

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penempatan makanan seharusnya selalu dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. Uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.

Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, makanan matang tidak boleh diletakkan di lantai. Berikut ini adalah hasil cuplikan wawancaranya.

“Makanan yang sudah matang dipindahkan ke dalam kontainer-kontainer dan tidak boleh diletakkan di lantai.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

6.2.4 Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering X*, *Y*, dan *Z*, diketahui bahwa proses penyajian makanan yang biasa dilakukan di masing-masing *catering* adalah dalam bentuk prasmanan dan kardus.

Peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan seperti peralatan makan dan minum serta peralatan yang terbuat dari *stainless steel* berada dalam kondisi baik. Di *catering* X dan Y, peralatan tersebut biasanya dilap dulu sebelum digunakan. Namun, jika sudah lama tidak dipakai atau terlihat berdebu, maka peralatan tersebut dicuci ulang. Sedangkan di *catering* Z, peralatan penyajian makanan selalu dicuci ulang setiap sebelum digunakan. Untuk penggunaan kain sebagai taplak meja prasmanan, biasanya langsung digunakan karena kain tersebut sudah dicuci setelah digunakan dan kemudian disimpan di lemari khusus.

Penanganan makanan yang telah siap disajikan adalah dengan menggunakan sendok, penjepit, ataupun langsung menggunakan tangan yang terbungkus plastik untuk memegang atau memindahkan makanan. Tidak ada kontak langsung antara tangan penjamah makanan dengan makanan yang akan disajikan. Sedangkan untuk penanganan peralatan makan dan minum ketika penyajian makanan, peralatan makan dan minum tersebut langsung dipegang menggunakan tangan tetapi yang dipegang adalah bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum, misalnya di bagian bawah atau ujungnya. Untuk penanganan makanan berkuah, pemasakan kuah dan isi sayurannya terpisah dan baru dicampur ketika akan dihidangkan, misalnya untuk sup. Namun, berdasarkan pernyataan dari informan-informan di *catering* X, khusus untuk sup jagung dan sup asparagus, pemasakan antara kuah dan sayurannya dicampur dari awal.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum proses dan kondisi penyajian makanan di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Akan tetapi, terdapat beberapa perbedaan hasil wawancara dan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti. Misalnya dalam hal penanganan makanan matang. Di *catering* Y, ditemukan dua pekerja yang langsung menggunakan tangan tanpa dibungkus plastik dalam memindahkan sayuran matang untuk kluban ke dalam mika. Di *catering* X dan Y, peletakkan makanan matang yang berada di dalam baskom atau panci juga masih dilakukan di lantai dan tidak ditutupi, seperti yang sudah dijelaskan di aspek persiapan makanan. Peralatan penyajian makanan yang sudah dalam kondisi bersih juga ada yang masih dipegang di bagian yang kontak dengan

makanan. Berikut ini adalah foto kondisi penyajian makanan di masing-masing *catering*.



Gambar 6.25 Kondisi Makanan Matang di *Catering X*



Gambar 6.26 Proses Penyajian Makanan di *Catering X*



Gambar 6.27 Kondisi Makanan Matang di *Catering Y*



Gambar 6.28 Proses Penyajian Makanan di *Catering Y*



Gambar 6.29 Proses Penyajian Makanan di *Catering Z*

Setelah mengetahui aspek penyajian makanan di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Peralatan untuk penyajian makanan di *catering X* dan *Y* tidak dicuci ulang sebelum digunakan. Menurut Ketua DPP IKABOGA, seluruh peralatan yang kontak dengan makanan harus dicuci ulang sebelum digunakan. Berikut ini adalah hasil cuplikan wawancaranya.

“Peralatan yang akan dipakai lagi juga harus dicuci ulang dan dicucinya menggunakan sabun. Sedangkan peralatan makan dan minum dicucinya menggunakan air hangat.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

2. Peralatan untuk penyajian makanan masih dipegang langsung di bagian yang kontak dengan makanan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
3. Di *catering Y*, masih terdapat pekerja yang memindahkan makanan langsung menggunakan tangan tanpa dibungkus plastik. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, terdapat ketentuan untuk melindungi makanan dari kontak langsung dengan penjamah makanan, yakni dengan tidak menjamah makanan langsung menggunakan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*), penjepit makanan atau sendok dan garpu. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA, saat memindahkan makanan boleh menggunakan

tangan, namun harus dibungkus sarung tangan atau plastik. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Makanan matang yang akan dipindahkan boleh dipindahkan menggunakan tangan tetapi harus dibungkus dengan sarung tangan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

4. Pemasakan sayuran berkuah seperti sup, memang harus dipisahkan antara kuah dan isi sayurannya. Namun, menurut Ketua DPP IKABOGA, akan lebih baik jika perebusan isi sayurannya dengan menggunakan sisa kuahnya agar rasa masakan tetap terjaga. Sedangkan untuk *cream soup*, pemasakan kuah dan isi sayurannya dicampur sejak awal. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Makanan berkuah itu ketika memasak harus dipisah antara kuah dan sayurannya karena kalau memasaknya dicampur, kuahnya itu bisa berubah warna. Tapi kita merebus sayurannya ya lebih baik pakai kuah masakannya itu. Jadi kuah masakan itu disisakan lalu ditambah bumbu. Soalnya dengan merebus sayurannya pakai kuah itu, masakan kita enggak akan berubah rasanya. Khusus untuk cream soup, pemasakan antara kuah dan sayurannya tidak dipisah.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

6.2.5 Temperatur Penanganan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa tidak ada ketentuan khusus yang berlaku mengenai temperatur penanganan makanan yang biasa diterapkan di masing-masing *catering*. Seluruh informan menyatakan bahwa temperatur ketika pemasakan makanan tidak diukur. Sedangkan waktu pemasakan hanya dikira-kira dan biasanya berdasarkan insting atau kebiasaan saja. Termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan juga tidak tersedia di seluruh *catering*.

Suhu maksimal kulkas dan *freezer* untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung *hazard* juga tidak pernah diukur sehingga informan pun tidak mengetahui rentang suhu kulkas dan *freezer* tersebut. Begitu juga dengan suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan. Suhu ruangan tidak diukur dan informan hanya mengetahui bahwa suhu penyimpanan kering sama dengan suhu ruangan seperti biasa.

Di *catering* X dan Y, penanganan bagi masakan yang disajikan dalam keadaan panas agar tetap panas adalah dengan menyediakan kompor di tempat prasmanan untuk mempertahankan masakan tetap panas selama belum disajikan. Di *catering* Z, masakan berkuah dipertahankan tetap panas dengan menyediakan kompor selama masakan belum disajikan dan juga dengan menggunakan alat pemanas yang menyatu dengan wadah *stainless steel*-nya saat masakan disajikan.

Penanganan bagi makanan yang disajikan dalam keadaan dingin agar tetap dingin hanya pernah dilakukan oleh *catering* Z, misalnya ketika terdapat pesanan es kelapa atau es campur. Penanganannya adalah dengan memisahkan es dan minumannya. Pencampuran baru dilakukan ketika akan disajikan. Suhu maksimal pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin juga kurang diketahui oleh informan dan temperatur juga tidak pernah diukur.

Pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan hanya dilakukan *catering* Y, di mana masakan yang biasa dipanaskan kembali adalah sambal goreng hati. Sambal goreng hati yang sudah dimasak hari ini dan akan disajikan juga besok, biasanya dipanaskan sebanyak 2-3 kali. Sedangkan ayam goreng juga biasanya dipanaskan kembali dengan cara dibacem dan digoreng kembali setelah disimpan di dalam *freezer*. Sayur telur puyuh juga biasanya dipanaskan kembali sebanyak satu kali setelah disimpan di kulkas. Suhu dan waktu minimal ketika proses pemanasan kembali tidak diukur sehingga informan pun kurang mengetahui.

Mengenai *temperature danger zone*, informan kurang mengetahui sehingga hanya beberapa yang dapat menyatakan seberapa lama makanan boleh berada dalam *temperature danger zone* (antara 5-60⁰C). Misalnya, informan pemilik *catering* X menyatakan bahwa makanan berkuah atau cah biasanya hanya bertahan 5-8 jam tanpa mendapat perlakuan apa-apa. Sedangkan informan-informan di *catering* Y menyatakan bahwa makanan matang yang dидiamkan saja tanpa penanganan apapun di suhu ruangan seperti biasa, biasanya mampu bertahan dari pagi hingga siang atau bahkan sore hari (sekitar 5-7 jam).

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum temperatur dan waktu penanganan makanan di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Tidak

banyak juga yang dapat diobservasi dari variabel ini, salah satunya karena keterbatasan alat untuk mengukur suhu ketika penanganan makanan.

Setelah mengetahui aspek temperatur dan waktu penanganan makanan di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Suhu dan waktu ketika pemasakan makanan tidak diukur dan biasanya hanya berdasarkan perkiraan. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90⁰C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, walaupun pengaturan suhu dan waktu pemasakan sulit untuk diterapkan, namun besarnya api dan waktu pemasakan tetap harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi kekuatan dan ketahanan dari masakan. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Kalau untuk catering kan biasanya kita udah ngerti semua ya soal waktu buat memasak gitu. Nah kalau berapa lamanya masak itu tergantung dari api. Kan catering itu biasanya pakai kompor gede semua, jadi pasti panas. Kalau menumis bumbu-bumbu itu harus bener-bener panas dan bener-bener mateng. Terus kalau bikin kuah atau santan gitu juga harus bener-bener matang. Nah, jadi sebenarnya kita enggak bisa ngitung jam-nya karena takutnya pas udah diitung jam-nya ternyata masih belum mateng. Masakan kan memang harus bener-bener mateng dan nasi pun juga harus tanak. Karena biasanya teknik memasak itu mempengaruhi kekuatan dan ketahanan dari masakan itu. Soalnya kalau pas masak itu udah sesuai dari segi panas dan waktu ketika memasak, ya makanan itu jadi enggak cepet basi.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

2. Suhu kulkas, *freezer*, dan tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan tidak diukur. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, penyimpanan bahan makanan dan penyimpanan makanan masak harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 6.1
Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

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

Tabel 6.2
Suhu Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak

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

3. Di *catering* Y, penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas hanya menggunakan kompor dan belum dilengkapi dengan alat saji panas. Di seluruh *catering*, suhu makanan juga tidak diukur. Padahal, berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, di mana sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*), makanan harus berada pada suhu > 60°C. Hal tersebut serupa dengan pernyataan Ketua DPP IKABOGA Indonesia. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Untuk penyajian prasmanan, kan kita ada pemanasnya jadi bisa lebih menjamin kekuatan masakan. Tapi kalau untuk makanan berkuah, kita harus siapkan kompor juga di pantry atau tempat menyiapkan bahan yang ada di area acara prasmanan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

4. Di *catering* Y, pemanasan makanan dilakukan untuk masakan tertentu dan pemanasan kembali tersebut dapat dilakukan lebih dari 1 kali. Padahal, menurut McSwane, *et al.*, (2000), pemanasan makanan hanya boleh dilakukan satu kali dan apabila terdapat sisa makanan dari makanan yang dipanaskan tersebut, maka sisa makanan tersebut harus dibuang. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, pemanasan makanan hanya boleh dilakukan untuk masakan tertentu dan boleh dilakukan maksimal 1 kali pemanasan saja. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Makanan yang tidak boleh dipanaskan kembali adalah bayam, kangkung, serta sayuran hijau. Yang boleh dipanaskan kembali misalnya sambal goreng, namun hanya boleh dipanaskan satu kali saja setelah dikeluarkan dari kulkas.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

5. Suhu ketika pemanasan kembali tidak diukur. Sedangkan berdasarkan McSwane, *et al.*, (2000), semua makanan yang dipanaskan kembali suhunya harus melebihi 74⁰C.
6. Suhu pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin tidak diukur. Sedangkan berdasarkan McSwane, *et al.*, (2000), suhu untuk pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin tidak boleh melebihi 5⁰C.
7. Informan belum mengetahui mengenai *temperature danger zone*. Di *catering* X, makanan matang yang tanpa mendapat perlakuan apa-apa dapat bertahan 5-8 jam, sedangkan di *catering* Y, makanan matang tersebut bertahan 5-7 jam. Padahal, menurut McSwane, *et al.*, (2000), makanan yang dibiarkan dalam suhu 5-60⁰C (*temperature danger zone*) hanya boleh dipertahankan dalam waktu maksimal 4 jam saja.
8. Termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan tidak tersedia di seluruh *catering*. Berdasarkan McSwane, *et al.*, (2000), termometer perlu disediakan untuk mengukur suhu ketika penanganan makanan agar suhu makanan dapat dikendalikan dan perkembangan bakteri di dalam makanan dapat dicegah.

6.2.6 *Personal Hygiene*

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa informan belum terlalu mengetahui mengenai ketentuan-ketentuan dalam aspek *personal hygiene*. Secara umum, tidak ada *catering* yang menerapkan aturan secara tegas bagi pekerja yang mengalami luka bakar, teriris pisau, maupun tergores untuk berhenti bekerja atau berpindah tugas sementara. Penanganan bagi pekerja yang terluka adalah dengan langsung mengobati luka tersebut. Untuk keadaan penyakit yang diderita, seperti penyakit infeksi pernafasan akut, penyakit menular, maupun gangguan kesehatan ringan seperti batuk, flu, dan demam, seluruh *catering* menyatakan bahwa saat bekerja, pekerja berada dalam keadaan yang sehat. Jika pekerja sakit atau merasa sakit, maka pekerja akan berinisiatif sendiri untuk tidak masuk kerja. Di *catering* X dan Z, jika akan tidak masuk kerja, maka pekerja akan izin terlebih dahulu kepada pemilik *catering*. Sedangkan di *catering* Y, pekerja tidak izin terlebih dahulu jika akan tidak masuk kerja.

Ketika bekerja, seluruh *catering* menyatakan bahwa belum terdapat pakaian khusus bagi pekerja penjamah makanan. Topi ataupun penutup kepala juga tidak digunakan oleh pekerja ketika bekerja. Pekerja biasanya hanya mengikat rambutnya ketika bekerja. Untuk penggunaan perhiasan ketika bekerja, hanya dua pekerja di *catering* Y yang masih menggunakan cincin, gelang, kalung, dan gelang kaki. Di setiap *catering* juga tidak tersedia kain khusus untuk membasuh keringat ketika bekerja. Biasanya pekerja membawa kain sendiri atau langsung menggunakan pakaian dan atau celemeknya untuk membasuh keringat. Ketika bekerja juga tidak ada pekerja yang menggunakan parfum dengan bau menyengat.

Pekerja penjamah makanan di *catering* X jarang menggunakan celemek dan sarung tangan, walaupun sudah disediakan. Sedangkan sepatu kedap air memang tidak tersedia. Di *catering* Y, hanya satu pekerja yang menggunakan celemek. Pekerja tidak menggunakan sarung tangan dan sepatu kedap air selama bekerja karena memang tidak disediakan juga. Di *catering* Z, celemek biasanya hanya digunakan oleh pekerja yang bertugas memasak dan menggoreng. Sarung tangan dan sepatu memang tidak digunakan dan tidak tersedia.

Pekerja penjamah makanan bebas dari bau badan selama bekerja. Secara umum, pekerja juga tidak ada yang memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja. Namun, mungkin masih tetap ada pekerja yang menggaruk badannya secara tidak sadar. Selama bekerja, tidak terdapat pekerja yang merokok dan meludah di sembarang tempat. Sedangkan untuk kebiasaan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja, hanya pekerja di *catering* Y yang masih makan kue atau gorengan ketika bekerja. Keadaan kuku dari penjamah makanan juga pendek dan bersih. Pekerja juga tidak ada yang berjenggot dan berkumis panjang.

Untuk kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun selama bekerja, pekerja di *catering* X hanya melakukannya saat akan memegang makanan dan ketika dirasa tangan sudah kotor sekali dengan menggunakan sabun cair pencuci piring. Pekerja di *catering* Y biasanya mencuci tangan menggunakan sabun krim pencuci piring setelah mencuci ayam atau daging, sebelum memegang makanan matang, serta setelah memegang sesuatu yang kotor atau berminyak. Pekerja di *catering* Z biasanya mencuci tangan menggunakan sabun cair pencuci piring ketika akan memegang makanan dan setelah kontak dengan makanan. Sedangkan untuk kebiasaan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet, informan biasanya memang mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet. Namun, informan kurang mengetahui apakah pekerja yang lain juga mencuci tangan menggunakan sabun setelah dari toilet.

Secara umum, pekerja di seluruh *catering* belum diberitahu ataupun diajarkan mengenai persyaratan minimal tentang sanitasi dan higiene makanan. Kebanyakan pekerja telah mengetahui sendiri ataupun hanya diberitahu oleh pemilik *catering* saat pelaksanaan pekerjaan, namun hanya pengetahuan dasar mengenai sanitasi dan higiene makanan yang telah diketahui oleh pekerja, misalnya mengenai kebersihan tangan ketika memegang makanan, pencucian bahan makanan sebelum memasak, serta pencucian peralatan masak. Pemilik *catering* dan pekerja pun belum ada yang memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan. Pekerja penjamah makanan juga belum pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan secara rutin, misalnya setiap dua kali dalam satu tahun

kerja. Akan tetapi, pemilik *catering* Z telah menyediakan fasilitas pijat bersama bagi seluruh pekerjanya minimal satu kali setiap bulan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum aspek *personal hygiene* di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Namun, berdasarkan hasil observasi, pekerja di *catering* Z juga masih ada yang menggunakan perhiasan ketika bekerja, misalnya cincin, kalung, dan gelang. Selain itu, ketika observasi dilakukan di *catering* X dan Z, ditemukan bahwa tidak ada pekerja yang menggunakan celemek ketika bekerja. Sedangkan untuk kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun ketika bekerja maupun setelah dari toilet, peneliti memiliki keterbatasan untuk melakukan observasi terhadap kebiasaan tersebut.

Setelah mengetahui aspek *personal hygiene* di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Belum terdapat ketentuan yang jelas dalam penanganan pekerja yang mengalami luka bakar, teriris pisau, maupun tergores. Sedangkan berdasarkan *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), pekerja yang terluka ataupun teriris pisau, jika diizinkan untuk tetap melanjutkan pekerjaannya, maka pekerja tersebut harus menggunakan pelindung yang kedap air untuk menutupi lukanya. Menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, akan lebih baik pekerja yang terluka tidak kontak langsung dengan makanan hingga lukanya benar-benar sembuh. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Penjamah makanan yang terluka (walaupun luka sudah ditutup plester) tetap tidak boleh memegang makanan dan harus mengerjakan pekerjaan lain yang tidak kontak langsung dengan makanan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

2. Belum terdapat aturan yang secara tegas diterapkan bagi pekerja yang menderita penyakit infeksi pernafasan akut, penyakit menular, flu, batuk, demam, dan sejenisnya. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, seluruh pekerja penjamah makanan harus berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter serta tidak

mengidap penyakit menular seperti tifus, kolera, TBC, hepatitis, dan sejenisnya. *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), juga menjelaskan bahwa pekerja yang diketahui, dicurigai, menderita penyakit, atau menjadi *carrier* penyakit yang dapat ditransmisikan melalui makanan, tidak boleh memasuki area penanganan makanan karena dikhawatirkan dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Setiap pekerja yang menderita penyakit harus segera melapor kepada pemilik atau manajemen usaha jasaboga dan pemeriksaan medis bagi pekerja penjamah makanan harus dilakukan untuk mengetahui indikasi klinis dan epidemiologisnya. Beberapa kondisi yang wajib dilaporkan segera kepada manajemen dan membutuhkan pemeriksaan medis ialah *jaundice*, diare, muntah, demam, flu, sakit tenggorokan, infeksi dan luka pada kulit (luka bakar atau luka teriris), serta gangguan pendengaran, mata, dan hidung. *Food Code* juga menyatakan bahwa pekerja wajib melaporkan kepada manajemen yang bertanggung jawab apabila didiagnosis positif terinfeksi *Salmonella typhi*, *Shigella spp.*, *E. coli* O157:H7, Hepatitis A, dan gejala penyakit di saluran pencernaan, serta gejala flu seperti muntah, diare, demam, sakit tenggorokan, batuk, bersin, ataupun *jaundice* (McSwane, *et al.*, 2000).

3. Belum terdapat pakaian khusus bagi pekerja penjamah makanan. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pekerja penjamah makanan harus selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar. Pakaian kerja tersebut harus bersih dan tidak dipakai di luar tempat jasaboga.
4. Pekerja tidak menggunakan topi ataupun penutup kepala ketika bekerja. Pekerja biasanya hanya mengikat rambutnya saja. Berdasarkan McSwane, *et al.*, (2000), pekerja penjamah makanan seharusnya menggunakan topi atau penutup kepala untuk menutupi rambutnya selama bekerja agar dapat mencegah pekerja menyentuh rambut atau kepalanya saat bekerja serta dapat mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan yang dapat menyebabkan kontaminasi. Ketua DPP IKABOGA Indonesia juga menyatakan hal yang sama. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Orang yang masak itu harus benar-bener bersih, sehat, dan rambutnya ditutup. Kalau rambut tidak ditutup, takutnya rambut masuk ke makanan dan dapat menyebabkan kontaminasi dan atau menimbulkan komplain dari pelanggan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

5. Terdapat dua pekerja di *catering* Y yang masih menggunakan cincin, gelang, kalung, dan gelang kaki. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pekerja penjamah makanan tidak boleh menggunakan perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos). Perhiasan tidak boleh digunakan pada saat bekerja karena perhiasan dapat membawa bakteri yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Selain itu, dikhawatirkan perhiasan dapat jatuh ke dalam makanan dan menjadi *hazard* fisik bagi makanan tersebut yang kemudian dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan (McSwane, *et al.*, 2000).
6. Belum tersedia kain khusus untuk membasuh keringat. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, sebaiknya disediakan kain khusus untuk membasuh keringat agar tidak terjadi kontaminasi antara keringat dengan makanan. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Kain khusus untuk membasuh keringat perlu disediakan karena menghindari pekerja yang banyak berkeringat dan dikhawatirkan keringatnya bisa mencemari makanan. Kain untuk membasuh keringat tersebut juga dapat mencegah pekerja mengelap keringat menggunakan celemek, baju, atau bahkan lap untuk peralatan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

7. Celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air hampir tidak pernah digunakan oleh pekerja di masing-masing *catering*. Pemilik *catering* pun juga tidak menyediakan kelengkapan tersebut. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, pekerja harus menggunakan celemek atau *apron*, tutup rambut, dan sepatu kedap air. Sedangkan untuk perlindungan kontak langsung dengan makanan, pekerja harus menggunakan alat sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*), penjepit makanan, serta sendok garpu. Ketua DPP IKABOGA Indonesia juga menyatakan hal yang sama, bahkan untuk menjaga kesehatan mata, pekerja sebaiknya menggunakan kacamata. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Yang harus dipakai itu celemek dan sepatu boot. Sepatu boot dapat melindungi pekerja dari kemungkinan tersiram air panas ataupun terkena kotoran-kotoran ketika memasak. Kalau sarung tangan itu kita pakai ketika mengambil barang dan memindahkan makanan matang. Untuk persiapan sih tidak usah pakai sarung tangan. Saya juga menganjurkan kepada pekerja yang memasak untuk menggunakan kacamata karena asap ketika memasak itu kan dapat membahayakan kesehatan mata juga.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

8. Pekerja di *catering* Y masih memiliki kebiasaan makan kue atau gorengan ketika bekerja. Padahal seharusnya *supervisor* atau manajemen melarang pekerja untuk makan, mengunyah permen, dan atau merokok ketika bekerja, terutama di area persiapan makanan, penyajian, dan pencucian peralatan (McSwane, *et al.*, 2000).
9. Belum semua pekerja memiliki kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun selama bekerja maupun setelah menggunakan toilet. Sedangkan berdasarkan *Food Code*, mencuci tangan menggunakan sabun harus dilakukan pada saat berikut ini, antara lain:
 - a. Sebelum persiapan makanan,
 - b. Setelah menyentuh atau memegang bagian tubuh,
 - c. Setelah menggunakan toilet,
 - d. Setelah batuk, bersin, menggunakan saputangan atau tisu, merokok, makan, atau minum,
 - e. Selama persiapan makanan terutama ketika beralih dari bahan makanan mentah ke makanan siap saji,
 - f. Setelah melakukan kegiatan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada tangan, seperti membuang sampah, mengelap meja, menggunakan bahan kimia pembersih, mengambil barang yang jatuh, dan sebagainya,
 - g. Setelah memegang atau menyentuh binatang (McSwane, *et al.*, 2000).

Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 juga menyatakan bahwa pekerja harus selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet atau jamban.
10. Pekerja belum diberitahu ataupun diajarkan mengenai persyaratan minimal tentang sanitasi dan higiene makanan. Menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan

keterampilan sumber daya manusia yang bekerja di jasaboga dapat diwujudkan melalui pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan.

11. Pemilik *catering* maupun pekerja belum ada yang memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan. Menurut Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Bab III Pasal 6 ayat 1, setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Sertifikat kursus higiene sanitasi makanan dapat diperoleh melalui pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan yang dapat diselenggarakan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau lembaga institusi lain sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. Sertifikat kursus higiene sanitasi makanan berlaku secara nasional dan untuk jangka waktu tak terbatas.
12. Pekerja penjamah makanan belum pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan secara rutin. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Bab III Pasal 6 ayat 2, tenaga penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal dua kali dalam satu tahun bekerja. Tenaga penjamah makanan tersebut harus berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter. Setiap karyawan juga harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

6.2.7 Pengendalian Kontaminasi Silang

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa informan belum mengetahui mengenai kontaminasi silang. Salah satu upaya untuk mengendalikan kontaminasi silang adalah prosedur penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang yang harus dibedakan, seperti yang telah dijelaskan dalam aspek penyimpanan bahan makanan. Untuk perlakuan yang diterapkan bagi peralatan yang kontak langsung dengan makanan, *catering* X dan Y menerapkan prosedur pencucian peralatan menggunakan sabun setelah peralatan digunakan. Sedangkan *catering* Z menerapkan prosedur pencucian peralatan menggunakan sabun sebelum dan setelah peralatan digunakan.

Di *catering* X dan Z, penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang dibedakan terutama untuk penggunaan baskom, kontainer, pisau, dan talenan. Berbeda dengan di *catering* Y, di mana pisau dan talenan untuk makanan matang dan mentah tidak dibedakan, namun hanya dicuci setelah digunakan. Peralatan yang dibedakan untuk makanan matang dan bahan makanan mentah hanya baskom atau wadahnya saja. Sedangkan lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang dibedakan di *catering* X dan Z. Sedangkan di *catering* Y, lokasinya tidak dibedakan.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum pengendalian kontaminasi silang di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Namun, untuk lokasi penyiapan makanan matang, sebenarnya di *catering* Y sudah terdapat area tersendiri untuk penataan makanan di dalam kardus, walaupun penataannya dilakukan di lantai, yakni di area ruang tamu. Akan tetapi, untuk penataan makanan matang di dalam mika masih dilakukan di dapur samping dan atau dapur belakang. Sedangkan untuk penataan makanan matang di *catering* X dilakukan di ruang tengah dan ruang tamu, namun penataannya dilakukan di lantai. Untuk penataan makanan matang di *catering* Y, peletakkannya dilakukan di meja khusus di bagian depan dapur.

Setelah mengetahui aspek pengendalian kontaminasi silang di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Prosedur penyimpanan makanan matang yang harus dibedakan dengan penyimpanan bahan makanan mentah, di mana makanan matang diletakkan di bagian atas dan bahan makanan mentah diletakkan di bagian bawah, telah dijelaskan dalam aspek penyimpanan bahan makanan.
2. Perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang kontak dengan makanan, di mana peralatan harus dicuci sebelum dan setelah pemakaian dengan menggunakan sabun, telah dijelaskan dalam aspek persiapan dan penyajian makanan.

3. Di *catering* Y, tidak terdapat perbedaan penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang, terutama dalam penggunaan pisau dan talenan, di mana pisau dan talenan hanya dicuci setelah digunakan. Perbedaan penggunaan hanya diterapkan pada baskom dan wadah untuk bahan makanan mentah dengan makanan matang. Padahal, menurut McSwane, *et al.*, (2000), untuk mencegah kontaminasi silang, seharusnya terdapat perbedaan penggunaan peralatan untuk bahan makanan mentah dengan makanan matang. Perbedaan peralatan tersebut dapat ditandai dengan pemberian kode warna yang berbeda. Ketua DPP IKABOGA juga menyatakan hal yang sama. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang harus dibedakan, tidak boleh hanya dicuci. Misalnya talenan untuk bahan makanan mentah biasanya menggunakan dari kayu. Sedangkan untuk makanan matang, talenannya adalah talenan yang berbahan plastik.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

4. Di *catering* Y, lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan persiapan makanan matang tidak dibedakan. Sedangkan menurut McSwane, *et al.*, (2000), area persiapan bahan makanan mentah harus dibedakan dengan area persiapan makanan matang untuk mencegah kontaminasi silang.

6.2.8 Fasilitas Sanitasi dan Peralatan

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa upaya kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas yang diterapkan di *catering* X, peralatan selalu dicuci setiap selesai digunakan dan kemudian dikeringkan serta diletakkan di tempat tertentu. Di *catering* Y, peralatan selalu dicuci setiap selesai digunakan. Sedangkan di *catering* Z, peralatan selalu dicuci menggunakan sabun setiap selesai digunakan dan juga sebelum digunakan. Setelah dicuci, peralatan juga harus dikeringkan.

Kondisi peralatan masak serta peralatan makan dan minum masih baik dan memang yang digunakan adalah peralatan yang kualitasnya bagus, masih utuh, dan bebas karat. Prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan maupun penyajian makanan ialah setiap selesai digunakan, sisa

makanan atau minuman yang terdapat di peralatan masak atau peralatan makan minum dibuang terlebih dahulu, kemudian peralatan direndam hingga mudah dibersihkan. Selanjutnya peralatan dicuci menggunakan sabun dan kemudian dibilas. Setelah dicuci, peralatan masak dikeringkan dengan menggantungnya di dinding dapur, sedangkan peralatan makan dan minum dikeringkan dengan meletakkannya di rak-rak ataupun wadah dan tempat khusus.

Jika peralatan makan minum sudah kering, maka peralatan tersebut disimpan di area khusus. Di *catering X*, peralatan disimpan di gudang tersendiri. Di *catering Y*, peralatan disimpan di dalam kardusnya masing-masing kemudian diletakkan di ruang tengah dan kamar pemilik *catering*. Di *catering Z*, jika sudah kering, peralatan makan dan minum tersebut dilap dan disimpan di kardus ataupun wadahnya masing-masing dan kemudian diletakkan di bagian penyimpanan peralatan yang berada di sebelah dapur.

Kondisi area penyimpanan peralatan di *catering X* dan *Z* bersih dan tertata rapi. Sedangkan di *catering Y*, kondisi area penyimpanan peralatan bersih, namun kurang rapi penataannya. Kardus dan wadah-wadah yang tidak terpakai juga sudah dipisahkan dan dikumpulkan tersendiri sehingga tidak ada kardus maupun wadah yang tidak terpakai yang masih ditemukan di area penyimpanan peralatan di masing-masing *catering*. Secara umum juga tidak ada produk makanan yang disimpan atau diletakkan di area penyimpanan peralatan. Namun, di *catering Y*, salah satu bagian dari area penyimpanan makanan masih digunakan untuk menyimpan peralatan yang jarang digunakan.

Hal-hal yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan terutama menyangkut penggunaan air mengalir ketika pencucian dan pembilasan peralatan tersebut. Bahan yang digunakan untuk pencucian peralatan di *catering X* dan *Z* adalah sabun cair khusus untuk mencuci peralatan. Sedangkan di *catering Y*, pencucian peralatan menggunakan sabun krim pencuci piring. Kondisi fasilitas pencucian peralatan di *catering X* terdiri dari kran, ember, dan sabun pencuci piring. Di *catering Y*, fasilitas pencucian peralatan terdiri dari satu buah selang yang mengalirkan air dan juga terdapat satu buah ember. Sedangkan di *catering Z*, fasilitas pencucian peralatan terdiri dari tiga bagian, yakni wastafel serta dua bagian tempat pencucian yang terletak di bawah yang dilengkapi dengan

kran. Fasilitas pencucian peralatan tersebut sudah dibedakan untuk pencucian gelas, piring-sendok, serta peralatan masak seperti wajan, panci, dan sejenisnya.

Fasilitas lain yang tersedia di *catering* X, Y, dan Z adalah kamar mandi yang bergabung antara laki-laki dan perempuan. Namun, di masing-masing *catering* tersebut tidak tersedia ruang istirahat serta ruang makan khusus. Ruang ganti pakaian pun hanya tersedia di *catering* Z. Akan tetapi, ruang ganti pakaian tersebut tidak dilengkapi dengan loker untuk penyimpanan pakaian. Kondisi fasilitas-fasilitas yang berada di masing-masing *catering* tersebut juga berada dalam keadaan bersih.

Fasilitas pencucian tangan di *catering* X dan Y bergabung dengan fasilitas pencucian peralatan. Fasilitas pencuci tangan di *catering* X dilengkapi dengan kran, sabun cuci piring, serta lap pengering tangan. Di *catering* Y, fasilitas pencucian tangan dilengkapi dengan air yang mengalir dari selang dan sabun krim pencuci piring. Namun, lap pengering tangan tidak disediakan. Sedangkan di *catering* Z, fasilitas pencucian tangan tersedia di dua tempat, yakni wastafel yang terdapat di dapur dan wastafel yang tersedia di luar yang ditujukan untuk tamu. Di wastafel luar telah disediakan sabun cair khusus untuk mencuci tangan. Sedangkan di wastafel dapur, pekerja biasanya menggunakan sabun cair pencuci piring. Lap untuk mengeringkan tangan juga telah disediakan dan digantung di dekat wastafel.

Kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan lancar, tidak pernah menggenang, dan tidak berbau. Saluran pembuangan airnya tertutup dan mengalir langsung ke saluran air besar atau sungai yang terdapat di sekitar rumah. Sedangkan kondisi pembuangan asap di masing-masing *catering* secara umum sama, yakni tidak terdapat alat pembuangan asap khusus untuk pembuangan asap dari dapur. Akan tetapi, di *catering* X dan Z, telah dilakukan cara untuk pembuangan asap dari dapur, yakni bagian atap dari dapur dibuka sedikit agar asap dapat keluar.

Untuk kondisi tempat sampah, setiap *catering* memiliki satu buah tempat sampah sementara, namun kondisinya tidak tertutup karena sampah biasanya dikumpulkan di kantong-kantong plastik kemudian diikat, lalu dimasukkan ke tempat sampah tersebut. Pernah ditemukan hewan seperti lalat dan kucing di

tempat sampah yang berada di *catering* X dan Y, walaupun frekuensinya jarang. Secara umum, letak tempat sampah di masing-masing *catering* berada di luar rumah dan jauh dari area penanganan makanan. Walaupun tempat sampah di seluruh *catering* berada jauh dari aliran air tetapi tempat sampah di *catering* X dan Y masih berisiko basah apabila hujan karena hanya sebagian atap yang menutupinya.

Seluruh *catering* menyatakan bahwa tempat sampah rutin dibersihkan dan diusahakan setiap hari selalu dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Tempat sampah juga dijaga agar tidak sampai menumpuk, berbau, maupun basah. Di *catering* X dan Z, sampah biasanya hanya dipisahkan menjadi dua, yakni sampah dari sisa makanan dan bahan-bahan ketika memasak serta sampah yang berupa kaleng-kaleng atau botol-botol bekas. Sedangkan di *catering* Y, sampah yang dipisahkan hanyalah sisa potongan sayuran yang bisa digunakan untuk makanan ternak.

Seluruh area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di *catering* secara umum dibersihkan setiap selesai pelaksanaan *catering*. Di *catering* Y dan Z, upaya pembersihan area *catering* hampir setiap hari dilakukan karena pelaksanaan *catering* juga hampir setiap hari. Sedangkan untuk kondisi ventilasi di area-area *catering*, informan menyatakan hampir tidak ada masalah mengenai kondisi udara di area *catering* dan ventilasi yang tersedia sudah cukup untuk menjaga kualitas udara di ruangan. Di *catering* Z, kondisi udara makin baik dan segar karena terdapat banyak jendela, pintu, dan ventilasi yang lebar.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum aspek kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Akan tetapi, terdapat beberapa perbedaan antara hasil wawancara mendalam dengan hasil observasi. Misalnya dalam hal kondisi area penyimpanan peralatan, di mana kondisi gudang penyimpanan peralatan di *catering* X masih kurang rapi penataannya karena banyak peralatan yang tumpang tindih. Peralatan juga terlalu banyak sehingga menyulitkan ketika akan mengambil. Selain itu, karena terlalu banyak peralatan, beberapa peralatan diletakkan di bekas garasi, padahal bekas garasi tersebut digunakan sebagai dapur. Sedangkan di *catering* Y, area

penyimpanan peralatannya tidak terorganisasi dengan baik karena tidak terdapat satu ruangan khusus untuk penyimpanan peralatan. Kondisi area yang digunakan untuk menyimpan peralatan juga masih kurang bersih serta penataan masih kurang rapi. Peralatan yang disimpan juga terlihat berdebu. Kondisi area penyimpanan peralatan yang paling memadai dibandingkan yang lainnya adalah *catering Z*. Walaupun area penyimpanan peralatan terletak di sebelah dapur dan terbuka, namun kondisinya bersih, penataannya rapi, serta peralatan sudah dikelompokkan berdasarkan jenisnya.

Terdapat juga perbedaan antara hasil wawancara dengan observasi, yakni dalam hal kondisi fasilitas pencucian tangan di *catering Z*, di mana sebenarnya fasilitas pencucian tangan yang hampir selalu digunakan oleh pekerja adalah wastafel yang berada di dapur yang dilengkapi dengan sabun cair pencuci piring. Perbedaan juga ditemukan mengenai letak tempat sampah di *catering Y*, di mana letak tempat sampah sebenarnya tidak terlalu jauh dengan area penanganan makanan. Bahkan sempat terdapat makanan matang yang diletakkan di dekat tempat sampah tersebut. Berikut ini adalah foto mengenai fasilitas sanitasi dan peralatan di masing-masing *catering*.



Gambar 6.30 Kondisi Gudang Penyimpanan Peralatan di *Catering X*



Gambar 6.31 Kondisi Dapur yang Bergabung dengan Penyimpanan Peralatan di *Catering X*



Gambar 6.32 Kondisi Area Pencucian Peralatan di *Catering X*



Gambar 6.33 Kondisi Area Pencucian Peralatan di *Catering Y*



Gambar 6.34 Kondisi Area Penyimpanan Peralatan di *Catering Y*



Gambar 6.35 Kondisi Area Penyimpanan Peralatan di *Catering Z*



Gambar 6.36 Area Penyimpanan Peralatan di *Catering Z*



Gambar 6.37 Kondisi Wastafel untuk Pencucian Peralatan di *Catering Z*



Gambar 6.38 Kondisi Pencucian Peralatan di *Catering Z*



Gambar 6.39 Letak Tempat Sampah di *Catering Y*

Setelah mengetahui aspek kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori

ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Di *catering* X dan Y, peralatan yang akan digunakan tidak dicuci ulang terlebih dahulu, seperti yang telah dijelaskan dan dibahas sebelumnya pada aspek persiapan dan penyajian makanan.
2. Kondisi area penyimpanan peralatan di *catering* X dan Y masih kurang bersih dan rapi dalam penataannya. Banyak dari peralatan yang disimpan tersebut juga diletakkan langsung di lantai. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, cara penyimpanan harus terlindung dari pencemaran, ruang penyimpanan tidak mudah berdebu, rak atau tempat penyimpanan bersih dan teratur, serta ruangan bebas dari lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, peralatan harus disimpan di ruangan khusus dan peletakkannya juga sebaiknya tidak langsung di lantai. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Peralatan harus disimpan di area atau ruangan khusus dan ditata sesuai jenis peralatannya agar memudahkan dalam pengambilan serta pengontrolan jumlah dan kondisi peralatan. Peralatan makan dan minum lebih baik tetap diletakkan di kotak atau kardus peralatannya. Sebaiknya kotak ataupun rak jangan diletakkan langsung di lantai. Harus ada jarak antara lantai dan tempat penyimpanan agar bagian bawahnya mudah dibersihkan.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

3. Di *catering* Y, area penyimpanan makanan masih digunakan untuk menyimpan peralatan. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, area penyimpanan makanan tidak boleh digunakan untuk menyimpan peralatan atau produk non-makanan lainnya. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Area penyimpanan makanan juga tidak boleh digunakan untuk menyimpan peralatan atau produk non-makanan lainnya.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

4. Di *catering* X, terdapat penyimpanan peralatan di dapur samping (bekas garasi). Sama dengan pembahasan sebelumnya, seharusnya area

penyimpanan dan atau pengolahan makanan tidak digunakan untuk menyimpan peralatan.

5. Fasilitas pencucian peralatan masih bergabung dengan fasilitas pencucian tangan. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, seharusnya tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.
6. Fasilitas pencucian peralatan masih bergabung dengan fasilitas pencucian bahan makanan. Berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, jika memungkinkan, tempat pencucian peralatan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
7. Di *catering* X dan Y, tidak terdapat fasilitas ruang ganti pakaian khusus. Sedangkan di *catering* Z, walaupun fasilitas ruang ganti pakaian khusus telah disediakan, namun tidak terdapat loker untuk penyimpanan pakaian. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, seharusnya bangunan *catering* dilengkapi dengan ruang atau tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup. Fasilitas ruang ganti pakaian berada atau diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan. Ruang ganti pakaian yang tersedia juga harus dilengkapi dengan kotak penyimpanan pakaian (loker). Kebersihan dan kerapian ruang ganti pakaian tersebut harus dipelihara rutin, demikian pula pencahayaan, penghawaan, dan suhu ruangan.
8. Setiap *catering* tidak memiliki alat pembuangan asap dari dapur. Sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pembuangan asap dari dapur untuk jasaboga golongan A2 harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan. Ketua DPP IKABOGA juga menyatakan hal yang sama. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Dapur harus dilengkapi dengan alat exhaust untuk pembuangan asap untuk menjamin kesehatan pernapasan dari pekerja dan untuk menciptakan kenyamanan ketika bekerja juga.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

9. Tidak tersedia lap untuk mengeringkan tangan pada fasilitas pencucian tangan di *catering* Y. Di masing-masing *catering* juga tidak terdapat tempat

sampah khusus untuk fasilitas pencucian tangan. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan air mengalir yang berfungsi dengan baik, serta dilengkapi pula dengan sabun, pengering tangan, serta tersedia tempat sampah yang tertutup dan dipelihara kebersihannya.

10. *Catering X dan Y* hanya memiliki fasilitas pencucian peralatan yang terdiri dari kran atau selang air, ember, dan sabun pencuci piring. Sedangkan di *catering Y*, sudah terdapat pemisahan fasilitas pencucian peralatan untuk gelas, peralatan makan, dan peralatan masak. Fasilitas tersebut terdiri dari kran air dan sabun pencuci piring. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, sebaiknya di fasilitas pencucian peralatan tersedia bak pencuci awal tersendiri serta bak atau tempat disinfeksi tersendiri yang harus selalu dijaga kebersihannya. Sebelum dicuci, dilakukan proses pemisahan sampah kemudian dilakukan perendaman atau penguyuran serta penyabunan dengan deterjen atau bahan pembersih lain. Untuk proses disinfeksi, dapat dilakukan dengan air panas yang suhunya 80-100⁰C atau dengan klorin aktif yang memiliki kadar 50-100 ppm.
11. Di *catering Y*, bahan yang digunakan untuk pencucian peralatan adalah sabun krim pencuci piring. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, sebaiknya bahan yang digunakan untuk pencucian peralatan adalah sabun cair pencuci piring. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Bahan yang digunakan untuk mencuci peralatan lebih aman menggunakan sabun cair pencuci piring karena mudah dilarutkan dan bila dilarutkan dengan air panas juga cepat.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

12. Di seluruh *catering*, setelah peralatan masak dicuci, peralatan-peralatan tersebut digantung di dinding-dinding dapur. Sedangkan menurut Ketua DPP IKABOGA Indonesia, peralatan yang digantung di dinding-dinding dapur tersebut tidak disarankan. Berikut adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Setelah dicuci, kita letakkan di rak peralatan yang dekat dengan tempat pencucian. Jika sudah kering, baru dipindahkan ke rak peralatan yang lainnya. Peralatan yang setelah dicuci kemudian digantung di dinding-

dinding dapur sebenarnya juga tidak disarankan karena dapat mengganggu penataan di sekitar dapur. Selain itu, kita kan juga harus mempertahankan dinding dapur tetap bersih. Kalau memang mau menggantung peralatan, ya lebih baik di sekitar area penyimpanan peralatan dan bukan di area dapur yang dekat tempat untuk memasak.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

13. Pernah ditemukan hewan seperti lalat dan kucing di tempat sampah yang berada di *catering* X dan Y. Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, bak sampah yang tersedia harus cukup memadai dan diberi tutup, dipelihara kebersihannya, tidak dapat dijajah lalat, tikus atau hewan lainnya, serta dibersihkan sesering mungkin dan setiap hari sampah dibuang.
14. Di *catering* X dan Z, sampah biasanya hanya dipisahkan menjadi dua, yakni sampah dari sisa *makanan* dan bahan-bahan ketika memasak serta sampah yang berupa kaleng-kaleng atau botol-botol bekas. Sedangkan di *catering* Y, sampah yang dipisahkan hanyalah sisa potongan sayuran yang bisa digunakan untuk makanan ternak. Padahal, dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik).
15. Di *catering* Y, letak tempat sampah sebenarnya tidak terlalu jauh dengan area penanganan makanan. Sempat terdapat makanan matang yang diletakkan di dekat tempat sampah tersebut. Sedangkan berdasarkan *Joint FAO/WHO* dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), sampah tidak boleh sampai menyebabkan akumulasi dan kontaminasi pada saat penanganan makanan, penyimpanan, dan atau area *catering* lainnya. Makanan tentunya tidak boleh mengalami kontak langsung ataupun berdekatan dengan sampah dan tempat pembuangan sampah.

6.2.9 Pengendalian Serangga dan Binatang Pengerat

Berdasarkan hasil wawancara mendalam terhadap pemilik dan pekerja *catering* X, Y, dan Z, diketahui bahwa masih ditemukan serangga dan binatang pengerat di masing-masing *catering*, seperti semut, lalat, kecoa, dan tikus.

Kotoran serangga dan binatang pengerat juga masih ditemukan di area *catering*, di mana paling sering yang ditemukan adalah kotoran tikus. Sarang tikus juga masih ditemukan di *catering* X. Sedangkan di *catering* Y dan Z belum pernah ditemukan sarang serangga atau binatang pengerat. Di *catering* X dan Y juga masih ditemukan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, terutama di area penyimpanan peralatan. Di *catering* X dan Y juga masih ditemukan area yang lembab, misalnya di sekitar tempat pencucian peralatan.

Masing-masing *catering* telah menerapkan upaya pengendalian terhadap serangga dan binatang pengerat, misalnya di *catering* X, tikus dikendalikan dengan memasang perangkap, semut dengan menggunakan kapur semut atau oli, dan lalat dengan memasang kertas perekat lalat. Di *catering* Y, tikus dikendalikan dengan memberikan racun tikus, lalat dengan memasang kertas lalat atau dengan memasang obat nyamuk bakar, semut dengan obat nyamuk semprot dan kapur semut, serta kecoa bisa dikendalikan dengan langsung dipukul saja atau dengan obat nyamuk semprot. Di *catering* Z, tikus biasanya dikendalikan dengan lem tikus, semut dengan kapur semut, lalat dikendalikan dengan lem lalat atau dengan menyalakan lilin.

Di *catering* X, upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat biasanya dilakukan dengan menutup lubang angin menggunakan kawat-kawat. Sedangkan di *catering* Y dan Z, tidak terdapat upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat. Alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat telah dipasang di *catering* X, misalnya alat perangkap untuk tikus. Sedangkan di *catering* Z, alat perangkap yang biasanya digunakan adalah lem tikus dan lem lalat. Di *catering* Y, tidak dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat, namun telah digunakan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat, seperti racun tikus, obat nyamuk bakar, dan obat nyamuk semprot. Penyimpanannya biasanya diletakkan di kamar pemilik *catering*.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, secara umum aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat di masing-masing *catering* sesuai dengan yang diutarakan oleh informan dalam wawancara mendalam. Di *catering*

X, pada saat persiapan untuk penyajian makanan ditemukan lalat dan semut di sekitar baskom dan panci yang berisi makanan matang yang diletakkan di lantai. Di *catering* Y juga ditemukan lalat dengan frekuensi yang lebih banyak dibandingkan di *catering* X karena lokasi dapur yang berada di luar. Di *catering* X dan Y juga terdapat beberapa area yang memungkinkan serangga dan binatang pengerat bersembunyi, misalnya di gudang penyimpanan peralatan dan area penyimpanan bahan makanan karena terdapat banyak barang yang bertumpuk di sekitar area tersebut.

Akan tetapi, terdapat perbedaan antara hasil wawancara mendalam dengan hasil observasi. Misalnya, bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat yang digunakan di *catering* Y, ternyata penyimpanannya diletakkan di bagian atas dari lemari penyimpanan peralatan. Berikut ini adalah foto mengenai hasil observasi yang dilakukan di *catering* Y terkait letak penyimpanan bahan kimia untuk serangga dan binatang pengerat.



Gambar 6.40 Letak Penyimpanan Bahan Kimia untuk Serangga dan Binatang Pengerat di *Catering* Y

Setelah mengetahui aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat di masing-masing *catering*, terdapat beberapa temuan yang tidak sesuai dengan teori ataupun dengan pernyataan dari Ketua DPP IKABOGA Indonesia, Ibu Zaurah Hasfian, antara lain:

1. Masih ditemukan serangga dan binatang pengerat di masing-masing *catering*, seperti semut, lalat, kecoa, dan tikus. Kotoran serangga dan binatang pengerat juga masih ditemukan di area *catering*, di mana paling sering yang ditemukan adalah kotoran tikus. Sarang tikus juga pernah ditemukan di *catering* X. Di *catering* X dan Y juga masih ditemukan area

yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, terutama di area penyimpanan peralatan.

Menurut McSwane, *et al.*, (2000), manfaat dari pembersihan dan sanitasi peralatan yang memadai, pengendalian temperatur dan waktu ketika penanganan bahan makanan, serta cara-cara penanganan makanan yang benar dapat menjadi sia-sia jika serangga dan binatang pengerat diizinkan untuk mengkontaminasi makanan dan permukaan yang kontak dengan makanan. Ketua DPP IKABOGA juga menyatakan hal yang sama. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Serangga dan binatang pengerat sama sekali tidak boleh ditemukan di area catering.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan juga harus disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus, dan hewan lainnya.

2. Di *catering* X dan Y juga masih ditemukan area yang lembab, misalnya di sekitar tempat pencucian peralatan. Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, setiap area *catering* harus selalu dijaga kebersihannya dan selalu dalam keadaan kering atau tidak lembab.
3. Di *catering* Y dan Z, tidak terdapat upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat. Sedangkan di *catering* X, upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat biasanya dilakukan dengan menutup lubang angin menggunakan kawat-kawat. Dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, pintu ruang tempat pengolahan makanan seharusnya dilengkapi peralatan anti serangga atau lalat, seperti kassa, tirai, pintu rangkap, dan lain-lain. Semua konstruksi bangunan *catering* juga seharusnya dirancang anti lalat, kecoa dan tikus maupun hewan lain seperti burung atau hewan pengerat, misalnya dengan menggunakan bahan bangunan yang tidak berlubang. Apabila ada celah, harus sempit serta tidak membuat dinding rangkap atau ventilasi yang terbuka tanpa kawat kasa maupun membuat lubang pembuangan air limbah. Sedangkan berdasarkan *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), bangunan *catering*

seharusnya dijaga dalam kondisi yang baik untuk mencegah serangga dan binatang pengerat serta untuk mengeliminasi lokasi yang potensial digunakan sebagai tempat perkembangbiakkan. Lubang, celah, genangan air, dan tempat-tempat lain yang dapat digunakan sebagai akses atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat harus ditutup.

4. Upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat sudah dilakukan, namun kebanyakan hanya dengan memasang alat perangkap dan atau dengan menggunakan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat. Sedangkan berdasarkan *Joint* FAO/WHO dalam *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (amandemen tahun 1999), praktik higiene yang baik adalah yang seharusnya dilakukan untuk mencegah terbentuknya lingkungan yang kondusif untuk hidup dan perkembangbiakkan serangga serta binatang pengerat. Sanitasi yang baik, inspeksi terhadap setiap material yang datang, serta pemantauan yang baik dapat meminimalisasi kemungkinan penyebaran serangga dan binatang pengerat di area *catering* sehingga akan membatasi penggunaan pestisida atau bahan kimia lainnya dalam mengendalikan serangga dan binatang pengerat. Pengendalian serangga dan binatang pengerat dapat dilakukan melalui *agent* fisik, kimia, maupun biologi, namun pelaksanaannya tidak boleh mengganggu, mengancam, atau bahkan menyebabkan kontaminasi pada makanan. Ketua DPP IKABOGA juga menyatakan hal yang sama. Berikut ini adalah cuplikan hasil wawancaranya.

“Untuk mencegah dan mengendalikan adanya serangga dan binatang pengerat, upaya yang paling baik adalah dengan mempertahankan area catering tetap bersih. Misalnya dengan selalu membersihkan setiap lokasi di catering dan mengurangi tempat-tempat yang memungkinkan serangga dan binatang pengerat bersembunyi. Salah satu caranya adalah dengan memberi jarak antara lantai dengan rak, lemari, atau meja sehingga bagian bawahnya dapat dibersihkan dan selalu dalam kondisi terbuka.”

(Jawaban Informan 10, IKABOGA Indonesia)

5. Bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat yang digunakan di *catering* Y, penyimpanannya diletakkan di bagian atas dari lemari penyimpanan peralatan. Padahal berdasarkan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, racun, pestisida, dan bahan kimia lain yang

berbahaya harus disimpan di tempat khusus, terlindung dengan aman, dan penyimpanannya memakai tanda khusus. Ruang penyimpanan tersebut juga harus berupa ruang khusus untuk penyimpanan bahan pemberantasan hama dan tidak untuk menyimpan bahan lain.

6.3 Peran Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo terhadap Usaha Jasaboga Setempat

Sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang diatur dalam Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 terkait peran Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dalam hal penetapan izin usaha, pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, penyelenggaraan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan, pendataan atau pencatatan jasaboga, pembinaan dan pengawasan usaha jasaboga, serta pelaporan kejadian keracunan makanan, diketahui bahwa secara umum peran-peran tersebut belum dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo. Hampir seluruh peran tersebut adalah wewenang dan tanggung jawab Seksi Kesehatan Lingkungan Bidang P2PL (Pemberantasan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan). Hanya peran terkait pelaporan kejadian keracunan makanan saja yang merupakan tanggung jawab Seksi Surveilans dari bidang yang sama.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan terhadap Seksi Kesehatan Lingkungan, didapatkan informasi bahwa hanya satu usaha jasaboga yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dan izin usaha, yakni RESKA (jasaboga milik PT Kereta Api Indonesia) yang termasuk dalam jasaboga golongan B. Belum adanya usaha jasaboga lain yang telah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dan izin usaha dikarenakan selama ini, pemberian sertifikat dan izin usaha hanya berdasarkan permintaan dari pihak pengelola jasaboga. Sosialisasi terkait prosedur pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dan penetapan izin usaha juga belum dilakukan oleh Dinas Kesehatan sehingga banyak dari pihak pengusaha jasaboga yang tidak mengetahui mengenai ketentuan tersebut, apalagi untuk usaha jasaboga yang bersifat informal dan berbasis rumah tangga, salah satunya seperti *catering* X, Y, dan Z yang merupakan jasaboga golongan A2. Pendataan dan pencatatan usaha jasaboga juga belum dilakukan sehingga pihak Dinas Kesehatan tidak mengetahui jumlah usaha

jasaboga yang ada di wilayah kerja kabupaten Purworejo maupun karakteristik usaha jasaboga tersebut.

Untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dan izin usaha, salah satu syaratnya adalah kepemilikan Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan dari pengusaha jasaboga. Hal tersebut juga menjadi kendala sehingga belum ada usaha jasaboga selain RESKA yang dapat memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dan izin usaha karena belum ada pengusaha jasaboga yang memiliki Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan. Pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan yang seharusnya dapat diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten juga belum dilaksanakan.

Menurut pernyataan dari Seksi Kesehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo, pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan belum dapat diselenggarakan karena tidak adanya anggaran dana dalam APBD Kabupaten Purworejo untuk pelaksanaan kegiatan tersebut. Selama ini, pernah ada usaha jasaboga yang ingin mendapatkan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan. Namun, karena besarnya biaya yang harus ditanggung oleh pihak pengusaha jasaboga tersebut, maka pelatihan tidak jadi diselenggarakan. Sosialisasi terkait prosedur penyelenggaraan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan serta kewajiban pengusaha dan atau pekerja jasaboga untuk memiliki Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan juga belum dilakukan oleh Dinas Kesehatan. Selama ini, pihak Dinas Kesehatan hanya menunggu inisiatif dari pengusaha jasaboga, sedangkan pihak jasaboga tidak mengetahui hal tersebut. *Catering X, Y, dan Z* juga tidak mengetahui mengenai ketentuan tersebut sehingga belum ada pengusaha atau pekerja *catering* yang memiliki Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan atau mengikuti pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan.

Akan tetapi, penyuluhan untuk aspek pengolahan makanan telah dilaksanakan oleh bidang Pelayanan Kesehatan. Sasaran penyuluhan tersebut adalah komunitas pangan, yang meliputi pangan kemasan, pangan siap saji (jasaboga dan rumah makan), kantin sekolah, guru UKS, dan sejenisnya. Penyuluhan biasanya dilakukan dua atau tiga kali dalam setahun, namun belum terdapat penjadwalan secara rutin. Materi yang biasa disampaikan dalam

penyuluhan ini lebih menitikberatkan pada aspek bahan tambahan pangan dan cemaran. Aspek higiene sanitasi juga dibahas dalam penyuluhan tersebut, walaupun bukan fokus utama dari penyuluhan.

Terkait aspek pembinaan dan pengawasan yang dilakukan Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo, seksi Kesehatan Lingkungan menyatakan bahwa pembinaan dan pengawasan untuk usaha jasaboga juga belum dapat dilaksanakan. Pemeriksaan berkala, uji petik, dan audit higiene sanitasi makanan belum dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan. Bahkan menurut seksi Kesehatan Lingkungan, wewenang untuk melakukan kegiatan pemeriksaan TPU (Tempat Pengolahan Umum) dan TPM (Tempat Pengolahan Makanan) telah diserahkan kepada puskesmas-puskesmas di masing-masing wilayah. Namun, laporan yang disampaikan kepada Dinas Kesehatan hanya bersifat global dan pelaksanaan pemeriksaan tersebut juga masih bersifat insidental, misalnya jika ada kejadian KLB keracunan pangan ataupun kejadian berbahaya lainnya.

Sedangkan mengenai kejadian keracunan makanan, penanganannya dilakukan oleh Tim Penanganan Keracunan Pangan yang merupakan gabungan dari seksi Surveilens bidang P2PL (Pemberantasan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan), seksi Farmasi bidang Pelayanan Kesehatan, serta bidang Promosi Kesehatan. Namun, pelaporannya terpusat di seksi Surveilens.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo, dapat diketahui bahwa:

1. Tindak lanjut dari Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga belum diimplementasikan oleh Dinas Kesehatan Purworejo, misalnya dalam hal penetapan izin usaha, pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, penyelenggaraan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan, pendataan atau pencatatan jasaboga, serta pembinaan dan pengawasan usaha jasaboga, termasuk mengenai audit higiene sanitasi makanan.
2. Aspek higiene sanitasi jasaboga belum menjadi prioritas dan fokus dari pelaksanaan upaya kesehatan masyarakat di Kabupaten Purworejo. Hal ini terkait tidak adanya anggaran yang dialokasikan untuk kegiatan higiene sanitasi jasaboga serta kurangnya perhatian dan kepedulian dari pihak-pihak

terkait terhadap pelaksanaan higiene sanitasi jasaboga. Perhatian yang kurang terhadap aspek higiene sanitasi jasaboga tersebut ditandai pula dengan kurangnya inisiatif pihak Dinas Kesehatan dalam melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap usaha jasaboga, di mana selama ini pihak Dinas Kesehatan hanya menunggu pengusaha jasaboga yang datang untuk mengurus, tanpa berinisiatif mendatangi dan memberitahukan langsung ke pengusaha-pengusaha jasaboga terkait aspek higiene sanitasi.

3. Masih kurangnya pemahaman dari pihak-pihak terkait yang ada di Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo mengenai Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, salah satunya mengenai penggolongan jasaboga. Bahkan pihak Dinas Kesehatan masih ada yang belum mengetahui mengenai nomor dari Permenkes yang mengatur higiene sanitasi jasaboga serta ada pula yang masih menggunakan Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 yang sebenarnya sudah digantikan dengan Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011.
4. Sosialisasi mengenai ketentuan-ketentuan tentang higiene sanitasi jasaboga belum dilaksanakan sehingga pihak pengusaha dan pekerja jasaboga banyak yang belum mengetahui mengenai kriteria-kriteria yang harus dipenuhi untuk mewujudkan higiene sanitasi makanan yang baik.
5. Pembagian tugas, peran, wewenang, dan tanggung jawab di Dinas Kesehatan Purworejo masih terkotak-kotak per bidang ataupun per seksi. Dari wawancara yang telah dilakukan, tersirat bahwa pemahaman, perhatian, dan kepedulian antara seksi yang satu dengan yang lain, maupun antara bidang yang satu dengan yang lain masih kurang sehingga pelaksanaan program upaya kesehatan masyarakat menjadi beban tiap seksi atau bidang dan bukan tanggung jawab bersama dari Dinas Kesehatan secara keseluruhan.

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Secara umum, penerapan *food safety* yang meliputi faktor-faktor terkait, seperti pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, temperatur penanganan makanan, *personal hygiene*, pengendalian kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan, serta pengendalian serangga dan binatang pengerat telah dilaksanakan di *catering* X, Y, dan Z yang berlokasi di Purworejo, Jawa Tengah. Akan tetapi masih terdapat ketidaksesuaian antara penerapan di lapangan dengan yang seharusnya. Ketidaksesuaian penerapan tersebut dapat diakibatkan karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran dari pemilik dan pekerja *catering*, keterbatasan dana untuk mengaplikasikan *food safety*, serta keengganan beberapa pekerja untuk menerapkan ketentuan *food safety* karena merasa repot dan atau tidak praktis.
2. Hampir seluruh kriteria dalam variabel pemilihan bahan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek pemilihan bahan makanan, antara lain tidak tersedianya area khusus untuk penerimaan bahan makanan, tidak terdapat tenaga kerja khusus yang kompeten dalam proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan, serta bahan makanan yang diterima tidak diberi tanda berupa tanggal penerimaan.
3. Sebagian besar kriteria dalam variabel penyimpanan bahan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek penyimpanan bahan makanan, antara lain tidak tersedianya area khusus untuk penyimpanan bahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan masih menempel di dinding dan berhimpit di lantai, produk non-makanan masih disimpan di area penyimpanan makanan, bahan makanan yang disimpan di kulkas dan *freezer* tidak dibungkus dan kondisinya terbuka,

wadah penyimpanan bahan makanan tidak diberi label atau nama, penyusunan bahan makanan tidak dibedakan berdasarkan frekuensi penggunaan dan jumlahnya, penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang di dalam *freezer* masih digabung, belum terdapat tanda khusus untuk memastikan penerapan metode FIFO (*First In First Out*), serta belum terdapat jadwal rutin untuk pembersihan kulkas dan *freezer*.

4. Sebagian besar kriteria dalam variabel pengolahan makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek pengolahan makanan, antara lain tidak terdapat perbedaan fungsi dapur untuk persiapan dan peracikan makanan serta pemasakan makanan, letak dapur masih ada yang berdekatan dengan kamar mandi, kondisi dapur masih ada yang kurang memadai, penanganan makanan beku dan proses mencicipi makanan masih tidak sesuai dengan yang seharusnya, serta makanan matang masih diletakkan di lantai dan tidak ditutup.
5. Hampir seluruh kriteria dalam variabel penyajian makanan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek penyajian makanan, antara lain peralatan untuk penyajian makanan masih dipegang di bagian yang langsung kontak dengan makanan serta masih terdapat pekerja yang memindahkan makanan langsung menggunakan tangan.
6. Secara umum, seluruh *catering* belum menerapkan ketentuan khusus mengenai temperatur penanganan bahan makanan. Selama ini, tidak dilakukan pengukuran temperatur ketika penanganan bahan makanan serta waktu pengolahan bahan makanan juga hanya berdasarkan perkiraan dan kebiasaan. Selain itu, masih terdapat pula proses pemanasan makanan untuk disajikan kembali yang dilakukan lebih dari satu kali.
7. Sebagian besar kriteria dalam variabel *personal hygiene* telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan aspek *personal hygiene* tersebut, antara lain belum terdapat ketentuan yang jelas mengenai penanganan pekerja yang mengalami luka atau yang menderita penyakit, belum terdapat pakaian

khusus bagi pekerja penjamah makanan, topi atau penutup kepala belum digunakan selama bekerja, masih terdapat pekerja yang menggunakan perhiasan ketika bekerja, belum tersedia kain khusus untuk membasuh keringat, pekerja tidak menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja, masih terdapat pekerja yang memiliki kebiasaan makan kue atau gorengan ketika bekerja, belum semua pekerja memiliki kebiasaan mencuci tangan menggunakan sabun selama bekerja dan setelah menggunakan toilet, pekerja belum diajarkan secara khusus mengenai persyaratan minimal tentang sanitasi dan higiene makanan, pemilik *catering* dan pekerja belum memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan serta belum dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin bagi pekerja.

8. Sebagian kriteria dalam variabel pengendalian kontaminasi silang telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek pengendalian kontaminasi silang tersebut, antara lain belum terdapat perbedaan peletakkan penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah, tidak terdapat perbedaan penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang, serta lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang tidak dibedakan.
9. Sebagian kriteria dalam variabel fasilitas sanitasi dan peralatan telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat ketidaksesuaian penerapan fasilitas sanitasi dan peralatan tersebut, antara lain peralatan yang akan digunakan tidak dicuci ulang terlebih dahulu, kondisi area penyimpanan peralatan masih kurang bersih dan rapi dalam penataannya, area penyimpanan makanan masih digunakan untuk menyimpan peralatan, fasilitas pencucian peralatan masih bergabung dengan fasilitas pencucian tangan, fasilitas pencucian peralatan masih bergabung dengan fasilitas pencucian bahan makanan, belum semua *catering* memiliki fasilitas ruang ganti pakaian khusus, belum tersedia alat pembuangan asap dari dapur, belum semua *catering* menyediakan lap pengering tangan, serta fasilitas pencucian peralatan belum sesuai dengan ketentuan yang seharusnya. Sedangkan untuk pembuangan sampah, masih

ditemukan hewan seperti kucing dan lalat di area tempat sampah serta belum dilakukan pemisahan sampah organik dan anorganik. Letak area pembuangan sampah di salah satu *catering* juga masih berada dekat dengan lokasi penanganan makanan.

10. Sebagian kriteria dalam variabel pengendalian serangga dan binatang pengerat telah dilaksanakan sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan aspek pengendalian serangga dan binatang pengerat tersebut, antara lain masih ditemukan semut, lalat, kecoa, dan tikus, serta kotoran, sarang, maupun area persembunyian serangga dan binatang pengerat di masing-masing *catering*. Area yang lembab juga masih ditemukan di beberapa *catering*. Selain itu, belum semua *catering* memiliki upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat, upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat juga masih belum sesuai dengan yang seharusnya, serta belum terdapat penyimpanan khusus untuk bahan kimia atau pestisida.

7.2 Saran

7.2.1 Bagi Pengusaha dan Pekerja *Catering*:

1. Seharusnya pengusaha *catering* menyediakan area khusus untuk penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan mentah, pengolahan dan pemasakan makanan, persiapan penyajian makanan matang, serta area penyimpanan peralatan yang terpisah dan selalu dijaga agar dalam keadaan bersih, rapi, nyaman untuk bekerja, bebas dari serangga dan binatang pengerat, serta bebas dari kontaminasi maupun pencemaran.
2. Seharusnya terdapat tenaga kerja khusus yang kompeten dalam proses penanganan bahan makanan, terutama ketika proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan dilakukan.
3. Bahan makanan yang diterima seharusnya diberi tanda berupa tanggal penerimaan dan jika diletakkan dalam wadah-wadah khusus, maka wadah tersebut sebaiknya diberi label atau nama bahan makanan yang disimpan.

4. Tempat penyimpanan makanan, seperti lemari dan rak, sebaiknya tidak menempel di dinding dan harus memiliki jarak dengan lantai.
5. Penyimpanan bahan makanan dan produk non-makanan harus terpisah.
6. Setiap bahan makanan yang disimpan di dalam lemari, rak, kulkas, maupun *freezer* harus selalu dalam kondisi dibungkus atau ditutup rapat.
7. Sebaiknya penyusunan bahan makanan dibedakan berdasarkan frekuensi penggunaan dan jumlahnya. Bahan makanan yang sering digunakan disimpan di bagian atas sehingga memudahkan ketika pengambilan. Sedangkan bahan makanan yang berat sebaiknya disimpan di bagian bawah.
8. Penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan matang harus dipisahkan dan makanan matang diletakkan di bagian atas dari bahan makanan mentah.
9. Seharusnya terdapat tanda khusus pada bahan makanan untuk memastikan metode FIFO (*First In First Out*) diterapkan.
10. Sebaiknya terdapat jadwal rutin untuk pembersihan kulkas dan *freezer*.
11. Sebaiknya dapur tidak berdekatan dan atau berhubungan langsung dengan kamar mandi.
12. Makanan beku seharusnya dipindahkan ke dalam kulkas terlebih dahulu dengan suhu maksimal 5⁰C hingga esnya mencair, kemudian baru diolah ataupun dimasak.
13. Proses mencicipi makanan seharusnya menggunakan sendok khusus sekali pakai dan selalu dicuci ataupun menggunakan dua buah sendok dan mangkok agar makanan tidak langsung kontak dengan mulut atau tangan.
14. Peralatan untuk penyajian makanan seharusnya dipegang di bagian yang tidak kontak dengan makanan, misalnya di bagian bawah atau ujungnya.
15. Ketika memindahkan makanan matang seharusnya menggunakan sendok, garpu, penjepit, dan atau menggunakan tangan yang terbungkus sarung tangan atau plastik.
16. Sebaiknya dilakukan pengukuran temperatur ketika proses penyimpanan bahan makanan, pemasakan, penyajian, serta pemanasan kembali sehingga termometer khusus perlu disediakan di masing-masing *catering*.

17. Sebaiknya waktu pemasakan makanan dan pemanasan kembali dihitung dan tetap diperhatikan kesesuaiannya.
18. Sebaiknya diterapkan ketentuan yang jelas dan tegas mengenai penanganan bagi pekerja yang terluka maupun sedang sakit agar tidak bekerja menangani makanan secara langsung sehingga dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan yang mungkin ditimbulkan.
19. Seharusnya disediakan pakaian khusus, topi atau penutup kepala, kain khusus untuk membasuh keringat, celemek, sarung tangan plastik sekali pakai, dan sepatu kedap air serta pekerja wajib menggunakannya selama bekerja.
20. Setiap pekerja penjamah makanan seharusnya tidak menggunakan perhiasan serta makan kue atau gorengan ketika bekerja.
21. Setiap pekerja penjamah makanan harus mencuci tangan menggunakan sabun selama bekerja (sebelum, saat, akan memegang makanan matang, dan setelah bekerja) serta setelah menggunakan toilet.
22. Jika memungkinkan, pengusaha *catering* dapat memfasilitasi pemeriksaan kesehatan rutin minimal dua kali dalam setahun bagi pekerja.
23. Seharusnya peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang dibedakan.
24. Peralatan masak dan penyajian makanan yang akan digunakan seharusnya dicuci ulang terlebih dahulu.
25. Fasilitas pencucian peralatan sebaiknya dipisahkan dengan fasilitas pencucian tangan. Jika memungkinkan, fasilitas pencucian peralatan juga sebaiknya dipisahkan dengan fasilitas pencucian bahan makanan.
26. Fasilitas pencucian peralatan sebaiknya terdiri dari bak pencucian awal, bak pencucian akhir, serta bak untuk disinfeksi.
27. Sebaiknya tersedia fasilitas ruang ganti pakaian khusus yang dilengkapi dengan loker untuk penyimpanan pakaian.
28. Alat pembuangan asap dari dapur seharusnya tersedia di masing-masing *catering*.
29. Lap pengering tangan sebaiknya disediakan di setiap *catering*.

30. Tempat sampah harus selalu dijaga kebersihannya dan bebas dari hewan atau serangga.
31. Tempat sampah sebaiknya dipisahkan antara sampah organik dan anorganik.
32. Seluruh area *catering* harus selalu dijaga kebersihan dan sanitasinya agar tidak terdapat kondisi yang memungkinkan serangga dan binatang pengerat bersembunyi dan atau berkembang biak di lokasi *catering*.
33. Seharusnya dilakukan upaya untuk menutup dan membatasi akses serangga dan binatang pengerat ke dalam lokasi *catering*, misalnya dengan penutupan lubang angin menggunakan kassa atau dengan menutup setiap celah dan lubang yang dapat digunakan untuk jalur masuk.
34. Penggunaan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat seharusnya dijaga agar tidak mengalami kontak langsung dengan makanan ataupun peralatan penanganan makanan.

7.2.2 Bagi Asosiasi Jasaboga (IKABOGA dan APJI):

1. Asosiasi jasaboga, dalam hal ini IKABOGA (Ikatan Ahli Boga) dan APJI (Asosiasi Pengusaha Jasaboga Indonesia) seharusnya memperluas cakupan organisasi dan memperkuat jaringan di setiap wilayah yang ada di Indonesia sehingga usaha jasaboga di pusat dan daerah tidak terlalu jauh berbeda dalam penangkapan dan pemahaman informasi terkait ketentuan-ketentuan dalam pelaksanaan usaha jasaboga, termasuk mengenai hygiene dan sanitasi.
2. IKABOGA sebagai asosiasi ikatan ahli boga seharusnya lebih memperluas dan mengembangkan penyampaian edukasi dan penyuluhan terkait hygiene sanitasi jasaboga ke seluruh penjuru daerah.
3. APJI dan atau IKABOGA sebaiknya mendorong terbentuknya asosiasi jasaboga di setiap daerah agar memudahkan koordinasi dari asosiasi pusat ke daerah.

7.2.3 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo:

1. Pemahaman pegawai Dinas Kesehatan terutama pegawai di bidang atau seksi yang berkaitan dengan jasaboga terhadap Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 harus ditingkatkan sehingga tindak lanjut dari

Permenkes tersebut dapat diimplementasikan secara menyeluruh dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku, misalnya mengenai penetapan izin usaha jasaboga, pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, penyelenggaraan pelatihan atau kursus higiene sanitasi makanan, pendataan atau pencatatan jasaboga, serta pembinaan dan pengawasan usaha jasaboga.

2. Aspek higiene sanitasi jasaboga harus dijadikan sebagai salah satu fokus dan prioritas dari pelaksanaan program-program kesehatan masyarakat yang dilakukan di Kabupaten Purworejo sehingga implementasi kegiatan tidak terbentur dengan anggaran yang terbatas ataupun pekerja yang kurang berinisiatif dalam pelaksanaan hal-hal yang terkait dengan higiene sanitasi jasaboga.
3. Pembagian tugas, peran, wewenang, dan tanggung jawab dari setiap bidang dan seksi di Dinas Kesehatan seharusnya tidak menyebabkan pelaksanaan tanggung jawab dan peran tersebut hanya menjadi kepentingan satu bidang atau seksi saja, namun menjadi kepentingan bersama.
4. Sosialisasi terhadap ketentuan dan aspek-aspek yang berkaitan dengan higiene jasaboga wajib dilakukan secara menyeluruh untuk setiap usaha jasaboga sehingga usaha jasaboga dapat mengetahui dan memahami pentingnya higiene sanitasi.

7.2.4 Bagi Kementerian Kesehatan dan Dinas Kesehatan Provinsi:

1. Sosialisasi terhadap Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga harus ditingkatkan agar seluruh pegawai Dinas Kesehatan di tingkat pusat, provinsi, maupun kabupaten dapat benar-benar mengetahui dan memahami peraturan tersebut sebagai bekal untuk implementasi di lapangan.
2. Pembinaan dan pengawasan terhadap Dinas Kesehatan Kabupaten juga harus dilakukan secara menyeluruh dan intensif sehingga program yang sudah dicanangkan dapat dilaksanakan dengan efektif, efisien, dan tepat sasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ababio, Patricia Foriwaa & Adi, Doreen Dedo. (2012). Evaluating Food Hygiene Awareness and Practices of Food Handlers in the Kumasi Metropolis. *International Journal of Food Safety*, 14, 35-43. March 22, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Adams, Martin & Motarjemi, Yasmine. (2001). *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan* (Maria A. Wijayarini, Penerjemah.). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Agustina, Febria, dkk. (2009). *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009*. 27 Maret 2012. <http://eprints.unsri.ac.id/>
- Ajayi, Olasunmbo, *et al.* (2011). Epidemiological Approaches to Food Safety. *Food Protection Trends*, 31, 560-568. January 26, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Ball, Brita, *et al.* (2010). Background Factors Affecting the Implementation of Food Safety Management Systems. *Food Protection Trends*, 30, 78-86. January 26, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Cahyono, Budi. (2009). *Food Safety dan Implementasi Quality System Industri Pangan di Era Pasar Bebas*. 5 Januari 2012. <http://bappenas.go.id/>
- Data KLB Keracunan Makanan Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo tahun 2011-2012.
- Djarismawati, dkk. (2004). *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. 27 Maret 2012. Puslitbang Ekologi Kesehatan Badan Litbangkes, Media Litbang Kesehatan. <http://www.media.litbang.depkes.go.id/>
- Griffith, C.J., Livesey, K.M., & Clayton, D. (2010). The Assessment of Food Safety Culture. *British Food Journal*, 112, 439-456. January 26, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Hislop, Nyal & Shaw, Keara. (2009). Food Safety Knowledge Retention Study. *Journal of Food Protection*, 72, 431-435. March 22, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Jacob, M. (1989). *Safe Food Handling*. Geneva: WHO.
- Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. (1999). *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (2nd ed.). Rome: Author.

- Marriott, Norman G., & Gravani, Robert B. (2006). *Principles of Food Sanitation* (5th ed.). New York: Springer.
- McSwane, David, *et al.* (2000). *Essentials of Food Safety and Sanitation* (2nd ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Mullan, Barbara A., *et al.* (2010). Predicting Hygienic Food Handling Behaviour: Modelling the Health Action Process Approach. *British Food Journal*, 112, 1216-1229. March 22, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. 23 April 2012. <http://masrip.sarumpaet.net/>
- Profil IKABOGA Indonesia*. 16 Juni 2012. <http://ikabogaindonesia.blogspot.com/>
- Roberts, Kevin R., & Barrett, Betsy. (2009). Behavioral, Normative, and Control Beliefs Impacts on the Intention to Offer Food Safety Training to Employees. *Food Protection Trends*, 29, 21-30. March 22, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Sasono, Lukman & Saksono, Isro'in. (1986). *Pengantar Sanitasi Makanan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Sekretariat Jenderal Jejaring Intelijen Pangan (2005, Juli). *Food Watch: Sistem Keamanan Pangan Terpadu Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*. 22 Maret 2012. <http://pom.go.id/>
- Spears, Marian C., & Vaden, Allene G. (1985). *Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Vollaard, A.M., *et al.* (2004). Risk Factors for Transmission of Foodborne Illness in Restaurants and Street Vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiol. Infect.*, 132, 863-872. January 26, 2012. <http://media.proquest.com/>
- Winarno, F.G., & Surono. (2004). *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. (2004). *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.

PEDOMAN WAWANCARA
“Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasa Boga Informal di *Catering X, Y, dan Z*
Purworejo, Jawa Tengah Tahun 2012”

Nama *Catering*:
Hari dan Tanggal Wawancara:
Nomor Urut Wawancara:

INFORMAN: PEMILIK *CATERING*/PEKERJA PENJAMAH MAKANAN

Identitas Pemilik *Catering*/Pekerja Penjamah Makanan

Nama:
Usia:
Alamat:
Masa Kerja:
Pendidikan Terakhir:

PEMILIHAN BAHAN MAKANAN

1. Bagaimana proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan di *catering* Anda?
2. Apakah makanan diperiksa secara langsung ketika diterima? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi makanan yang diterima tersebut?
3. Bagaimana kondisi bahan makanan serta kemasan bahan makanan yang diterima tersebut?
4. Apakah bahan makanan yang diterima masih belum melewati masa kadaluarsa?
5. Proses apakah yang diterapkan setelah suatu bahan makanan diterima? Apakah bahan makanan tersebut diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan?
6. Bagaimana penanganan makanan yang mudah rusak setelah proses penerimaan?
7. Apakah produk yang bukan bahan makanan yang telah diterima diperiksa kondisinya? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi produk tersebut?
8. Apakah terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan?
9. Bagaimana kondisi area penerimaan bahan makanan tersebut?
10. Bagaimana penanganan kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan?

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

1. Ada berapa jenis penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di *catering* Anda?
2. Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan tersebut?
3. Jika di *catering* Anda terdapat penyimpanan kering, bagaimana proses penyimpanannya?
 - a. Dimanakah bahan makanan tersebut disimpan dan adakah ketentuan khusus dari tempat penyimpanan tersebut? Seperti apakah ketentuan tersebut?
 - b. Bagaimana kondisi area penyimpanan kering tersebut (dari segi kebersihan dan kelembaban)?
 - c. Bagaimana kondisi lemari atau rak yang digunakan sebagai tempat penyimpanan tersebut (dari segi ukuran tinggi, letak, kebersihan, jarak dari sumber air)?
 - d. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, *first in first out* dan *first expired first out*.
 - e. Produk apa sajakah yang biasa disimpan di penyimpanan kering tersebut? Apakah produk non-makanan juga disimpan di sana?
 - f. Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi kardus kosong dan atau sampah yang berada di area penyimpanan?
 - g. Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan?
 - h. Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk menyimpan makanan yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya?

- i. Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan yang sering digunakan dengan bahan makanan yang jarang digunakan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?
 - j. Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan dengan jumlah besar dan berat dengan bahan makanan yang sedikit dan ringan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?
 - k. Apakah di tempat penyimpanan masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah tidak berada dalam kondisi baik?
 - l. Bagaimanakah kondisi penyimpanan dari setiap bahan makanan? Apakah bahan makanan diletakkan pada wadah tertutup atau kemasan yang masih disegel?
4. Jika di *catering* Anda terdapat penyimpanan di dalam kulkas, bagaimana proses penyimpanannya?
- a. Berapa jenis kulkas yang terdapat di *catering* Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing kulkas tersebut?
 - b. Bagaimana kondisi kulkas tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?
 - c. Jenis makanan apa sajakah yang disimpan di dalam kulkas?
 - d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam kulkas tersebut?
 - e. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan matang yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?
 - f. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, *first in first out* dan *first expired first out*.
 - g. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan kulkas?
 - h. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan berbahan dasar susu dengan makanan berbau menyengat yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?
 - i. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan yang berupa ikan dengan bahan makanan lainnya yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?
 - j. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah basi dan rusak?
5. Jika di *catering* Anda terdapat penyimpanan di dalam *freezer*, bagaimana proses penyimpanannya?
- a. Berapa jenis *freezer* yang terdapat di *catering* Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing *freezer* tersebut?
 - b. Bagaimana kondisi *freezer* tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?
 - c. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, *first in first out* dan *first expired first out*.
 - d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam *freezer* tersebut?
 - e. Bagaimana kondisi bahan makanan yang disimpan di dalam *freezer*? Apakah bahan makanan tersebut dibungkus dengan baik?
 - f. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan *freezer*?
 - g. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah basi dan rusak?

PENGOLAHAN MAKANAN

1. Bagaimana proses pengolahan makanan yang terdapat di *catering* Anda?
2. Apakah terdapat area khusus untuk persiapan dan pengolahan makanan? Apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak dipakai sebagai ruang tidur dan dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkannya dengan ruangan lain? Lalu, apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan, dan kamar mandi?
3. Bagaimana kondisi area pengolahan makanan tersebut (dari segi kebersihan, bau, penataan)?
4. Bagaimana kondisi peralatan untuk persiapan makanan yang tidak digunakan?
5. Apakah peralatan untuk persiapan makanan dibersihkan sebelum digunakan kembali?
6. Bagaimana perlakuan untuk bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, dan ikan? Apakah bahan makanan tersebut dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu sebelum diolah?
7. Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan?
8. Dimanakah peletakkan makanan yang berada di suatu wajan atau wadah? Apakah diletakkan di lantai?
9. Bagaimana penanganan makanan beku sebelum dimasak?

10. Bagaimanakah proses pemasakan makanan? Apakah makanan dimasak dengan cepat dan dengan temperatur tinggi?
11. Bagaimana penanganan bagi makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan yang kemudian akan dimasak?
12. Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang dan siap disajikan? Apakah makanan yang telah selesai dimasak langsung segera disajikan tanpa melalui proses penyimpanan kembali? Apakah makanan yang sudah matang disimpan dalam wadah tertutup yang dapat ditutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan? Apakah setiap jenis makanan yang telah matang ditempatkan di wadah yang terpisah?
13. Bagaimana perlakuan yang diterapkan ketika pemasakan bagi makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan/makanan kering dan makanan berkuah?
14. Bagaimana proses mencicipi makanan ketika proses pemasakan? Apakah ketika mencicipi makanan digunakan sendok khusus yang selalu dicuci?

PENYAJIAN MAKANAN

1. Bagaimana proses penyajian makanan yang terdapat di *catering* Anda?
2. Bagaimana kondisi peralatan untuk penyajian makanan?
3. Bagaimana kondisi peralatan penyajian makanan yang berbahan dasar logam, *stainless steel*, dan sejenisnya?
4. Bagaimana kondisi kain yang digunakan untuk melapisi meja ketika penyajian makanan?
5. Bagaimana penanganan makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen? Apakah makanan mengalami kontak langsung dengan tangan penjamah atau penyaji makanan?
6. Bagaimana penanganan peralatan makan dan minum ketika penyajian makanan? Apakah peralatan makan dan minum, seperti sendok, garpu, piring, dan gelas dipegang pada bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum?
7. Bagaimana peletakkan dari setiap jenis makanan yang akan disajikan? Apakah makanan tersebut diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup?
8. Bagaimana penanganan untuk makanan berkuah yang akan disajikan? Apakah makanan berkuah baru dicampur pada saat akan dihidangkan?

TEMPERATUR PENANGANAN MAKANAN

1. Bagaimana ketentuan yang berlaku mengenai temperatur dan waktu penanganan makanan yang biasa diterapkan di *catering* Anda?
2. Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung *hazard*?
3. Berapakah suhu maksimal *freezer* yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?
4. Berapakah suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?
5. Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas?
6. Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?
7. Bagaimanakah ketentuan pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan?
8. Apakah terdapat termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan, seperti ketika memasak, memanaskan kembali, mendinginkan, dan lain-lain?
9. Berapakah rentang suhu ketika proses pemasakan makanan dan berapa lamakah waktu pemasakannya hingga tercapai suhu yang diinginkan?
10. Berapakah suhu minimal ketika proses pemanasan kembali dan berapakah lama waktunya?
11. Berapakah suhu maksimal pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?
12. Apa yang Anda ketahui mengenai *temperature danger zone*? Berapa lamakah makanan boleh berada dalam *temperature danger zone* (antara 5-60°C)?

PERSONAL HYGIENE

1. Apa yang Anda ketahui tentang *personal hygiene* (higiene pribadi) dalam penanganan makanan?
2. Apakah di *catering* Anda berlaku ketentuan khusus mengenai *personal hygiene* bagi seluruh pekerja, terutama penjamah makanan? Jika iya, bagaimana isi dari ketentuan tersebut?
3. Apakah penjamah makanan memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya?

4. Apakah penjamah makanan memiliki penyakit infeksi pernafasan akut?
5. Apakah penjamah makanan sedang menderita penyakit infeksi ataupun penyakit menular?
6. Pakaian apa yang dikenakan oleh penjamah makanan ketika bekerja? Apakah penjamah makanan menggunakan pakaian khusus yang bersih dan steril?
7. Apakah penjamah makanan bebas dari bau badan?
8. Apakah penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun ketika sedang bekerja? Pada saat apa sajakah pekerja harus mencuci tangan dari sabun?
9. Apakah penjamah makanan memakai topi ataupun penutup kepala untuk menutupi rambutnya ketika bekerja?
10. Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja?
11. Apakah penjamah makanan merokok ketika sedang bekerja?
12. Apakah penjamah makanan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja?
13. Apakah kuku dari penjamah makanan pendek dan bersih?
14. Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan meludah di sembarang tempat ketika bekerja?
15. Apakah penjamah makanan sedang mengalami gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya ketika bekerja?
16. Apakah penjamah makanan menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja kecuali cincin kawin yang tidak berhias?
17. Apakah terdapat kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat?
18. Apakah seluruh pekerja telah diberitahu mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan higiene makanan? Jika sudah, tolong jelaskan persyaratan tersebut.
19. Apakah penjamah makanan menggunakan parfum dengan bau menyengat ketika bekerja?
20. Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet?
21. Apakah penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja?
22. Jika pekerja penjamah makanan sedang sakit, bagaimana ketentuan yang diterapkan di *catering* Anda? Apakah penjamah makanan yang sedang sakit melapor kepada atasannya sebelum bekerja?
23. Apakah penjamah makanan pria berjenggot dan berkumis panjang?
24. Apakah penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?
25. Apakah penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja?

PENGENDALIAN KONTAMINASI SILANG

1. Apa yang Anda ketahui tentang kontaminasi silang?
2. Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi silang yang terdapat di *catering* Anda?
3. Bagaimana prosedur penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah?
4. Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang kontak dengan makanan secara langsung?
5. Apakah terdapat perbedaan dalam penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?
6. Apakah terdapat perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?

FASILITAS SANITASI DAN PERALATAN

1. Apa yang Anda ketahui tentang kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas?
2. Bagaimana upaya kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas yang dilakukan di *catering* Anda?
3. Bagaimana kondisi peralatan masak dan peralatan makan?
4. Bagaimana prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan makanan dalam rangka menjamin kebersihan dan sanitasi dari peralatan tersebut?
5. Hal-hal apa sajakah yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan? Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan makanan dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum, ketika, dan setelah penggunaan?
6. Bagaimana prosedur pencucian peralatan makan dan minum yang dilakukan?
7. Bagaimana kondisi fasilitas pencucian peralatan? Apakah fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan 3 bak pencuci?
8. Bahan apakah yang digunakan untuk pencucian peralatan?

9. Langkah apakah yang selanjutnya dilakukan setelah peralatan dibilas, dicuci, dan dibersihkan? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian dikeringkan dan disimpan di area khusus?
10. Bagaimana kondisi area penyimpanan peralatan (dari segi kebersihan dan penataan)?
11. Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan kardus kosong maupun wadah yang sudah tidak terpakai?
12. Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan produk makanan?
13. Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan?
14. Fasilitas apa sajakah yang terdapat di *catering* Anda yang tersedia untuk seluruh pekerja? Apakah terdapat toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian bagi pekerja?
15. Bagaimana kondisi kebersihan fasilitas-fasilitas tersebut?
16. Bagaimana kondisi ruang ganti pakaian? Apakah ruang ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)?
17. Apakah terdapat fasilitas pencuci tangan yang tersedia di sekitar area penjamah makanan ketika bekerja? Bagaimana kondisi fasilitas pencuci tangan tersebut? Apakah tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan terpisah? Apakah terdapat sabun, handuk, dan tisu yang cukup untuk para pekerja?
18. Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut?
19. Bagaimana kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan? Apakah kondisinya lancar, baik, dan tidak menggenang?
20. Bagaimana pembuangan asap dari dapur? Apakah tersedia alat pembuang asap untuk pengeluaran asap dapur? Apakah pembuangan udara kotor atau asap tidak mengotori ruangan ataupun menimbulkan gangguan terhadap lingkungan?
21. Apakah tersedia tempat sampah yang cukup dan bagaimana kondisinya? Apakah tempat sampah tertutup, anti lalat, kecoa, dan tikus, serta dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat dan dibuang setiap penuh?
22. Dimana sajakah letak tempat sampah yang terdapat di *catering* Anda? Apakah tempat sampah diletakkan jauh dari area penanganan makanan?
23. Bagaimana kondisi tempat sampah tersebut? Apakah tempat sampah rutin dan sering dibersihkan sehingga sampah tidak menumpuk dan menimbulkan bau? Apakah tempat sampah berada dalam kondisi kering dan jauh dari aliran air? Apakah tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)?
24. Bagaimana upaya pembersihan dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di *catering*? Apakah telah ada jadwal pembersihan rutin?
25. Bagaimana kondisi ventilasi di setiap area yang terdapat di *catering* Anda?

PENGENDALIAN SERANGGA DAN BINATANG PENERAT

1. Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di *catering* Anda?
2. Apakah ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat?
3. Apakah ditemukan sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat?
4. Apakah masih ada area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat?
5. Apakah di setiap lokasi masih terdapat area yang lembab?
6. Bagaimana upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di *catering* Anda?
7. Apakah telah ada upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat?
8. Apakah telah dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan?
9. Apakah telah tersedia bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat? Jika ada, apakah pestisida tersebut disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, dan menggunakan label/tanda yang jelas?

INFORMED CONSENT

Nama Informan:

No. Urut Wawancara:

Hari, Tanggal Wawancara:

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan, nama saya Kartika Ayuna Kuncoroputri, mahasiswi peminatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia angkatan 2008 dengan Nomor Pokok Mahasiswa (NPM) 0806336394. Saat ini saya sedang melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul:

“Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasa Boga Informal *Catering X, Y, dan Z* di Purworejo, Jawa Tengah Tahun 2012”.

Oleh karena itu, saya meminta kesediaan Bapak/Ibu untuk memberikan informasi yang sejujur-jujurnya melalui wawancara mendalam mengenai topik tersebut. Wawancara akan berlangsung selama kurang lebih 60 menit. Tidak ada jawaban yang benar atau salah dalam wawancara ini. Oleh karena itu, saya mengharapkan Bapak/Ibu untuk memberikan jawaban-jawaban yang sesuai dengan kenyataan yang Bapak/Ibu ketahui, alami, dan rasakan di lapangan. Segala identitas dan informasi yang Bapak/Ibu berikan akan dijamin kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kelengkapan data dalam penelitian ini.

Dengan ditandatanganinya *informed consent* ini, maka Bapak/Ibu telah bersedia untuk memberikan informasi yang diperlukan untuk penelitian ini.

Atas perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Purworejo, Mei 2012

Mengetahui,

(Informan)

MATRIKS HASIL WAWANCARA PEMILIK DAN PEKERJA *CATERING* X
(Kartika Ayuna Kuncoroputri, 0806336394)

No.	Pertanyaan	Jawaban			Point Analysis
		Pemilik <i>Catering</i>	Pekerja Penjamah Makanan		
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	
1.	Bagaimana proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan di <i>catering</i> Anda?	Biasanya kan saya belanja dulu ya, udah beli di pasar. Kalau yang kering-kering kan kita udah order dari Jogja. Kalau yang sayur kan harus beli di pasar. Saya sendiri yang beli dan milih. Soalnya saya belum percaya kalau bukan saya yang beli, takutnya enggak sesuai yang saya harapkan. Terus kalau udah sampai rumah kan kita pisah-pisahkan gitu lho. Misalkan ada wortel, kembang kol, nah itu langsung dikerjain. Dibersihkan terus dimasukkin dalam plastik langsung masuk kulkas. Tapi plastiknya gak besar-besar, cuma sekitar 2 kiloan soalnya biar masih kerasa dingin pas di kulkas. Kalau plastiknya terlalu besar kan jadi kebanyakan terus dinginnya gak bisa kerasa sampai dalem. Kalau yang cabai yaa gak dipegang. Kalau udah ada daging, baru daging dulu yang dimasak. Pokoknya yang diolah dulu itu daging. Setelah itu baru ngolah sayur.	Kan Ibu telpon ke penjual di pasarnya. Nanti dari penjualnya ngantar bahan makanannya kesini. Nah, sampai sini ya tergantung bahan makanannya. Kalau kayak daging gitu ya langsung dicuci. Terus kalau udah ya langsung dimasak. Jadi misalnya kalau butuhnya sore ya sore juga dianternya. Jadi enggak masuk freezer. Kalau tepung, setelah datang langsung ditaruh di wadahnya. Kalau minyak kan kita pakai minyak kemasan bukan yang curah, jadi yaa masih dibiarkan saja di dalam kardusnya.	Setelah diterima, ya terus dirapiin. Kalau sayuran ya terus dipotong-potong, habis itu dicuci dan setelah itu baru dimasak. Kalau daging, ikan, udang, dibersihkan dulu, diilangin kotorannya. Terus dibumbui pakai garam sama merica. Kalau yang mau digoreng sekarang ya terus dimasak. Kalau dipakainya besok ya disimpan di kulkas dulu. Kalau tepung, gula itu ya langsung disimpan dulu.	Setelah bahan makanan sampai di rumah, langsung dipilih-pilih dan dipisah-pisah. Kalau seperti sayuran, daging, udang, ayam, ikan itu dicuci dulu baru diolah. Kalau yang belum mau dipakai, disimpan dulu di tempat penyimpanan. Tapi tempat penyimpanannya juga tergantung jenis bahan makanannya.
2.	Apakah makanan diperiksa secara langsung ketika	Kondisinya yaa iyaa, kadang-kadang dicek dulu. Yaa misalnya kan ada	Ya iya. Kadang wortel kalau lagi musim penghujan kan banyak yang	Iya, diperiksa dulu, segar apa enggak. Kalau sayuran yang	Iya, diperiksa dulu. Kalau sayuran itu dicek segar atau

	diterima? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi makanan yang diterima tersebut?	barang yang gak sesuai yaa udah saya enggak pakai, saya tuker dulu. Misalnya ada brokoli yaa kita pesen kok ternyata jelek, yaudah saya kembalikan. Makanya penjual di pasar yang udah jadi langganan yaa jadinya hati-hati kalau sama saya. Cabai juga gitu. Kalau misalnya untuk daging asam manis terus cabainya yang dikasih yang masih muda, yaa saya kembalikan.	busuk gitu. Terus brokoli juga kalau udah gak hijau gitu, yaa enggak jadi dipakai. Soalnya nanti kalau direbus gitu kan jadi enggak hijau. Daging juga gitu. Begitu datang ya langsung diperiksa. Daging kan kalau masih seger gitu warnanya merah. Kalau udang, begitu datang ya dicuci terus langsung dibumbui. Kalau bahan makanan kalengan kan kalau kalengnya udah penyok atau tanggalnya udah lewat ya enggak dipakai, langsung dibuang. Nah, makanya kayak kaleng-kaleng gitu kan yang datang dulu yang dimasak dulu.	udah layu ya enggak dipakai. Kalau daging, yang udah kebiru-biruan ya enggak dipakai karena berarti dagingnya udah lama. Jadi ya dikembalikan lagi, dagingnya harus yang masih merah.	tidak. Daging juga diperiksa dari segi warnanya, masih merah atau tidak.
3.	Bagaimana kondisi bahan makanan serta kemasan bahan makanan yang diterima tersebut?	Iyaa, tetep saya cek dulu. Misalnya kemasan-kemasan yang penyok-penyok yaa saya kembalikan. Apalagi kalau saya buka jamur kaleng, walaupun belum lewat masa kadaluarsanya tapi warnanya udah gak bagus dan agak berubah warna, yaa saya gak pakai lagi. Kalau itu emang saya harus hati-hati. Misalnya kayak tepung panir dan tepung lainnya juga kalau udah gak bagus yaa saya buang.	Kondisinya ya seperti tadi yang saya bilang. Masih bagus semua. Sayuran ya masih seger. Daging, ikan, ayam, udang juga gitu. Terus yang di kemasan juga masih bagus (enggak penyok) dan enggak lewat masa kadaluarsanya.	Kalau makanan kemasan atau makanan kalengan ya diperiksa dulu kadaluarsanya. Kalengnya juga harus yang masih utuh. Kalau kalengnya udah berkarat, ya enggak dipakai.	Makanan kemasan diperiksa dulu sebelum digunakan. Kalau yang makanan kaleng itu diperiksa kondisi kemasannya penyok atau tidak. Lalu diperiksa juga warnanya, tanggal kadaluarsa, serta kalengnya masih utuh atau tidak, dan berkarat atau tidak.
4.	Apakah bahan makanan yang diterima masih belum melewati masa kadaluarsa?	Ya, kadaluarsanya saya cek. Kalau misalkan saya kan beli banyak, terus saya simpan, nah kalau saya mau makai terutama yang plastik-plastik dan ternyata udah lewat kadaluarsanya kayak saos tomat yaa saya buang, enggak saya pakai lagi. Pokoknya tetep saya teliti dulu.	Pernah ada yang sudah melewati masa kadaluarsa. Tapi ya langsung dibuang. Kalau boleh dituker, ya dituker.	Iya, pasti diperiksa dulu udah lewat kadaluarsanya apa belum.	Tanggal kadaluarsa pasti diperiksa dulu. Kalau sudah lewat tanggalnya, bahan makanan itu tidak jadi dipakai dan harus dibuang.
5.	Proses apakah yang diterapkan	Setelah diterima yaa disimpan di	Enggak dikasih tanda. Kan biasanya	Setelah diterima, ya langsung	Bahan makanan yang diterima

	setelah suatu bahan makanan diterima? Apakah bahan makanan tersebut diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan?	kulkas misalnya. Kalau tanda khusus gitu sih enggak. Soalnya biasanya kita tuh belinya yang masih fresh dan langsung dipakai. Misalnya sayuran atau daging yang hari ini untuk besok yaa langsung diolah. Jadi belanjanya yaa selalu seger terus. Kalau buat yang kemasan-kemasan itu juga saya gak mau pembeliannya banyak-banyak. Jadi yaa saya udah tau yang baru dipakai seminggu atau baru kemarin buat masak. Makanya yaa gak saya kasih tanda. Kalau saya udah ragu atau barang udah agak lama atau saya lupa itu nyimpen udah dari kapan, yaa mending gak saya pakai lagi.	kita juga belinya enggak banyak. Misalnya gula, tepung, gula jawa kalau kelamaan juga enggak bagus. Jadi kalau kita butuh 5 kg, ya biasanya kita belinya 6 kg. Nanti kalau kurang, baru beli lagi. Jadi kayak tepung gitu ya langsung habis. Kalau lebih dari 1 minggu kan tepung bisa ada kutunya gitu. Gula juga kalau kebanyakan bisa dikerubungin semut.	disimpan kalau buat makanan kalengan atau tepung gitu. Kalau sayuran dan daging kan langsung diolah. Jadi enggak dikasih tanda-tanda gitu.	tidak diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan karena biasanya pembeliannya juga selalu segar dan langsung digunakan. Pembeliannya juga secukupnya kebutuhan dari pesanan.
6.	Bagaimana penanganan makanan yang mudah rusak setelah proses penerimaan?	Misalnya daging setelah diterima yaa langsung diolah. Jadi, dicuci dulu terus dibumbui terus langsung dimasak. Kalau daging, ikan, ayam gak pernah disimpan dulu. Biasanya yang disimpan semalem itu udang. Kebanyakan daging, ikan, ayam gitu memang harus fresh biar lebih bagus hasilnya. Kecuali kalau sisa dan buat <i>catering</i> berturut-turut baru deh disimpan.	Kalau daging sama ayam itu begitu datang terus dicuci dan langsung dimasak. Kalau udang itu kan biasanya datangnya sore. Terus dicuci bersih, dibuang kepalanya, dibumbui, dikasih garam sama merica. Nanti kalau udah, ditaruh di wadah terus ditutupi dan ditaruh di freezer. Soalnya udang kan diolahnya pagi, sekitar jam 2 atau jam 3. Jadi, belinya harus sore biar bisa dapet barangnya.	Daging, udang, ikan, ayam itu langsung dicuci terus dimasak. Soalnya kalau disimpan dulu, bisa bau.	Untuk daging dan ayam, setelah sampai langsung dicuci kemudian dibumbui dan langsung dimasak. Kalau udang itu setelah dicuci dan dibumbui, selanjutnya disimpan di <i>freezer</i> dalam keadaan tersimpan di wadah dan tertutup rapat.
7.	Apakah produk yang bukan bahan makanan yang telah diterima diperiksa kondisinya? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi produk tersebut?	Iyaa, biasanya kan saya beli sendiri alat-alatnya. Jadi yaa udah saya periksa pas sebelum beli.	Ya iya. Kayak mika atau kardus gitu ya diperiksa dulu sebelum dipakai.	Kalau kayak kardus, mika gitu kan dari pas beli udah minta yang bagus. Jadi pas datang ya langsung dipakai.	Iya, untuk alat-alat prasmanan maupun mika dan kardus pasti sudah dipilih yang kualitasnya bagus sejak pembelian.
8.	Apakah terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan?	Yaa diterimanya langsung di samping, di tempat masaknya. Nah nanti langsung dipisah-pisah. Kan ada yang	Kalau nerima sayuran itu di garasi. Kalau daging ya langsung dibawa ke dapur. Kalau tepung, gula, bahan	Enggak ada tempat khusus. Kalau kalengan ya ditaruhnya di ruang tamu. Kalau sayuran	Tempat untuk menerima sayuran itu di dapur samping (garasi). Kalau daging, ayam,

		ngurusin timun yaudah disendirikan. Terus cabai yaa dibuka. Brokoli yaa langsung dikupas terus masuk plastik. Kalau wortel yaa dikupas terus diiris-iris terus masuk plastik dan disimpan di kulkas. Tapi belum dicuci.	makanan kaleng itu diterima di ruang tamu terus langsung dibawa ke dalam. Kalau beras sama air mineral ya tetap ditaruh di ruang tamu itu.	suka ditumpuk di garasi itu. Kalau daging, ayam, udang gitu langsung dibawa ke dapur belakang.	udang langsung dibawa ke dapur belakang. Kalau beras, air mineral, makanan kaleng diterimanya di ruang tamu.
9.	Bagaimana kondisi area penerimaan bahan makanan tersebut?	Ya kita usahakan selalu bersih.	Kondisinya ya cukup longgar kok. Enggak sampai menghalangi gitu.	Bersih kok. Rapi juga.	Bersih dan rapi.
10.	Bagaimana penanganan kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan?	Biasanya sih gak ada. Paling cuma ada kantong plastik hitam. Dan karena udah kotor yaa langsung dibuang di bak sampah. Kalau yang masih bersih yaa dipakai buat tempat sampah untuk sisa potongan sayuran dan lain-lain.	Kalau kayak kaleng atau kardus yang enggak dipakai gitu ya dikumpulin terus dimasukkin ke dalam karung. Kalau udah, baru diloakkin. Nah, kalau kardus yang masih bagus ya kadang buat naruh kardus-kardus snack buat dibawa ke tempat yang mesen.	Kalau kardus kosong biasanya cuma dikasih ke orang. Kalau kardus yang masih bagus, suka dipakai buat kardus tempat naruh snack. Kalau udah jelek ya dibuang.	Kalau kardus yang masih bagus, biasanya disingkirkan untuk tempat peletakkan kardus-kardus <i>snack</i> . Kalau yang sudah tidak bisa dipakai ya dikumpulkan lalu diloakkan. Kalau bekas plastik-plastik yang masih bagus biasanya digunakan untuk tempat sampah setelah memotong-motong sayuran. Kalau yang sudah jelek ya langsung dibuang.
11.	Ada berapa jenis penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Yaa di kulkas dan freezer. Misalnya udang yaa harus di freezer. Selain itu yaa ada buat yang nyimpen yang kering-kering itu di kulkas mati yang dijadiin lemari biasa. Terus sama masih ada yang di dus-dus itu. Yang di dalam dus kan belum dibuka. Nanti ya ditaruhnya ditumpuk-tumpuk gitu.	Ada penyimpanan di bekas kulkas yang dijadiin lemari itu, kulkas, freezer.	Pakai kontainer terus ditaruh di kulkas. Sama ada di lemari terus ada juga di freezer.	Tempat penyimpanannya ada yang di bekas kulkas yang dijadikan sebagai lemari, kulkas, dan <i>freezer</i> .
12.	Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan tersebut?	Ya setelah sampai, kan langsung dipisah-pisahkan. Kalau yang kering-kering ya langsung dimasukkan di bekas kulkas itu atau tetap ditaruh di kardus-kardusnya. Kalau yang belum mau dipakai dan harus disimpan di	Ibu kan punya kulkas yang udah rusak dan enggak dipakai, tapi kalau dibuang sayang. Jadi ya akhirnya buat wadah tepung atau apa gitu, kan jadinya semut enggak bisa masuk. Terus kalau buat nyimpen krupuk	Kalau yang di lemari kan biasanya kayak tepung-tepung sama makanan yang udah matang. Kalau yang masih mau diperlukan lagi biasanya ditaruh di freezer.	Yang disimpan di lemari (bekas kulkas itu) misalnya tepung dan bahan-bahan makanan kering. Kalau yang disimpan di kulkas itu misalnya sayuran yang sudah

		kulkas atau freezer, ya dicuci dan diolah dulu baru disimpan.	matang itu ya di kontainer-kontainer gitu. Kalau sayuran kan langsung dipotong-potong terus diwadahi di plastik bening terus disimpan di kulkas. Kalau mau dimasak, nanti tinggal dikeluarin dari kulkas terus dicuci. Kalau udang kan disimpannya di kontainer terus disimpan di freezer.		dipotong-potong dan dibungkus dalam plastik. Kalau yang disimpan dalam freezer itu biasanya udang ataupun makanan-makanan yang belum akan diolah.
13.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan kering, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Dimanakah bahan makanan tersebut disimpan dan adakah ketentuan khusus dari tempat penyimpanan tersebut? Seperti apakah ketentuan tersebut?	Di kulkas mati yang berfungsi jadi lemari. Selain itu, ada juga yang masih disimpan di dus, misalnya minyak goreng ataupun makanan kaleng.	Di kulkas rusak yang sudah enggak terpakai yang dijadikan sebagai lemari. Penyimpanannya kan ditata dan dikelompokin gitu.	Disimpan di lemari yang bekas kulkas itu. Biasanya buat nyimpan yang kering-kering kayak gula merah, gula pasir, tepung-tepung, krupuk mentah, pokoknya yang kering-kering.	Di kulkas mati yang dijadikan sebagai lemari. Ada juga yang masih tetap disimpan di kardus-kardus.
	b. Bagaimana kondisi area penyimpanan kering tersebut (dari segi kebersihan dan kelembaban)?	Ya bersih. Enggak lembab juga. Kondisinya kering.	Ya bersih. Soalnya kan yang disimpan cuma itu-itu aja. Biasanya cuma kayak tepung tempura gitu. Kayak tepung terigu, tepung maizena, atau gula kan belinya ngepas, jadi ya enggak perlu disimpan-simpan.	Bersih kok.	Bersih.
	c. Bagaimana kondisi lemari atau rak yang digunakan sebagai tempat penyimpanan tersebut (dari segi ukuran tinggi, letak, kebersihan, jarak dari sumber air)?	Lemari ya kayak gitu. Letaknya dekat di dinding. Tapi jauh dari sumber air. Terus ya kita usahakan selalu bersih.	Letaknya ya jauh dari sumber air dan dekat tembok.	Ya tertata rapi. Dikelompokkan sendiri-sendiri, misalnya krupuk sendiri, tepung sendiri. Dari sumber air dekat jaraknya.	Lemarnya dekat dengan dinding dan letaknya jauh dari sumber air.
	d. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah	Iya, yang datang duluan ya yang dipakai duluan. Biasanya kalau barang yang disimpan itu sudah habis, baru	Iya. Kan kalau ada barang datang dan disana masih sisa, ya yang sisa itu diambil dulu. Yang barang baru	Yang lebih awal dulu ya yang dipakai dulu. Kalau yang baru, ya untuk besok-besok.	Bahan makanan yang datang dan disimpan dulu, itu yang digunakan lebih dulu. Yang

	metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	saya beli lagi. Kan saya sudah tau kapan pembeliannya, jadi ya dikira-kira aja. Enggak ada penyusunan khusus.	datang ya langsung dimasukkin ke sana. Nanti barang yang lama ditaruh di bagian depannya jadi kan pas mau ngambil yang diambil dulu ya yang barang lama.	Enggak dikasih tanda, tapi kita tau.	disimpan terlebih dulu diletakkan di bagian depan dari bahan makanan yang baru.
e.	Produk apa sajakah yang biasa disimpan di penyimpanan kering tersebut? Apakah produk non-makanan juga disimpan di sana?	Biasanya yang disimpan di lemari itu tepung atau bahan-bahan makanan lain yang orang itu sering membutuhkan dan mudah mencarinya. Misalnya, minyak wijen. Lemari itu hanya khusus untuk bahan makanan. Yang bukan bahan makanan ya enggak disimpan di situ.	Biasanya yang disimpan disana itu tepung tempura dan makanan kaleng. Kalau barang yang bukan makanan ya enggak disimpan disitu. Paling kalau sekarang masih ada 2 gelas souvenir yang dititip di sana.	Tepung, gula pasir, gula merah, krupuk mentah, terus sama yang lain yang kering-kering pokoknya. Di lemari bagian bawahnya ada cangkir.	Tepung, minyak wijen, makanan kaleng, gula pasir, gula merah, krupuk mentah, dan bahan-bahan makanan kering lainnya. Terdapat produk non-makanan di sana, yakni beberapa gelas dan cangkir.
f.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi kardus kosong dan atau sampah yang berada di area penyimpanan?	Kardus itu biasanya kalau jumlahnya banyak ya dikumpulin terus dijual. Kalau jumlahnya sedikit ya dijadiin tempat sampah atau langsung dibuang. Kan nanti juga ada yang mungut. Kalau kaleng-kaleng gitu biasanya diloakkan atau saya kasih ke tukang becak gitu biar dia yang ngumpulin.	Kalau kardus dan kaleng enggak kepakai kan tadi langsung dikumpulin sendiri. Kalau sampah itu dimasukkan ke kantong-kantong plastik terus diikat dan dikumpulin di tempat sampah di luar. Sore baru dibuang ke tempat pembuangan akhir.	Yang udah jelek ya diloakkan. Yang masih bagus buat naruh kardus snack.	Perlakuan untuk kardus dan kaleng yang sudah tidak terpakai adalah dengan mengumpulkannya dan kemudian meloakkannya. Sedangkan sampah biasanya langsung dibuang.
g.	Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan?	Kalau tikus sih enggak ada. Soalnya enggak bisa masuk ke lemarnya itu. Kalau kecoa ya ada. Tapi ya langsung dipukul kalau ada.	Enggak sih. Disini cuma ada tikus, semut, sama lalat. Tapi lalat itu juga biasanya kalau lagi musim hujan aja baru ada.	Kecoa biasanya, tapi itu juga jarang. Tikus sih jarang. Semut lumayan banyak. Paling yang ada malah cicak.	Yang biasanya ditemukan itu kecoa, semut, tikus. Namun, frekuensinya juga jarang.
h.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk menyimpan makanan yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya?	Garam, merica, ketumbar, pala biasanya sih yang ditaruh di wadah khusus. Tapi enggak dikasih tanda khusus. Soalnya udah pada tau sendiri. Kalau gula biasanya enggak dipindahin, masih di dalam plastiknya. Soalnya kita langsung takar dari plastiknya itu kalau mau dipakai. Misalnya per 1 kg gitu.	Kalau gula itu dari plastik dipindah ke kontainer. Kalau garam itu ditaruh di wadah lagi. Tapi wadahnya sih enggak ditulisin karena kita juga sudah hafal kok dan wadahnya juga lain.	Kalau garam dan lada itu ditaruh di tempat lain. Di tempat-tempat kecil itu ada tandanya, misalnya ketumbar, lada, micin.	Yang biasanya dipindahkan di wadah-wadah lain adalah garam, lada, ketumbar, pala, dan micin. Wadah-wadah tersebut tidak diberi tulisan atau tanda-tanda khusus.
i.	Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan	Biasanya bahan makanan yang sering digunakan ya ditaruh di lemari. Kalau	Iya, kalau kayak barang-barang yang jarang dipakai kan enggak ditaruh di	Yang jarang dipakai ya ditaruh di tempat lain, bukan di lemari	Terdapat perbedaan penyusunan bahan makanan

	<p>makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan yang sering digunakan dengan bahan makanan yang jarang digunakan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?</p>	<p>yang tidak terlalu sering dibutuhkan ya masih ditaruh dalam dus. Nanti kalau perlu baru ambil dan buka yang ada di dalam kardus tadi. Di lemari juga sudah disusun. Yang paling sering digunakan ya ditaruhnya di bagian samping atau bagian yang paling keliatan.</p>	<p>kulkas bekas itu. Ditaruhnya di lemari lain.</p>	<p>itu. Yang sering dipakai ya di lemari itu.</p>	<p>yang sering digunakan dengan yang jarang digunakan. Bahan makanan yang sering digunakan disimpan dalam bekas kulkas yang dijadikan lemari tersebut. Sedangkan yang jarang digunakan, tempat penyimpanannya adalah di lemari lain maupun masih tetap di dalam kardusnya.</p>
	<p>j. Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan dengan jumlah besar dan berat dengan bahan makanan yang sedikit dan ringan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?</p>	<p>Yang berat biasanya ditaruh di bawah, misalnya tepung atau saos refill. Nanti yang ringan-ringan ya ditaruh di atasnya.</p>	<p>Iya, kalau makanan kaleng kan biasanya ditaruh di bawah. Nanti atasnya baru buat naruh tepung tempura. Nanti atas sendiri baru kayak gula pasir atau apa gitu. Kalau gula jawa sih ditaruh di wadah sendiri yang ditaruh di lantai.</p>	<p>Sama aja.</p>	<p>Terdapat perbedaan walaupun tidak spesifik. Misalnya bahan makanan yang diletakkan di bagian bawah itu biasanya tepung, saus dalam bentuk refill, dan makanan kaleng. Yang diletakkan di bagian atasnya itu bahan makanan yang lebih ringan.</p>
	<p>k. Apakah di tempat penyimpanan masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah tidak berada dalam kondisi baik?</p>	<p>Enggak. Semua masih kondisinya baik dan enggak ada yang lewat masa kadaluarsanya. Kalau nyimpen ternyata udah ada yang penyok ya langsung kita buang soalnya.</p>	<p>Enggak, kondisinya masih baik dan masih belum lewat kadaluarsanya. Tapi enggak diberi tanda misalnya barang itu dibelinya kapan. Soalnya kan Ibu udah ngira-ngira dulu sebelum beli itu kira-kira bahan makanannya butuh apa aja dan jumlahnya berapa. Jadi bisa langsung habis.</p>	<p>Enggak. Masih belum lewat masa kadaluarsa.</p>	<p>Tidak ada bahan makanan yang melewati masa kadaluarsa. Kondisi bahan makanan yang disimpan juga masih baik.</p>
	<p>l. Bagaimanakah kondisi penyimpanan dari setiap bahan makanan? Apakah bahan makanan diletakkan pada wadah tertutup atau kemasan yang masih disegel?</p>	<p>Ya masih tertutup. Kalau udah dibuka ya kita ikat lagi.</p>	<p>Iya, masih tertutup. Kalau udah dibuka dan ternyata ada sisa ya ditaruhnya di kantong plastik besar terus digantung. Yang di bekas kulkas itu ya memang hanya barang-barang yang masih belum dibuka. Kecuali kalau baru dibuka setengah,</p>	<p>Ya masih tertutup. Kalau yang sudah dipakai ya tetap ditutup lagi.</p>	<p>Bahan makanan yang disimpan masih dalam keadaan tersegel. Jika ada bahan makanan yang sudah dibuka, maka ketika akan disimpan, bahan makanan tersebut tetap ditutup kembali.</p>

			ya dimasukkan kesana lagi. Mungkin ya dibungkus lagi pakai plastik yang lain.		
14.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam kulkas, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis kulkas yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing kulkas tersebut?	Ada 2 kulkas, biasanya 1 untuk nyimpan sayur, yang 1 lagi untuk nyimpan nugget yang dibikin sendiri. Kan kebetulan kulkasnya juga mencukupi dinginnya.	Kulkas yang berfungsi ada 2. Kadang yang satu itu yang bagian bawahnya untuk menyimpan buah dan sayuran. Terus bagian atas (freezer) untuk menyimpan udang atau bakso yang kita buat sendiri. Kalau kulkas satunya kan bisa buat nyimpen nugget yang kita bikin sendiri. Tapi kalau di kulkas yang besar itu sudah cukup, ya kulkas yang satu enggak dipakai buat nyimpan yang untuk catering. Paling hanya untuk nyimpan makanan pribadi.	Ada 2 kulkas. Yang besar itu muat untuk macam-macam, ada sayuran, daging yang untuk besok, sama yang lain-lain. Kalau yang satunya paling buat naruh daging.	Terdapat dua kulkas. Kulkas-kulkas tersebut biasanya digunakan untuk menyimpan sayuran, buah, ataupun nugget.
	b. Bagaimana kondisi kulkas tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Enggak pernah sampai berbau sih. Kalau sampai berbau ya langsung dibersihkan.	Bersih dan enggak bau. Kalau ada bahan makanan yang kayaknya udah lama, ya langsung dibuang.	Kulkasnya bersih dan rapi kok.	Bersih dan tidak berbau.
	c. Jenis makanan apa sajakah yang disimpan di dalam kulkas?	Sayuran, nugget, buah, keju, mayonnaise.	Sayuran, buah, nugget, bakso.	Sayuran, buah, cabai, bawang yang udah dikupas, ebi, saos.	Sayuran, nugget, buah, keju, mayonnaise, bakso, ebi, saos.
	d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam kulkas tersebut?	Karena kulkasnya besar, jadi ya udah secara otomatis penempatannya. Misalnya keju ya dikelompokkan sama thousand island dan sejenisnya gitu. Kalau sayuran biasanya yang disimpan di kulkas besar itu dibungkus pakai plastik sehingga bisa bertahan sampai 3 hari. Tapi plastiknya ya jangan besar-besar biar dinginnya bisa sampai ke dalam.	Iya, dikelompokkan. Misalnya untuk wortel udah dipisah-pisah, misalnya yang 1 bungkus itu untuk cah, yang bungkusan lain untuk sup, yang 1 lagi buat bistik. Terus kalau sehari itu ngelayanin di dua tempat ya dipisah-pisah juga mana yang buat pesenan A, mana yang buat B. Jadi nanti ngambilnya kan gampang.	Kan ada tempatnya masing-masing. Terus ditata dan udah dikelompokkan. Misal wortel sendiri, brokoli sendiri.	Penyusunan setiap bahan makanan dipisahkan antara jenis yang satu dengan yang lainnya. Misalnya penyimpanan keju, thousand island, dan sejenisnya dipisahkan dengan penyimpanan sayuran. Sayuran juga dipisahkan setiap jenis dan kegunaannya.

					Misalnya wortel dan brokoli pasti diletakkan dalam bungkusan yang berbeda. Wortel sendiri juga dipisahkan antara yang akan digunakan untuk cah, sup, ataupun bistik.
e. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan matang yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Makanan matang yang biasa disimpan ya paling untuk konsumsi pribadi, bukan yang untuk catering. Soalnya kan kita memang masakunya selalu mepet. Biar enggak perlu disimpan-simpan dulu. Lagian alat-alat masak saya kan menunjang karena besar-besar. Jadi bisa mendadak gitu masakunya.	Enggak ada makanan matang yang disimpan di kulkas. Paling yang disimpan di kulkas itu ya bakso atau nugget. Tapi itu kan juga masih setengah matang.	Yang mentah seperti sayuran ditaruhnya di bawah. Kalau yang sudah matang ya ditaruh di atas, misalnya kayak nugget, bakso.	Penyimpanan matang untuk penyajian ketika <i>catering</i> jarang sekali dilakukan. Pemasakan makanan selalu dilakukan dekat dengan waktu pesanan diambil. Makanan matang yang disimpan di kulkas biasanya hanya berupa nugget dan bakso. Itupun kondisinya masih setengah matang. Nugget dan bakso ini biasanya diletakkan di bagian atas, sedangkan di bagian bawahnya digunakan untuk penyimpanan sayuran.	
f. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Iyaa, kan misalnya kita bikin bakso ayam terus saya simpen di kulkas, nah yang udah dibikin dulu yaa yang kita pakai dulu. Terus misalnya kita bikin baru lagi yaa yang lama yang keluar dulu. Tapi saya sih gak pernah nyimpen banyak-banyak. Sayuran juga gitu. Yang dibutuhkan hari itu ya saya persediaannya juga sejumlah itu saja. Jadi bisa langsung habis.	Iya, yang disimpan duluan ya yang dipakai duluan.	Yang dipakai duluan itu ya yang datang duluan.	Bahan makanan yang disimpan dulu, yang digunakan terlebih dahulu.	
g. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan kulkas?	Ya itu tergantung. Kadang-kadang seminggu udah kotor, kadang-kadang juga bisa lebih lama lagi baru kotor. Tergantung naruhnya juga soalnya. Jadi ya biasanya dibersihkan kalau udah	Biasanya kan hari pertama itu persiapan, hari kedua itu hari pestanya (kita masak-masak), terus hari ketiga itu biasanya bersih-bersih dan kulkas juga dibersihkan pas itu.	Kadang seminggu sekali.	Jadwal rutin untuk pembersihan kulkas tergantung dari ada pesanan <i>catering</i> atau tidak. Biasanya satu hari setelah <i>catering</i> ,	

		kotor.			kulkas akan dibersihkan. Kadang-kadang juga kalau kulkas sudah kotor, baru dibersihkan.
	h. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan berbahan dasar susu dengan makanan berbau menyengat yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Iya, biasanya seperti mayonnaise, keju, thousand island itu saya kelompokkan sendiri.	Kita kan pakainya susu bubuk. Jadi ya enggak disimpan di kulkas.	Susu cair kalau masih ada sisa ya ditaruh di dalam kulkas. Susu itu biasanya ditaruh di pinggirannya, bagian pintu kulkasnya itu.	Kalau penyimpanan keju, mayonnaise, thousand island itu dikelompokkan tersendiri. Jika menggunakan susu cair dan ada sisa, penyimpanan susu cair itu dilakukan di kulkas dan diletakkan di bagian pintu kulkas.
	i. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan yang berupa ikan dengan bahan makanan lainnya yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Ikan, daging, udang, ayam kan saya simpannya di freezer.	Ikan malah enggak disimpan. Begitu datang, ya langsung dicuci, terus diolah. Misalnya mau bikin gurami fillet ya begitu sampai langsung di-fillet, dibumbui, terus digoreng.	Ikan, daging, udang, ayam itu disimpan di freezer. Ditaruhnya di wadah sendiri-sendiri, misal udang sendiri, daging sendiri.	Ikan tidak disimpan di kulkas. Penyimpanan ikan dilakukan di freezer. Biasanya ikan juga langsung dimasak, jadi tidak melalui proses penyimpanan.
	j. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah basi dan rusak?	Enggak. Masih bagus semua.	Enggak. Masih bagus semua. Kalau udah jelek, ya langsung dibuang.	Enggak. Masih baik semua.	Tidak ada bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa ataupun sudah rusak.
15.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam <i>freezer</i> , bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis <i>freezer</i> yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing <i>freezer</i> tersebut?	Ada 2 freezer. Tapi yang dipakai biasanya freezer yang di kulkas dua pintu. Soalnya enggak ada bunga esnya. Kalau yang freezer satunya masih bisa terbentuk bunga es dan dinginnya pun kurang mencukupi dibanding freezer yang satunya. Freezernya ya biasanya untuk menyimpan daging, udang, ikan, atau	Freezer cuma ada 1. Biasanya untuk nyimpan udang.	Freezer ada satu, yang di kulkas besar itu.	Freezer sebenarnya ada dua. Namun yang biasa digunakan hanya satu freezer, yakni yang ada di kulkas dua pintu karena dinginnya lebih mencukupi. Freezer ini lebih seringnya digunakan untuk menyimpan udang karena udang tidak dapat dibeli mendadak.

		sisa ayam yang sudah dibumbui. Yang masih mentah-mentah juga pasti sudah saya cuci dulu. Jadi udah siap pakai gitu. Tapi biasanya saya juga jarang nyimpan di freezer. Saya lebih suka fresh dibandingkan yang sudah disimpan-simpan begitu. Paling sering yang disimpan di freezer itu ya udang karena udang enggak bisa dibeli mendadak.			
b. Bagaimana kondisi <i>freezer</i> tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Freezernya ya bersih, enggak berbau.	Freezer bersih. Enggak bau.	Freezer enggak pernah bau. Ceceran-ceceran juga enggak ada, paling cuma air yang keluar.	Bersih dan tidak berbau.	
c. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Ya sama, yang disimpan duluan ya yang nantinya dipakai duluan.	Iya, yang disimpan duluan itu yang dipakai duluan.	Ya seperti tadi. Yang dimasukkan dulu ke freezer, ya yang dipakai duluan.	Bahan makanan yang disimpan dulu, yang digunakan terlebih dahulu.	
d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> tersebut?	Enggak ada penyusunan khusus. Tapi setiap bahan makanan sudah ditaruh di wadah sendiri-sendiri atau dibungkus terpisah dengan bahan makanan lainnya.	Udang itu ditaruhnya di kontainer-kontainer yang tertutup rapat gitu. Terus ditaruh di freezernya ya disusun yang rapi.	Disusun di wadah terpisah dan ditata.	Bahan makanan yang disimpan di freezer, misalnya udang sudah diletakkan dalam kontainer tertutup. Jika ada bahan makanan lain yang disimpan, penyusunannya juga sudah diletakkan dalam wadah-wadah atau bungkus terpisah dan tertutup rapat.	
e. Bagaimana kondisi bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> ? Apakah bahan makanan tersebut dibungkus dengan baik?	Biasanya makanan yang disimpan, misalnya udang ya sudah saya cuci terus saya masukkan ke kontainer gitu, baru disimpan di freezer. Kalau ternyata pas mau dipakai udah agak bau, ya saya cuci lagi udangnya. Kalau bahan makanan lain yang disimpan ya	Iya, dimasukkan ke wadah-wadah yang tertutup rapat. Jadi ya enggak bakal sampai bau.	Dimasukkan ke wadah-wadah tertutup.	Bahan makanan yang disimpan di freezer sudah diletakkan dalam wadah-wadah tertutup ataupun sudah dibungkus plastik dan diikat.	

		dibungkus pakai plastik.			
	f. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan <i>freezer</i> ?	Ya kalau sudah kotor sekali. Soalnya kan kalau kita terlalu sering mematikan juga enggak baik.	Pembersihannya ya bareng ketika bersihin kulkas.	Seminggu sekali juga bareng kulkas.	Jadwal pembersihan <i>freezer</i> dilaksanakan bersamaan dengan pembersihan kulkas.
	g. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah, misalnya seperti sayuran basi dan rusak?	Enggak. Masih baik semua.	Enggak. Masih bagus semua.	Enggak. Masih baik semua.	Tidak ada bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa ataupun sudah rusak.
16.	Bagaimana proses pengolahan makanan yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	<p>Jadi pertama karyawan datang ya langsung nyuci sayuran yang disimpan di kulkas. Terus kalau udah ya langsung kita bagi. Misalnya kita mau masak 20 kg dan masaknya 5 kali. Jadi ya nanti bagian yang racik-racik di depan ini yang membagi bahan makanan (sayuran) tadi jadi 5 paket. Jadi nanti yang bagian masak di dapur tinggal nerima bahan makanan per paket itu. Kita udah bagi-bagi tugas kok. Jadi ada yang motong-motong sayuran juga, misalnya kembang kol atau jamur. Nanti itu juga sama, dibagi per paket-paket gitu. Jadi masaknya bisa cepet walaupun mepet.</p> <p>Nah, kita itu kan punya teori. Jadi masaknya itu per paket menu masakan. Jadi misalnya paket pertama itu misalnya semua masakan harus matang, jumlahnya 2 panci. Terus itu dibawa dulu ke gedung. Nanti kita masak 2 panci lagi per setiap masakan. Begitu seterusnya.</p>	<p>Kan kayak brokoli, kembang kol, wortel udah dipotong-potong sebelum disimpan di kulkas. Kalau udah mau masak ya dikeluarin dari kulkas terus dicuci pakai wadah. Nanti kalau udah, baru ditaruh di keranjang sekaligus ditiriskan. Nyucinya itu bisa sampai 2 atau 3 kali karena kalau brokoli atau kembang kol kan kadang-kadang baunya itu susah ilang. Nanti setelah itu baru ditanyakan ke Ibu, mau masak berapa kali. Kalau mau masak 4 kali misalnya, ya sayuran-sayuran tadi dibagi 4.</p> <p>Kalau daging begitu sampai, langsung dicuci. Pas sambil nyuci itu ya sambil masak air. Jadi selesai nyuci kan air udah mendidih. Terus ya dagingnya langsung dimasak di air mendidih itu. Nanti kalau udah, ya dipotong-potong terus tinggal dimasak.</p>	<p>Kalau kayak ikan, daging, ayam, udang ya setelah sampai terus dicuci dulu. Kalau mau direbus, ya direbus dulu. Kalau mau dipakai buat besok, ya disimpan di <i>freezer</i>. Kalau mau dipakai sekarang, ya langsung dimasak.</p>	<p>Setelah bahan makanan sampai, misalnya sayuran, daging, ikan, ayam, dan udang, maka tahapan selanjutnya adalah pencucian bahan makanan tersebut. Khusus untuk sayuran, pemasakannya dibagi menjadi beberapa paket tergantung pesannya. Jadi, setelah sayuran dipotong-potong, maka sayuran tersebut langsung dibagi ke beberapa paket, kemudian diserahkan ke dapur dalam untuk dimasak. Untuk daging, ikan, ayam, dan udang biasanya setelah dicuci, langsung direbus dan kemudian dimasak. Kalau yang tidak akan langsung digunakan, maka setelah direbus, bahan makanan tersebut disimpan dulu di <i>freezer</i> dalam keadaan tertutup.</p>
17.	Apakah terdapat area khusus	Iya, ada dua area. Yang satu di	Tempat masakannya ada yang di	Dapurnya ada di samping,	Ada dua dapur, yakni di dapur

	<p>untuk persiapan dan pengolahan makanan? Apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak dipakai sebagai ruang tidur dan dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkannya dengan ruangan lain? Lalu, apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan, dan kamar mandi?</p>	<p>samping rumah (bekas garasi). Yang satu itu dapur di belakang. Yang dapur di belakang itu ya di bagian pojoknya ada kamar mandi. Yang di dapur belakang itu biasanya buat masak sayur atau masak nasi. Nah, yang di samping itu biasanya buat motong-motong sayuran atau goreng-goreng ayam dan sejenisnya gitu.</p>	<p>samping (yang di garasi) sama yang di dapur belakang. Kalau yang di samping itu hanya buat racik-racik. Kalau masak sayur sama nasinya itu di dapur belakang. Di samping itu juga ada kompor tapi biasanya cuma buat nggoreng kalau di belakang kompornya kurang. Lagian kalau di dapur samping itu lebih bisa dipakai buat nggoreng karena bisa sambil duduk soalnya nggorengnya kan pasti banyak, bisa sampai 40 kg. Kalau di belakang kan masaknya sambil berdiri. Jadi kalau buat nggoreng ya pegel juga. Dapur belakang itu dekat dengan toilet. Yang samping sih enggak. Tapi tetap dekat sumber air kok.</p>	<p>yang garasi itu. Terus ada juga dapur di belakang. Yang dapur dekat kamar mandi di belakang itu buat masak nasi.</p>	<p>samping rumah (garasi) dan dapur belakang. Dapur yang di garasi lebih difungsikan untuk menyiapkan sayuran atau bahan makanan lainnya, misalnya memotong-motong sayuran atau menyiapkan bumbu ataupun untuk menggoreng ayam dan sejenisnya. Sedangkan dapur belakang lebih berfungsi untuk memasak sayur dan nasi. Dapur belakang bersebelahan dengan kamar mandi.</p>
18.	<p>Bagaimana kondisi area pengolahan makanan tersebut (dari segi kebersihan, bau, penataan)?</p>	<p>Ya begitu, kita berusaha buat selalu bersih.</p>	<p>Bersih kok. Kan setelah masak-masak, besoknya pasti ada jadwal bersih-bersih dari depan sampai belakang. Walaupun tempat masaknya juga buat naruh barang-barang, tapi enggak sampai menghalangi.</p>	<p>Dapurnya bersih kok. Kalau pas masak banyak ya biasanya banyak barang di sekitar dapur. Ember juga biasanya suka sedikit menghalangi.</p>	<p>Bersih.</p>
19.	<p>Bagaimana kondisi peralatan untuk persiapan makanan yang tidak digunakan?</p>	<p>Kondisinya baik dan biasanya alat-alat masak itu ya digantung atau disimpan di sekitar area dapur.</p>	<p>Peralatan masak ya biasanya cuma digantung di dinding-dinding dapur setelah dicuci.</p>	<p>Peralatan udah tertata rapi di tempatnya.</p>	<p>Peralatan masak yang belum digunakan digantung ataupun disimpan di sekitar area dapur.</p>
20.	<p>Apakah peralatan untuk persiapan makanan dibersihkan sebelum digunakan kembali?</p>	<p>Ya, biasanya kita bilas lagi kalau alatnya sudah lama enggak dipakai. Tapi kalau cateringnya berturut-turut ya langsung dipakai.</p>	<p>Iya, biasanya panci atau wajan yang akan dipakai lagi itu ya dibilas dulu pakai air. Kalau pisau dan talenan juga kadang ya dicuci dulu sebelum dipakai.</p>	<p>Sebelum dipakai, ya dicuci dulu. Walaupun udah tertata rapi kan suka ada debu.</p>	<p>Sebelum digunakan, peralatan masak dibilas dulu. Kadang-kadang kalau agak berdebu, peralatan dicuci dulu. Kadang-kadang juga langsung digunakan jika <i>catering</i>-nya berturut-turut.</p>
21.	<p>Bagaimana perlakuan untuk</p>	<p>Iya, dicuci dengan air mengalir dulu.</p>	<p>Dicucinya ya pakai air mengalir.</p>	<p>Ya dicuci dulu pakai air dari</p>	<p>Dicuci dulu dengan air</p>

	bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, dan ikan? Apakah bahan makanan tersebut dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu sebelum diolah?	Udang malah biasanya kita cuci satu-satu dulu.	Kalau sayuran ya ditaruh di wadah dulu terus dituntaskan di keranjang. Nyucinya bisa dua atau 3 kali. Nanti pas di keranjang ya disiram lagi pakai air. Kan keranjangnya ada lubang-lubangnya gitu.	kran itu.	mengalir.
22.	Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan?	Ya, pernah ada. Tapi sekarang udah bersih. Dulu saya pasangin perangkap soalnya. Kalau lalat gitu kan pasti ada kalau bahan makanannya berbau menyengat, kayak udang gitu. Makanya udang langsung sesegera mungkin kita olah atau kita simpan dulu di freezer dalam keadaan tertutup. Sampah dari bahan makanan yang bisa bikin lalat datang juga langsung kita buang ke sungai belakang situ. Atau biasanya sih selalu kita tutup pakai kertas coklat setiap ada makanan yang sudah matang.	Enggak. Kadang lalat baru ada kalau musim hujan.	Paling yang ada tuh semut.	Yang pernah ditemukan kadang-kadang lalat dan semut.
23.	Dimanakah peletakkan makanan yang berada di suatu wajan atau wadah? Apakah diletakkan di lantai?	Jadi, makanan itu begitu matang langsung ditaruh di wadah-wadah gitu. Nanti dikumpulin dulu, ditaruh di bawah. Terus langsung dibawa ke gedung.	Dipindahkan ke wadah terus ditaruh di lantai. Atasnya ditutupi pakai kertas coklat. Kalau sup langsung ditutupin pakai plastik. Kalau makanan matang masih di wajan dan udah diturunin dari kompor ya ditaruhnya di lantai, tapi ada ganjalannya. Jadi enggak langsung menyentuh lantai. Wajannya ya ditutupi pakai tampah dari bambu biar udara panas masih bisa keluar lewat celah-celah bambu itu.	Biasanya ditaruh di meja. Tapi kalau banyak ya di panci yang ditutupin terus ditaruh di lantai.	Biasanya makanan setelah matang langsung dipindahkan dari wajan ke wadah-wadah dan selanjutnya wadah-wadah tersebut diletakkan di lantai sebelum dibawa ke tempat prasmanan atau ditata di mika.
24.	Bagaimanakah pengolahan makanan yang mudah rusak atau berpotensi mengandung <i>hazard</i> ? Apakah diolah pada	Iya. Kita juga pas masak selalu nyalain kipas angin biar enggak terlalu pengap gitu.	Iya, diolah di suhu ruangan biasa.	Suhu biasa aja.	Diolah di suhu ruangan biasa.

	suhu kamar?				
25.	Bagaimana penanganan makanan beku sebelum dimasak?	Jadi begini, kalau kita bisa dapat bahan makanan yang masih fresh ya kita utamakan dulu memakai yang fresh itu. Tapi kalau memang dari pas pembeliannya kita enggak bisa fresh, ya berarti kita simpan dulu di freezer. Nah kalau mengolah makanan dari kondisi beku itu pertama kita buka dulu wadah penyimpanannya. Lalu kita diamkan sampai esnya mencair. Setelah itu ya baru kita olah. Atau bisa dipindahkan dulu ke kulkas.	Kalau makanan beku ya dibiarin aja dulu di luar. Kontainernya masih ditutupi tapi agak dibuka, jadi enggak rapat nutupnya. Terus dibiarin aja sampai mencair.	Biasanya kalau yang dari freezer kan beku, misalnya bakso. Jadi harus direbus dulu. Kalau udang yang habis dari freezer ya dibiarkan aja sampai mencair.	Penanganan bagi makanan beku sebelum dimasak adalah dengan mendiamkannya hingga esnya mencair di udara terbuka dalam keadaan tidak tertutup rapat.
26.	Bagaimanakah proses pemasakan makanan? Apakah makanan dimasak dengan cepat dan dengan temperatur tinggi?	Biasanya kalau masak sayur, seperti wortel atau kembang kol itu ya enggak lama-lama biar masih segar. Brokoli malah enggak kita masak. Cuma dikukus terus dikasih garam. Kalau daging baru harus bener-bener lama masaknya biar bumbunya meresap. Apinya juga harus kecil. Tapi biasanya suhu dan waktu sih enggak kita ukur. Cuma pakai insting.	Suhu sih enggak diukur. Kalau waktu ya dikira-kira. Masakan itu harus siap setengah jam sebelum acara. Kan karena kita masaknya per paket, jadi masaknya ya nungguin paket sebelumnya yang di gedung kira-kira udah mau habis. Makanya masakan bisa selalu panas.	Kalau udah keluar dari freezer ya harus cepet dimasak. Kalau enggak, ya bisa bau. Kalau pas masak, ya enggak diukur suhu dan waktunya. Paling cuma diliat aja udah lunak apa belum.	Proses pemasakan makanan tidak diukur suhunya, sedangkan waktu pemasakannya juga hanya dikira-kira.
27.	Bagaimana penanganan bagi makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan yang kemudian akan dimasak?	Ya langsung dimasak.	Biasanya kalau udah mau dekat waktu masak, baru bahan makanan yang di kulkas itu dikeluarkan.	Ya harus langsung dimasak.	Langsung dimasak.
28.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang dan siap disajikan? Apakah makanan yang telah selesai dimasak langsung segera disajikan tanpa melalui proses penyimpanan kembali? Apakah makanan	Kalau sayur udah matang ya ditaruh di panci. Kalau makanan yang lain ya ditaruh di kontainer terpisah. Nanti kalau udah agak dingin baru ditutup terus langsung dibawa ke gedung. Nutupnya juga enggak rapat. Biar masih ada udara yang bisa keluar agar enggak lembab di dalam.	Kalau sudah matang, ditaruh di wadah sendiri-sendiri. Terus ditutup pakai kertas coklat buat masakan yang enggak berkuah. Kalau untuk sup ditutup pakai plastik biar selama dibawa ke gedung enggak tumpah-tumpah. Nanti sampai gedung ya plastiknya dibuka terus ganti ditutup	Kalau udah matang ya ditaruh di wadah-wadah terus diletakkan di meja. Nanti ya langsung dihidangkan. Kalau yang ditaruh di atas meja ya ditutup pakai tudung saji. Kalau yang ditaruh di panci terus diletakkan di lantai ya	Kalau makanan sudah matang, selanjutnya makanan tersebut dipindahkan ke wadah-wadah sendiri. Wadah tersebut ada penutupnya, namun tidak ditutup rapat.

	yang sudah matang disimpan dalam wadah tertutup yang dapat ditutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan? Apakah setiap jenis makanan yang telah matang ditempatkan di wadah yang terpisah?		pakai tutup pancinya tapi nutupnya enggak rapat.	ada tutupnya sendiri. Tutupnya juga ada yang bisa ngeluarin udara biar enggak basi.	
29.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan ketika pemasakan bagi makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan/makanan kering dan makanan berkuah?	Jadi yang pertama dipegang itu ya daging atau ayam gitu. Sama biasanya goreng udang atau nugget itu juga awal. Masak nasi juga awal. Tapi kan kita itu udah bagi tugas sendiri-sendiri. Jadi yang nggoreng sama yang masak basah-basahan itu ya beda. Nanti kalau udah nggoreng ya terus masak masakan basah-basahan itu misalnya masak sup. Nanti masak cah itu yang paling terakhir. Kalau krupuk itu kan memang sudah dicicil dari kemarin-kemarinnya.	Yang paling awal biasanya nggoreng udang terus baru masak daging asam manis. Habis itu baru masak sup. Cah itu biasanya terakhir dimasukkannya.	Masak sayuran dulu baru nggoreng. Ya kalau kayak sup itu biasanya suka dimasak awal.	Makanan goreng-gorengan biasanya dimasak lebih awal dibandingkan memasak sayur. Sedangkan untuk sayur, yang dimasak terakhir biasanya adalah cah dan sebelumnya yang dimasak adalah sup.
30.	Bagaimana proses mencicipi makanan ketika proses pemasakan? Apakah ketika mencicipi makanan digunakan sendok khusus yang selalu dicuci?	Ya pakai sendok. Tapi ya kadang-kadang ada yang pakai tangan. Jadi dari sendok sayurinya langsung ditetesin ke tangan. Kalau keburu-keburu ya langsung dari sendok sayur ke tangan itu. Sendok dari setiap sayurinya juga berbeda-beda.	Enggak tau tuh. Itu Ibu yang masak. Paling ya pakai sendok yang berbeda untuk setiap masakan dan hanya dipakai 1 kali. Atau kalau enggak ya langsung pakai tangan.	Pakai tangan aja. Dari sendok sayurinya terus dituang ke tangan. Kalau enggak, ya pakai sendok. Sendoknya ya cuma dipakai sekali.	Biasanya mencicipi masakannya dengan menggunakan sendok sayur yang langsung dituangkan ke tangan. Atau bisa juga menggunakan sendok makan yang hanya digunakan sekali dan berbeda untuk setiap jenis sayurinya.
31.	Bagaimana proses penyajian makanan yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Penyajian makanan kita ada yang prasmanan, ada yang kardus. Tapi lebih sering ya prasmanan.	Kalau makanan udah matang dan udah ditaruh di wadah terus siap untuk dibawa, ya langsung dibawa ke gedung. Nanti disana langsung ditata untuk disajikan.	Kalau udah matang ya ditaruh di wadah. Terus dibawa ke tempatnya. Nanti kalau udah mau habis, ya baru masak lagi.	Penyajian makanannya ada yang berbentuk prasmanan dan ada juga dalam bentuk kardus. Untuk prasmanan, kalau makanan sudah matang dan sudah dipindahkan ke

					wadah-wadah, maka selanjutnya makanan dapat dibawa ke tempat prasmanannya. Kalau makanan tersebut sudah akan habis, maka proses pemasakan di rumah akan dilakukan kembali.
32.	Bagaimana kondisi peralatan untuk penyajian makanan?	Kondisinya masih baik karena memang kita pilih yang masih bagus alat-alatnya. Biasanya dicuci setelah dipakai. Ketika akan dipakai lagi ya dilap dulu. Kalau pas di gedungnya, alat-alat makan yang belum dipakai tadi, kita tutup dulu pakai kain strimin.	Kondisinya masih baik dan utuh semua. Sebelum dipakai ya dilap dulu. Disini kan ada 2 macam lap. Ada lap buat megang wajan yang panas. Ada juga lap khusus buat dibawa ke gedung yang digunakan untuk mengelap piring, gelas, dan lain-lainnya. Kalau alatnya sudah lama sekali enggak dipakai, ya baru dicuci dulu sebelum dipakai.	Kalau kayak piring gelas sendok gitu ya dicuci dulu sebelum dipakai. Habis itu baru dilap pakai lap khusus. Piring yang dipakai juga dipilih yang masih bagus.	Kondisi peralatannya masih baik. Sebelum digunakan, alat-alat tersebut dilap dulu. Kalau sudah lama tidak digunakan, maka peralatan tersebut harus dicuci dulu sebelumnya.
33.	Bagaimana kondisi peralatan penyajian makanan yang berbahan dasar logam, <i>stainless steel</i> , dan sejenisnya?	Kondisinya ya masih baik. Yang karatan ya enggak kita pakai. Biasanya kita lap lagi alat-alatnya sebelum dipakai. Tapi lapnya kita belum bisa memisahkan buat lap tangan sama lap peralatannya. Kalau alatnya sudah lama enggak dipakai, ya kita cuci dulu pakai air hangat terus kita jemur.	Sama, kondisinya juga masih baik. Enggak ada yang karatan. Kalau mau dipakai ya dilap dulu.	Yang dari stainless ya masih bagus.	Kondisinya masih baik. Kalau akan digunakan, sebelumnya peralatan tersebut dilap dulu. Kalau sudah lama tidak digunakan, peralatan tersebut sebelumnya dicuci dulu dengan air hangat.
34.	Bagaimana kondisi kain yang digunakan untuk melapisi meja ketika penyajian makanan?	Kainnya itu dicuci setelah dipakai. Terus kita simpan. Nanti kalau mau dipakai ya langsung dipakai saja.	Kan kain itu habis dipakai langsung dicuci. Terus kalau udah kering, ya disetrika baru disimpan di lemari atau disimpan di kontainer sesuai warnanya masing-masing. Pas mau dipakai lagi ya langsung dipakai aja.	Taplak meja ya bersih. Kan udah dicuci setelah catering-an. Habis dicuci itu ya terus disimpan.	Kain yang digunakan untuk meja prasmanan biasanya langsung dicuci setelah digunakan, kemudian disimpan di lemari khusus. Jika akan digunakan, ya langsung digunakan saja.
35.	Bagaimana penanganan makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen?	Biasanya sih kita bawain plastik bening atau sarung tangan. Atau bisa pakai sendok sayurnya langsung.	Kalau untuk penyajian di kardus, kita naruh makanan ke mikanya itu pakai sendok. Kalau makanan yang enggak	Mindahin makanannya ya pakai sendok. Bisa juga pakai tangan tapi tangannya pakai	Biasanya menggunakan sendok. Namun kalau makanan tidak bisa

	Apakah makanan mengalami kontak langsung dengan tangan penjamah atau penyaji makanan?		bisa dimasukkan pakai sendok, seperti kluban, ya kita pakai sarung tangan plastik. Nanti kalau kita merasa udah enggak nyaman atau terlalu basah, ya kita buang dan ganti yang baru.	sarung plastik.	dipindahkan menggunakan sendok dan harus menggunakan tangan, maka tangan tersebut harus memakai sarung tangan plastik ataupun dibungkus plastik bening.
36.	Bagaimana penanganan peralatan makan dan minum ketika penyajian makanan? Apakah peralatan makan dan minum, seperti sendok, garpu, piring, dan gelas dipegang pada bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum?	Ya kalau pas di gedungnya sih saya enggak tahu praktiknya gimana. Tapi kan saya udah ngajarin kalau megang alat makan atau minum itu enggak boleh dipegang di bagian atasnya, yang dipegang ya yang bagian bawahnya.	Piring, gelas, mangkok, sendok, dan sejenisnya itu pas dibawa ke gedung kan ada wadahnya sendiri. Jadi ya gak langsung dipegang. Yang diangkat kan wadahnya. Kalau disananya ya langsung pakai tangan. Tapi tangannya sih kayaknya bersih. Piring kan dipegang di bagian pinggir. Sendok ya dipegang di gagangnya.	Dipegang pakai tangan langsung di bagian belakangnya.	Dipegang menggunakan tangan langsung, namun yang dipegang itu bagian bawah atau bagian yang tidak digunakan untuk makan atau minum.
37.	Bagaimana peletakkan dari setiap jenis makanan yang akan disajikan? Apakah makanan tersebut diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup?	Iya, sudah terpisah dan tertutup. Kalau sudah mulai saatnya makan, ya dibuka. Tapi di sekitarnya ada yang menjaga biar enggak ada lalat.	Iya, diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup.	Ditaruh di wadah sendiri-sendiri terus ditutupin.	Diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup.
38.	Bagaimana penanganan untuk makanan berkuah yang akan disajikan? Apakah makanan berkuah baru dicampur pada saat akan dihidangkan?	Itu tergantung supnya. Kalau sup rolade atau sup-sup sejenis lainnya, masak kuah dan sayurannya itu sendiri-sendiri. Tapi kalau sup jagung itu ya harus bareng masak kuah dan isinya.	Sayuran berkuah seperti sup biasanya kuah dan sayurannya itu dimasak terpisah dan baru dicampur pas udah sampai di gedung. Jadi sebelumnya ditaruh di wadah terpisah tapi udah dipasangkan. Misalnya juga sambal goreng ketika dimasak dan dibawa itu dipisahkan sama kaprinya. Nanti di gedung baru dicampur. Tapi kalau sup itu tergantung supnya. Kalau sup jagung dan sup asparagus itu dimasukkannya dicampur dari awal.	Kalau sup ya tergantung supnya. Kalau sup jagung kan masaknya udah dicampur dari awal. Kalau sup yang lain-lainnya ya masaknya terpisah antara kuah dan sayurannya.	Untuk makanan berkuah, pemasakan kuah dan isi sayurannya terpisah dan baru dicampur ketika akan dihidangkan. Namun, untuk sup jagung, pemasakannya sudah dicampur dari awal.
39.	Bagaimana ketentuan yang berlaku mengenai temperatur	Enggak diukur. Cuma berdasarkan insting saja karena kita kan memang	Kalau ketentuan suhu dan waktu sih enggak ada. Biasanya cuma karena	Cuma dikira-kira aja sih.	Suhu ketika pemasakan makanan tidak diukur.

	dan waktu penanganan makanan yang biasa diterapkan di <i>catering</i> Anda?	sudah terbiasa. Tapi biasanya menanak nasi sih yang kita hitung waktunya. Biasanya 1 jam masak nasinya itu.	kebiasaan. Misalnya bisa dilihat dari warnanya.		Sedangkan waktu pemasakan hanya dikira-kira dan biasanya berdasarkan insting atau kebiasaan saja.
40.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung <i>hazard</i> ?	Kalau kulkasnya full, biasanya kita maksimalin suhu kulkasnya itu. Di setelan pengukur suhunya ya kita maksimalin ke angka yang paling besar. Tapi kalau suhunya sih kita enggak ukur.	Enggak pernah saya liat berapa tuh setelahnya. Kayaknya sih udah maksimal kalau berdasarkan setelan kulkasnya. Tapi saya juga enggak tau itu suhunya berapa.	Wah, saya enggak tau.	Suhu kulkas tidak diukur. Biasanya hanya disetel di angka maksimal pada pengatur suhu yang ada di kulkas tersebut.
41.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak, seperti daging, ikan, sayuran segar, buah dan minuman, telur, susu, dan olahannya, serta jenis-jenis makanan lain?	Sama aja sih.	Enggak tau juga.	Wah, saya enggak tau.	Suhu kulkas tidak diukur dan kebanyakan dari mereka juga tidak tahu.
42.	Berapakah suhu maksimal <i>freezer</i> yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Freezer juga kalau penuh banget yang disimpan, baru dimaksimalin setelahnya. Soalnya itu juga sudah dingin banget kalau pas lagi diset normal.	Ya sama kayak kulkas tadi. Udah disetel maksimal kayaknya. Tapi enggak tau suhunya berapa.	Wah, saya enggak tau.	Suhu freezer tidak diukur dan tidak diketahui. Namun, biasanya disetel di angka maksimal pada pengatur suhu yang ada di kulkas tersebut.
43.	Berapakah suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Ya suhu ruangan biasa.	Ya suhu ruangan biasa. Enggak pernah ngukur.	Ya suhu biasa aja.	Tidak diukur dan yang diketahui hanya suhu ruangan biasa saja.
44.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Kita bawa kompor ke gedungnya. Jadi di bagian belakang gedung prasmanannya ya kita taruh pancinya di kompor itu sambil dipertahankan tetap panas.	Biasanya kan sup yang harus tetap panas. Nah, sampai di gedung ya dipanasin lagi. Kan kita bawa kompor dari sini. Sup itu memanaskannya pakai api kecil terus. Jadi cuma biar tetap hangat saja.	Biar tetap panas ya pakai pemanas.	Agar tetap panas, maka masakan tetap dihangatkan dengan menggunakan kompor yang dibawa ke tempat prasmanannya.
45.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?	Kalau es krim kita biasanya kerjasama sama pihak lain. Jadi ya setau saya sih es krimnya disimpan di tempat es krim	Kan yang bikin es krim itu bukan kita. Kita kerjasama dengan pihak lain. Jadi saya ya enggak tahu.	Kita enggak pernah bikin.	Makanan yang disajikan dingin tidak dibuat oleh mereka.

		yang biasa itu.			
46.	Bagaimanakah ketentuan pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Kita enggak pernah memanaskan makanan soalnya kita kan masaknyanya juga selalu mepet dan bertahap. Jadi makanan ya tetap masih dalam keadaan hangat dan masih segar.	Kalau makanan yang dipanaskan untuk disajikan sih enggak ada.	Biasanya yang dipanaskan lagi itu yang sisa makanan buat kita, bukan buat disajikan.	Tidak pernah memanaskan masakan yang akan disajikan kembali.
47.	Apakah terdapat termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan, seperti ketika memasak, memanaskan kembali, mendinginkan, dan lain-lain?	Enggak ada.	Enggak ada.	Enggak ada.	Tidak ada.
48.	Berapakah rentang suhu ketika proses pemasakan makanan dan berapa lamakah waktu pemasakannya hingga tercapai suhu yang diinginkan?	Enggak diukur. Pakai insting aja.	Enggak tau. Cuma dikira-kira.	Enggak diukur.	Tidak diukur. Hanya dikira-kira.
49.	Berapakah suhu minimal ketika proses pemanasan kembali dan berapakah lama waktunya?	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Tidak pernah dipanaskan kembali.
50.	Berapakah suhu maksimal pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?	Enggak tahu.	Enggak tau. Kan bukan kita yang bikin.	Enggak pernah bikin.	Tidak tahu karena bukan mereka yang membuat.
51.	Apa yang Anda ketahui mengenai <i>temperature danger zone</i> ? Berapa lamakah makanan boleh berada dalam <i>temperature danger zone</i> (antara 5-60°C)?	Makanan yang berkuah itu biasanya cuma tahan 5 jam. Kalau udah lebih, ya jadinya asam gitu masakannya. Yang paling riskan sih sup jagung. Cah juga enggak bisa tahan lama-lama. Kalau masak pagi, biasanya sore itu udah enggak bagus (sekitar 8 jam lah bisa bertahan). Itu kalau didiamkan saja (enggak diapa-apain). Kalau daging sih masih bisa tahan lama karena prosesnya berkali-kali jadi	Biasanya paling lama didiamkan ya hanya sekitar setengah jam. Terus langsung dibawa ke gedung. Kita juga masaknyanya kan memang mepet-mepet. Takut basi juga.	Biasanya cuma sebentar didiamkannya. Soalnya langsung disajikan.	Mereka tidak mengetahui mengenai <i>temperature danger zone</i> . Namun, biasanya makanan dari setelah matang hanya didiamkan sebentar lalu langsung dihidangkan. Sedangkan makanan berkuah atau cah biasanya hanya bertahan 5-8 jam tanpa mendapat perlakuan apa-apa.

		benar-benar matang.			
52.	Apa yang Anda ketahui tentang <i>personal hygiene</i> (higiene pribadi) dalam penanganan makanan?	Kebersihan untuk diri sendiri ya atau untuk rumah tangga?	Enggak pernah denger.	Apa ya? Enggak tahu saya.	Informan belum mengetahui mengenai <i>personal hygiene</i> .
53.	Apakah di <i>catering</i> Anda berlaku ketentuan khusus mengenai <i>personal hygiene</i> bagi seluruh pekerja, terutama penjamah makanan? Jika iya, bagaimana isi dari ketentuan tersebut?	Iya, misalnya bahan makanan sebelum diolah harus dicuci dulu. Terus makanan matang harus ditutupi. Kalau mau pegang makanan juga harus cuci tangan dulu. Terus juga kalau mindah-mindahin makanan harus pakai plastik yang membungkus tangan. Tapi ya namanya orang kan beda-beda, jadi saya juga enggak tau kalau ternyata ada yang enggak melakukan itu. Tapi tetap selalu saya usahakan untuk mengingatkan mereka.	Ya paling pas megang masakan matang buat ditaruh di mika atau wadah itu kita harus cuci tangan dulu.	Ya paling sih seperti tangan harus bersih dan harus cuci tangan dulu.	Kebiasaan mencuci tangan sebelum memegang makanan dan kebiasaan mencuci bahan makanan sebelum pengolahan.
54.	Apakah penjamah makanan memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya?	Enggak ada sih. Tapi kalau ada yang luka karena keiris gitu kan langsung diobatin dan udah pakai plester. Terus juga enggak boleh megang yang berair gitu. Kalau nggoreng sih ya masih bisa.	Jarang banget sih. Paling kalau keiris pisau ya langsung ditutup pakai plester dan tetap kembali ke pekerjaannya lagi.	Enggak.	Jarang sekali. Jika ada luka karena teriris pisau pun, maka luka tersebut langsung diobati dan ditutup dengan plester.
55.	Apakah penjamah makanan memiliki penyakit infeksi pernafasan akut?	Kalau infeksi sih enggak ada kayaknya.	Enggak ada. Kalau yang sakit ya langsung meliburkan diri.	Enggak.	Tidak.
56.	Apakah penjamah makanan sedang menderita penyakit infeksi ataupun penyakit menular?	Penyakit menular juga enggak pernah sepeertinya.	Enggak ada. Kalau yang sakit ya langsung meliburkan diri.	Enggak.	Tidak.
57.	Pakaian apa yang dikenakan oleh penjamah makanan ketika bekerja? Apakah penjamah makanan menggunakan pakaian khusus yang bersih dan steril?	Pakaiannya biasa kalau buat yang masak. Tapi pakaian untuk masak beda sama pakaian yang dipakai dari rumah atau untuk pulang ke rumah. Untuk yang menyajikan di gedung, ada pakaian khususnya.	Pakai pakaian biasa. Kalau saya biasanya dari rumah pakai celana panjang, sampai sini ganti celana pendek.	Pakaiannya sama saja.	Untuk pekerja penjamah makanan yang di rumah, biasanya pakaiannya hanya pakaian biasa. Kadang-kadang ada yang ganti pakaian ketika berangkat dan ketika

					memasak.
58.	Apakah penjamah makanan bebas dari bau badan?	Ya kita enggak perhatian sampai segitu. Soalnya kan di sini itu baunya udah macem-macem gitu. Tapi ya kayaknya sih enggak ada.	Enggak lah kayaknya.	Kayaknya enggak sih ya.	Sepertinya tidak.
59.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun ketika sedang bekerja? Pada saat apa sajakah pekerja harus mencuci tangan dari sabun?	Iya, cuci tangan pakai sabun dan dari air mengalir. Tapi biasanya pakai sabun kalau tangannya sudah kotor sekali. Kalau enggak kotor-kotor banget atau baru datang untuk bekerja ya biasanya hanya cuci tangan pakai air mengalir saja. Biasanya sih cuci tangan pakai sabun kalau habis megang daging. Kalau habis megang sayuran sih enggak pakai sabun.	Iya, pakai sabun mandi dan air dari kran langsung.	Kalau cuci tangan ya pakai sabun cuci piring itu. Cuci tangannya setiap kita mau pegang makanan.	Iya, namun hanya saat-saat tertentu, misalnya ketika akan memegang makanan dan ketika dirasa tangan sudah kotor sekali.
60.	Apakah penjamah makanan memakai topi ataupun penutup kepala untuk menutupi rambutnya ketika bekerja?	Biasanya cuma diikat saja rambutnya. Atau yang pakai jilbab ya tetap pakai jilbab.	Enggak. Kalau yang rambutnya panjang ya diikat, yang pendek ya dibiarin aja, yang pakai kerudung ya tetep pakai kerudung.	Enggak. Biasanya cuma diikat saja rambutnya.	Tidak. Biasanya hanya diikat saja rambutnya.
61.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja?	Mereka itu biasanya udah tau sendiri. Kalau ada yang ketauan garuk-garuk gitu ya teman yang lainnya mengingatkan lewat becandaan gitu. Setelah garuk-garuk itu sih saya enggak tau mereka cuci tangan apa enggak. Kalau saya sih, pasti cuci tangan kalau terpaksa habis garuk-garuk.	Kayaknya sih enggak ada.	Wah, enggak sih kayaknya.	Sepertinya tidak ada. Namun ada juga yang pernah menggaruk-garuk badan.
62.	Apakah penjamah makanan merokok ketika sedang bekerja?	Saya sih enggak membolehkan merokok ketika kerja.	Enggak. Soalnya enggak boleh sama Ibu.	Kalau pas kerja sih enggak ada.	Tidak ada karena tidak diperbolehkan merokok ketika bekerja.
63.	Apakah penjamah makanan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja?	Enggak ada. Boro-boro kayak gitu, makan aja kadang-kadang sampai terlambat kok.	Enggak. Makan ya pas istirahat.	Ya ada yang sambil makan. Tapi kalau pas kerja sih enggak ada.	Tidak. Makan biasanya hanya ketika istirahat.
64.	Apakah kuku dari penjamah makanan pendek dan bersih?	Saya enggak begitu merhatikan nih. Ya mungkin sih pendek-pendek.	Saya sih enggak pernah manjain kuku. Yang lain juga enggak ada.	Kukunya pendek-pendek kok.	Kukunya pendek-pendek.

		Besok coba saya perhatikan.			
65.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan meludah di sembarang tempat ketika bekerja?	Enggak. Saya juga enggak mau kok. Lagian mau meludah dimana juga enggak bisa. Kan tempatnya begini.	Enggak ada lho kayaknya.	Enggak.	Tidak.
66.	Apakah penjamah makanan sedang mengalami gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya ketika bekerja?	Ya gimana ya? Kalaupun ada yang batuk gitu kan mereka udah usaha sendiri buat enggak berhadapan langsung sama makanan. Sebetulnya pakai masker kan harusnya? Tapi biasanya ya kalau ada yang batuk atau flu gitu mereka enggak ngurusin makanan langsung. Tapi sih selama ini enggak ada yang sampai batuk atau flu parah dan masih ngurusin makanan gitu.	Enggak ada. Kalau yang sakit ya langsung meliburkan diri. Lagian batuk pilek itu nular. Jadi ya mending enggak masuk aja daripada nularin temannya.	Enggak. Semua sehat kok.	Tidak. Biasanya kalaupun sampai sakit dan agak parah, pekerja langsung berinisiatif sendiri untuk tidak masuk kerja.
67.	Apakah penjamah makanan menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja kecuali cincin kawin yang tidak berhias?	Enggak. Saya juga enggak suka pakai perhiasan pas masak karena kadang-kadang kan pas ngolah makanan misalnya ngaduk daging itu harus pakai tangan langsung. Jadi ya enggak bisa kalau masih pakai perhiasan gitu.	Ada yang pakai cincin kawin tapi polos.	Enggak.	Sepertinya tidak ada.
68.	Apakah terdapat kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat?	Kayaknya ada yang bawa sapu tangan sendiri deh. Saya juga kurang memperhatikan. Saya sih enggak menyediakan kain khusus gitu. Disini juga jarang sekali ada yang sampai berkeringat deras begitu. Soalnya disini kan pintu-pintu juga dibuka. Terus ada kipas angin juga.	Enggak. Pakai bajunya sendiri aja kalau buat ngelap keringat.	Ya ada. Biasanya bawa sapu tangan sendiri.	Tidak ada. Biasanya bawa sendiri.
69.	Apakah seluruh pekerja telah diberitahu mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan higiene makanan? Jika sudah, tolong jelaskan persyaratan tersebut.	Iya, sudah. Seperti tadi itu yang saya jelaskan. Sambil jalan ya tetap masih saya ingatkan.	Belum sih. Paling ya kita udah tau sendiri. Misalnya kalau megang apa-apa ya harus bersih tangannya.	Ya pernah diberitahu. Pokoknya kita harus menjaga kebersihan. Jangan sampai ada orang yang komplain.	Sudah diingatkan sambil bekerja. Namun, juga mereka sudah ada yang mengetahui sendiri.

70.	Bagaimana penanganan makanan matang? Apakah penjamah makanan menggunakan tangan secara langsung ketika memegang makanan yang sudah matang?	Biasanya sih pakai tangan langsung tapi terbungkus plastik bening.	Enggak. Pakai sendok atau sarung tangan plastik.	Enggak. Pakai sendok atau sarung tangan.	Tidak. Biasanya menggunakan sendok atau sarung tangan plastik.
71.	Bagaimana penanganan dari peralatan penyajian makanan yang dilakukan oleh pekerja? Apakah penjamah makanan menggunakan tangan secara langsung ketika memegang peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan ke konsumen?	Iya, pakai tangan langsung. Kalau dibungkus plastik bening kan malah enggak bisa karena licin gitu.	Iya, langsung pakai tangan.	Pakai tangan langsung.	Iya, menggunakan tangan langsung.
72.	Apakah penjamah makanan menggunakan parfum dengan bau menyengat ketika bekerja?	Enggak.	Enggak.	Enggak.	Tidak.
73.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet?	Di sini juga pada jarang sekali ke toilet ketika kerja. Mungkin pas istirahat atau setelah selesai kerja baru pada ke toilet. Tapi saya juga enggak tau mereka cuci tangan pakai sabun atau enggak. Yang jelas sih di toilet saya sediakan sabun. Kalau saya ya pasti harus cuci tangan pakai sabun setelah dari toilet. Setelah garuk-garuk pun saya juga harus cuci tangan pakai sabun.	Kalau saya sih pasti cuci tangan pakai sabun biar bersih.	Iya.	Iya. Namun ketika bekerja, jarang yang ke toilet.
74.	Apakah penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja?	Celemek itu sudah saya belikan tapi pada enggak mau pakai. Mungkin sih karena ribet gitu. Sarung tangan juga enggak dipakai ketika masak. Biasanya pakai plastik bening yang membungkus tangan itu kalau mau megang makanan saja. Sepatu kedap	Celemek sih enggak pakai. Sarung tangan juga jarang sekali. Ada yang pakai sepatu bot kalau pas lagi nyuci alat.	Kalau sepatu sih kita enggak pakai. Kan lantai semua di sini. Kalau celemek suka dipakai pas nggoreng atau masak. Sarung tangan iya pakai.	Celemek dan sarung tangan sudah disediakan, namun jarang digunakan. Sepatu tidak digunakan karena di dalam rumah memang tidak ada yang menggunakan sandal juga.

		air juga enggak pakai. Paling yang nyuci alat saja yang pakai sandal. Yang masak malah enggak saya bolehkan pakai sandal di dalam soalnya kan banyak makanan di dalam.			
75.	Jika pekerja penjamah makanan sedang sakit, bagaimana ketentuan yang diterapkan di <i>catering</i> Anda? Apakah penjamah makanan yang sedang sakit melapor kepada atasannya sebelum bekerja?	Yang sakit ya enggak masuk kerja. Tapi pasti lapor dulu sama saya kalau enggak masuk karena sakit gitu.	Iya, izin dulu kalau mau enggak masuk.	Kalau sakit, ya kita sendiri langsung enggak masuk. Izin dulu tapi sebelumnya.	Kalau sakit, pekerja akan langsung tidak masuk kerja, namun sebelumnya izin dulu ke pemilik <i>catering</i> .
76.	Apakah penjamah makanan pria berjenggot dan berkumis panjang?	Kayaknya enggak ada.	Ada yang berkumis dan berjenggot. Tapi ya enggak panjang.	Enggak.	Tidak.
77.	Bagaimanakah tindakan yang biasa dilakukan untuk melindungi kontak langsung dengan makanan? Apakah penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, maupun sendok dan garpu?	Iya, biasanya pakai plastik bening buat bungkus tangan atau langsung pakai sendok sayurnya.	Pakai sarung tangan atau plastik bening atau sendok.	Iya, pakai sendok atau sarung tangan.	Iya. Biasanya menggunakan sendok atau sarung tangan plastik.
78.	Apakah penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?	Belum. Tapi kalau saya sendiri sih udah berusaha mendalami tentang makanan. Anak-anak saya juga sudah mengerti tentang kesehatan makanan begitu karena sering membaca. Selain itu, saya juga dulu kan dari rumah sakit. Jadi sedikit banyak saya tau lah. Kalau pekerja ya tetap saya ajari.	Belum.	Belum.	Belum.
79.	Apakah penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja?	Kalau rutin sih enggak. Kalau ada yang sakit parah saja baru saya periksakan.	Belum. Paling kalau lagi sakit, kita suruh periksa ke dokter.	Enggak.	Tidak.
80.	Apa yang Anda ketahui tentang	Kalau terkontaminasi itu kayak kena	Enggak tau.	Enggak pernah denger.	Informan belum mengetahui

	kontaminasi silang?	apa ya? Kena semacam bakteri gitu apa enggak? Pokoknya makanan jadi enggak sehat gitu. Kayaknya ada yang lain masuk gitu lho ke makanannya.			mengenai kontaminasi silang.
81.	Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi silang yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Itu kayak penggunaan micin gitu bukan?	Ya biar enggak terkontaminasi, setiap makanan harus ditutup. Misalnya kayak udang juga harus ditutup rapat biar baunya enggak menyebar.	Ya pokoknya kita harus menjaga biar tetep higienis soalnya saingannya kan banyak.	Informan masih kurang mengetahui mengenai upaya pengendalian kontaminasi silang.
82.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk bahan makanan mentah dan makanan matang yang akan dipotong?	Kalau kita pakainya pisau stainless. Biasanya sih ya pakai pisau itu tapi dicuci dulu kalau mau dipakai buat yang lainnya. Kalau pisaunya beda itu biasanya kalau buat kue atau buah yang khusus di gedung.	Pisau dan talenan untuk makanan matang dan mentah itu beda.	Kalau pisau dan talenan untuk matang dan mentah itu beda. Yang mentah kan pakai yang dari kayu.	Terdapat perbedaan penggunaan pisau dan talenan untuk makanan matang dan bahan makanan mentah.
83.	Bagaimana prosedur penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah?	Kan kita enggak pernah menyimpan makanan matang. Soalnya kalau ada sisa makanan matang ya langsung dikasih ke yang pesan.	Makanan matang itu enggak pernah disimpan.	Kalau di kulkas, yang matang ditaruh di atas, yang mentah di bawahnya.	Makanan matang untuk disajikan tidak pernah mengalami proses penyimpanan. Kalaupun ada, makanan matang diletakkan di bagian atas.
84.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang kontak dengan makanan secara langsung?	Kalau untuk alat-alat yang dari kayu, misalnya talenan itu kan memang harus dijaga. Kan kalau dibersihkan itu enggak bisa cuma dicuci tapi harus disikat pakai sikat yang dari kawat itu biar hilang jamurnya. Wajan atau panci juga harus selalu dicuci setiap habis digunakan. Kalau wajannya habis untuk masak masakan yang berlemak, biasanya disiram dulu pakai air panas sebelum dicuci.	Ya harus dicuci setiap habis dipakai.	Ya dicuci pakai sabun setiap selesai dipakai.	Setiap selesai digunakan, peralatan masak dan peralatan makan selalu dicuci dengan sabun.
85.	Apakah terdapat perbedaan dalam penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang? Jika ada, seperti	Ya beda. Terutama buat baskomnya itu yang beda.	Alatnya itu beda antara yang matang dan mentah. Kalau matang kan ditaruhnya di kontainer-kontainer gitu.	Iya, beda. Pisau dan talenan misalnya.	Terdapat perbedaan penggunaan peralatan untuk makanan matang dan bahan makanan mentah, terutama untuk penggunaan baskom,

	apakah perbedaan tersebut?				kontainer, pisau, dan talenan.
86.	Apakah terdapat perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?	Udah beda-beda sih. Kalau motong-motong kan di samping, di bekas garasi itu. Kalau untuk motong jamur atau ayam itu di ruang dalam. Buat naruh makanan matang juga di dalam ini, beda sama yang buat motong jamur. Masak ya di dapur belakang.	Beda, yang racik-racik ya di dapur samping. Yang masak makanan matang ya di dapur belakang. Kalau udah mau dibawa ke gedung atau ditata di kardus itu ditaruhnya di ruang depan.	Tempat buat racik-racik sama masak beda. Racik-racik itu di samping (yang di garasi). Masak itu di dapur belakang.	Terdapat perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang, yakni dapur samping digunakan untuk memotong-motong sayuran mentah maupun menyiapkan bumbu, sedangkan dapur belakang digunakan untuk memasak sayur.
87.	Bagaimana penanganan buah dan sayuran yang akan diolah atau dimasak?	Ya dicuci pakai air mengalir dulu sebelum diolah.	Dicuci dulu.	Dicuci dulu pakai air dari kran.	Dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu.
88.	Apakah area penanganan makanan bebas dari binatang peliharaan, serangga, ataupun binatang pengerat?	Ya seperti tadi yang saya bilang. Lalat sih masih ada. Kalau binatang peliharaan sih enggak ada. Paling kalau malam ada kucing tetangga yang main kesini. Tapi enggak berkelieran begitu karena langsung kita usir.	Iya. Kadang-kadang aja ada lalat atau tikus.	Iya.	Kadang-kadang masih ada lalat.
89.	Bagaimana ketentuan untuk peralatan yang digunakan untuk mencicipi makanan?	Ya lebih seringnya sih dari sendok sayur langsung ditetaskan ke tangan.	Pakai sendok yang cuma sekali pakai dan untuk satu jenis masakan saja.	Pakai sendok sayur terus dituang ke tangan. Kadang ya pakai sendok biasa.	Lebih sering menggunakan sendok sayur yang dituangkan ke tangan. Kadang-kadang menggunakan sendok makan yang hanya digunakan sekali pakai.
90.	Apa yang Anda ketahui tentang kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas?	Termasuk kebersihan ketika penyajian begitu ya? Misalnya kebersihan untuk piring, sendok, dan sejenisnya?	Enggak tau nih.	Ya seperti piring, tempat sayur, dan semua peralatan buat masak itu harus bersih semua.	Informan mengetahui bahwa yang dimaksud adalah kebersihan peralatan masak dan peralatan makan minum.
91.	Bagaimana upaya kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Ya selalu dicuci alat-alat makan atau minumannya setiap selesai.	Ya dicuci. Terus kalau alat masak gitu ya habis dicuci langsung dijemur terus ditaruh di tempatnya.	Habis dipakai ya dicuci terus dilap baru habis itu ditaruh di tempat yang bersih.	Setiap selesai digunakan, peralatan selalu dicuci dan kemudian dikeringkan serta diletakkan di tempat tertentu.
92.	Bagaimana kondisi peralatan	Masih baik semua. Masih aman	Iya, yang dipakai ya yang masih baik	Masih bagus semua.	Masih baik, utuh, dan aman

	masak dan peralatan makan? Apakah peralatan masak dan peralatan makan berada dalam kondisi baik, bersih, bebas karat, utuh, dan aman digunakan?	digunakan. Kalau sudah enggak aman, ya kita singkirkan.	dan utuh.		digunakan.
93.	Bagaimana prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan makanan dalam rangka menjamin kebersihan dan sanitasi dari peralatan tersebut?	Kalau di rumah ya biasanya kita nampung air di ember begitu. Kalau enggak ya langsung dari kran. Kan disini banyak kran-nya. Terus langsung dicuci pakai sabun pencuci piring.	Kalau alat makan dan minum, sebelum dipakai ya dilap dulu. Kalau buat alat masak ya dibilas pakai air dulu.	Habis dipakai ya dicuci. Kalau habis itu mau dipakai ya terus dilap. Kalau mau disimpan ya dijemur dulu.	Setiap selesai digunakan, peralatan selalu dicuci menggunakan sabun, kemudian dikeringkan (dilap atau dijemur). Sebelum digunakan, peralatan dilap atau dibilas dulu.
94.	Hal-hal apa sajakah yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan? Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan makanan dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum, ketika, dan setelah penggunaan?	Kalau saya sih kalau mau mencuci alat-alat yang berminyak gitu ya harus disiram pakai air hangat dulu. Kalau enggak, ya langsung dicuci pakai sabun pencuci piring. Pakai air mengalir tapi lebih seringnya air ditampung di ember-ember gitu ketika pencucian.	Nyucinya di belakang pakai air mengalir dari kran ke ember. Pakai sabun pencuci piring juga.	Iya, pakai air mengalir yang dari kran itu. Dicucinya itu setelah dipakai dan sebelum dipakai.	Peralatan masak dicuci dengan menggunakan air mengalir yang ditampung di ember dan dengan menggunakan sabun pencuci piring juga.
95.	Bagaimana prosedur pencucian peralatan makan dan minum yang dilakukan?	Kalau alat makan prasmanan kan nyucinya di gedung juga ada. Caranya ya sama kayak mencuci ketika di rumah itu. Pakai sabun pencuci piring dan air mengalir.	Ya dicuci kayak biasa. Pakai sabun pencuci piring dan air mengalir.	Piring sendok ya sama aja nyucinya.	Peralatan makan dan minum dicuci dengan menggunakan air mengalir yang ditampung di ember dan dengan menggunakan sabun pencuci piring juga.
96.	Bagaimana kondisi fasilitas pencucian peralatan? Apakah fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan 3 bak pencuci?	Tempat pencuciannya ya cuma ada ember sama kran. Tapi air yang di ember juga selalu baru. Bukan bekas air rendaman cucian sebelumnya.	Krannya banyak. Terus ada 1 bak khusus buat cuci piring.	Tempat nyucinya ada di luar, ada di belakang. Di situ ada kran, ember, sabun.	Fasilitas pencucian peralatan terdiri dari kran, ember, dan sabun pencuci piring.
97.	Bahan apakah yang digunakan untuk pencucian peralatan? Apakah pencucian peralatan menggunakan deterjen atau	Pakai sabun pencuci piring. Biasanya kalau ketahuan sama saya nyucinya masih enggak bersih (masih berminyak atau masih berbau makanan) ya saya	Pakai sabun pencuci piring.	Pakai sabun cair pencuci piring.	Menggunakan sabun cair pencuci piring.

	sabun yang dipantau konsentrasinya agar efektif?	ulang lagi pencuciannya.			
98.	Langkah apakah yang selanjutnya dilakukan setelah peralatan dibilas, dicuci, dan dibersihkan? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian dikeringkan dengan lap atau kain khusus yang bersih dan steril? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian disimpan di area khusus?	Kalau wajan atau panci, habis dicuci ya digantung saja di dinding-dinding dapur. Nanti kan kering sendiri. Kalau piring dan gelas itu kan memang dicucinya di gedung. Jadi terus kalau udah dicuci, ya ditaruh di krat (wadah untuk menaruh gelas dan piring). Nanti kan juga kering sendiri. Soalnya enggak mungkin dijemur karena jumlahnya ribuan. Kalau mangkok, gelas, sendok gitu ya disimpan di gudang habis itu. Kalau piring disimpannya ya di garasi itu.	Setelah dicuci, alat-alatnya dijemur. Baru disimpan lagi. Kalau piring, gelas, dan sejenisnya itu disimpan di gudang. Kalau alat masak disimpannya di rak atas.	Kalau mau dipakai lagi ya dilap dulu pakai lap khusus setelah dicuci itu. Tapi kalau mau disimpan lagi ya dijemur dulu. Kalau mau disimpan ya disimpan di gudang.	Setelah peralatan dicuci dan dibersihkan, maka selanjutnya peralatan-peralatan tersebut dikeringkan. Untuk peralatan masak, biasanya pengeringannya hanya dengan menggantung di dinding sekitar dapur. Sedangkan untuk peralatan makan dan minum, biasanya hanya diletakkan di krat (wadah plastik) dan dibiarkan hingga kering. Kalau sudah kering, peralatan makan dan minum tersebut disimpan di gudang peralatan dan ada juga yang disimpan di garasi.
99.	Bagaimana kondisi area penyimpanan peralatan (dari segi kebersihan dan penataan)?	Kondisinya ya kayak gitu aja. Diusahakan tetap bersih dan rapi.	Gudangnya rapi dan bersih. Setiap barang keluar, kan selalu disapu.	Ya bagus, tertata rapi.	Bersih dan rapi.
100.	Bagaimana posisi rak atau lemari penyimpanan peralatan?	Biasanya kebanyakan masih ditaruh di krat-krat plastik atau masih dalam kardusnya gitu.	Cuma disimpan di wadah-wadah plastik. Bukan di lemari atau rak.	Ya di dalam gudang itu.	Penyimpanan peralatan-peralatan tersebut tidak dilakukan di dalam lemari atau rak. Penyimpanannya masih diletakkan di wadah-wadah plastiknya masing-masing.
101.	Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan kardus kosong maupun wadah yang sudah tidak terpakai?	Kardus enggak kepakai sih kayaknya enggak ada.	Enggak ada.	Enggak.	Tidak.
102.	Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan produk makanan?	Enggak ada. Tapi biasanya kalau alat-alat di gudang udah keluar semua dan udah bersih, ya biasanya dipakai buat nyiapin makanan. Itu juga kalau	Enggak.	Enggak.	Tidak.

		kurang tempat dan jarang-jarang juga sih.			
103.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan?	Enggak ada.	Paling yang ada sih semut sama tikus.	Ya paling kecoa terus tikus juga ada satu dua.	Kadang-kadang ditemukan semut, tikus, dan kecoa.
104.	Fasilitas apa sajakah yang terdapat di <i>catering</i> Anda yang tersedia untuk seluruh pekerja? Apakah terdapat toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian bagi pekerja?	Toilet sih ada. Tapi enggak dipisah buat laki-laki dan perempuan. Soalnya pekerja laki-laki juga jarang dan insidental saja. Ruang makan dan ruang istirahat juga enggak ada. Soalnya istirahat juga biasanya enggak sempat juga. Kerjaan kan banyak sekali. Ruang ganti khusus juga enggak ada. Paling di kamar yang kosong aja di atas. Itupun yang sering ganti pakaian ya cuma 1 orang saja.	Ada toilet, gabung laki-laki perempuan. Ruang istirahat enggak ada. Kan kalau udah selesai kita langsung pulang. Ruang makan khusus juga enggak ada. Ruang ganti pakaian enggak ada. Biasanya pakai kamar aja.	Toilet ada satu buat laki-laki perempuan. Ruang istirahat enggak ada. Kalau buat makan ya di depan tv itu aja. Ruang ganti pakaian enggak ada.	Tersedia satu toilet untuk laki-laki dan perempuan. Tidak tersedia ruang istirahat, ruang makan khusus, maupun ruang ganti pakaian.
105.	Bagaimana kondisi kebersihan fasilitas-fasilitas tersebut?	Ya selalu diusahakan untuk tetap bersih.	Bersih. Kan setiap habis masak-masak, besoknya pasti ada jadwal bersih-bersih.	Bersih kok.	Bersih.
106.	Bagaimana kondisi ruang ganti pakaian? Apakah ruang ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)?	Enggak ada ruang ganti pakaian khusus.	Enggak ada.	Enggak ada.	Tidak ada ruang ganti pakaian.
107.	Apakah terdapat fasilitas pencuci tangan yang tersedia di sekitar area penjamah makanan ketika bekerja? Bagaimana kondisi fasilitas pencuci tangan tersebut? Apakah tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan terpisah?	Wastafel sih enggak ada. Biasanya cuci tangannya ya di kran depan atau di belakang, gabung dengan tempat cuci peralatan. Sabun pencuci tangannya ya pakai sabun cuci piring itu. Kalau lap buat mengeringkan tangan sih enggak ada. Biasanya pakai lap makan yang dijemur. Nanti ya tinggal ambil saja kalau perlu.	Cuci tangan di belakang bisa, banyak krannya. Di depan juga ada 1 kran. Kalau di belakang ya ada sabun mandi, ada sabun cuci piring. Kalau di depan cuma ada sabun cuci piring. Tempat cuci tangannya gabung sama tempat cuci peralatan. Lap pengering tangan juga udah disediakan.	Tempatnya bareng sama buat nyuci piring. Cuci tangannya pakai sabun cuci piring. Ada lap khusus kok buat ngeringin tangan.	Fasilitas cuci tangan letaknya bergabung dengan fasilitas cuci peralatan. Fasilitas pencuci tangan tersebut dilengkapi dengan kran, sabun cuci piring, serta lap pengering tangan.
108.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut?	Enggak ada sih kayaknya.	Enggak sih kayaknya.	Enggak ada kayaknya.	Tidak ada.

109.	Bagaimana kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan? Apakah kondisinya lancar, baik, dan tidak menggenang?	Saluran pembuangan airnya kan pakai pralon dan langsung dibuang ke sungai. Enggak pernah sampai menggenang sih.	Saluran pembuangan airnya ke sungai. Selalu lancar, enggak pernah menggenang atau berbau.	Saluran pembuangannya ke belakang, kan ada sungai. Lancar kok pembuangannya.	Saluran pembuangannya tertutup dan langsung ke sungai. Kondisinya selalu lancar, tidak pernah sampai menggenang atau berbau.
110.	Bagaimana pembuangan asap dari dapur? Apakah tersedia alat pembuang asap untuk pengeluaran asap dapur? Apakah pembuangan udara kotor atau asap tidak mengotori ruangan ataupun menimbulkan gangguan terhadap lingkungan?	Di dapur belakang kan bagian atapnya dibuka sedikit. Jadi udara bisa keluar lewat situ. Enggak pernah sampai mengganggu lingkungan sih. Tapi kalau bakar sate ya agak mengganggu karena asapnya kan dari garasi itu langsung keluar ke udara bebas.	Itu di dapur belakang bagian atas ada celah di atapnya. Terus ditambah juga ada kipas angin besar di atasnya. Selama ini sih enggak pernah pengap di dalam. Enggak ada komplain mengganggu ke lingkungan juga.	Asapnya dibuang lewat yang bagian atas itu. Di dapur belakang kan ada bukaan sedikit di atas. Selama ini sih asapnya enggak pernah mengganggu.	Pembuangan asap di dapur belakang dilewatkan melalui bagian atap yang agak dibuka sedikit. Selama ini pembuangan asap masih baik dan tidak mengganggu pekerja maupun lingkungan sekitar.
111.	Apakah tersedia tempat sampah yang cukup dan bagaimana kondisinya? Apakah tempat sampah tertutup, anti lalat, kecoa, dan tikus, serta dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat dan dibuang setiap penuh?	Tempat sampah itu cuma 1. Jadi sampah-sampah yang di dalam itu dikumpulin di kantong-kantong plastik terus diikat dan dibuang di tempat sampah di luar itu. Terus habis itu kita angkut sendiri ke tempat pembuangan akhir. Itu diusahakan setiap hari dibuang. Tapi kadang-kadang kalau kita sibuk banget ya bisa dibuang sampai 2 atau 3 hari kemudian. Tempat sampahnya enggak tertutup. Tapi kan kita udah masukkin ke kantong-kantong dan diikat. Kalau numpuk sampai ada lalat ya pernah juga.	Tempat sampah kan cuma 1. Ada di samping rumah. Enggak ada tutupnya. Tapi kan kalau disini itu sampah-sampah dimasukkin ke kantong plastik dulu dan diikat baru dibuang ke tempat sampah di luar itu. Kalau binatang sih paling yang dateng kucing.	Tempat sampah ada satu di luar itu. Sampah biasanya ditaruh di kantong plastik aja. Hewan sih enggak ada.	Tempat sampah ada satu. Biasanya sampah-sampah dikumpulkan dalam kantong-kantong plastik, lalu diikat dan dibuang di tempat sampah tersebut. Tempat sampah tersebut kondisinya tidak tertutup. Kadang-kadang kucing yang mendekati tempat sampah. Lalat juga pernah ditemukan di tempat sampah tersebut.
112.	Dimana sajakah letak tempat sampah yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Apakah tempat sampah diletakkan jauh dari area penanganan makanan?	Letaknya di luar, di pinggir jalan.	Ada di samping rumah. Jauh dari tempat masaknya. Kan tempat sampahnya di luar.	Di luar, di bagian samping rumah agak belakang. Jauh dari tempat masak kok.	Tempat sampah terletak di luar, yakni di bagian samping rumah. Letaknya jauh dari area penanganan makanan.
113.	Bagaimana kondisi tempat sampah tersebut? Apakah	Kita usahakan setiap hari dibuangnya. Soalnya kan tempat sampah kita itu di	Tempat sampah rutin dibersihkan setiap hari biar enggak sampai	Tempat sampah itu biasanya dibersihkan dua hari sekali.	Tempat sampah rutin dibersihkan dan diusahakan

	tempat sampah rutin dan sering dibersihkan sehingga sampah tidak menumpuk dan menimbulkan bau? Apakah tempat sampah berada dalam kondisi kering dan jauh dari aliran air? Apakah tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)?	pinggir jalan. Jadi kalau sampai numpuk ya enggak enak ke sekitar juga. Tapi kadang-kadang kita juga enggak sempat membuang tiap hari. Cuma ya kita selalu mengusahakan biar enggak sampai numpuk. Tempat sampahnya juga jauh dari sumber air. Tempat sampahnya sih enggak dipisah. Tapi ya udah dimasukkin ke kantong sendiri-sendiri. Kaleng sih pasti dipisah. Kalau plastik dan potongan sayuran gitu sih enggak dipisah. Nanti disana udah dipilihin sendiri sama yang mungut-mungut sampah.	menumpuk. Enggak pernah berbau juga. Tempat sampahnya jauh dari sumber air. Tapi kalau pas hujan ya bisa kebasahan. Kalau kondisi biasa sih selalu kering tempat sampahnya. Enggak dipisahkan. Paling yang dipisah ya kalengnya aja. Kalau potongan-potongan sayuran malah ada yang bawa pulang buat ngasih makan binatang peliharaannya.	Kadang ya kalau udah penuh, bisa tiap hari dibersihkan. Enggak pernah sampai bau dan selalu kering kok. Sampahnya ya dipisahin antara makanan sama kaleng.	tiap hari selalu dibuang. Kalaulun tidak sempat setiap hari, maksimal pembuangannya adalah dua hari sekali. Tempat sampah juga dijaga agar tidak sampai menumpuk, berbau, maupun basah. Sampah biasanya hanya dipisahkan menjadi dua, yakni sampah dari sisa makanan dan bahan-bahan ketika memasak serta sampah yang berupa kaleng-kaleng bekas.
114.	Bagaimana upaya pembersihan dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> ? Apakah telah ada jadwal pembersihan rutin?	Biasanya cuma disapu kalau sebelum masak. Nanti kalau udah selesai masak, baru besoknya disapu, dipel atau disikat.	Biasanya dibersihkan 1 hari setelah masak-masak. Tapi kalau masaknya selesai cepet, ya langsung dibersihkan sekalian hari itu juga. Kalau sebelum mulai masak sih enggak dibersihin soalnya kan udah bersih.	Biasanya dibersihkan tiap hari.	Area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> biasanya dibersihkan setiap selesai <i>catering</i> .
115.	Bagaimana kondisi ventilasi di setiap area yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Ventilasi yang di garasi itu kan dari pintu yang udah dibuka lebar. Kalau yang dapur belakang ya dari atap yang dibuka tadi.	Ventilasinya udah bagus kok. Soalnya enggak sampai panas gitu.	Enggak ada masalah sih. Enggak pengap atau panas juga.	Ventilasi tidak bermasalah. Ruangan tidak pengap dan tidak panas.
116.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Kecoa sih pasti ada. Kalau tikus itu musiman. Kadang-kadang kalau udah sering dipasangin perangkap ya enggak ada. Tapi nanti bisa muncul lagi. Lalat juga musiman dan kalau ada bahan makanan tertentu kayak udang gitu aja sih biasanya baru muncul.	Yang sering sih tikus. Lalat juga musiman aja.	Jarang sih sebenarnya. Paling kalau ada itu ya tikus, kecoa, lalat, semut.	Kecoa, tikus, lalat, dan semut pernah ditemukan di lokasi-lokasi <i>catering</i> .
117.	Apakah ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat?	Kalau ada tikus ya pasti ada kotoran. Kan kita tau ada tikus dari kotorannya dulu.	Kayaknya sih enggak ada.	Ya kadang ada kotoran tikus di bawah, yang enggak pernah dipakai itu.	Kadang-kadang ditemukan kotoran tikus.
118.	Apakah ditemukan sarang atau	Sarang tikus kita pernah nemuin di	Sarang juga kayaknya enggak ada.	Ya itu kalau ada barang yang	Sarang tikus pernah

	tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat?	garasi itu. Tapi ternyata tikusnya enggak ada pas dicari itu.		enggak dipakai, mungkin jadi buat sarangnya.	ditemukan.
119.	Apakah masih ada area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat?	Ya masih ada. Biasanya di gudang peralatan itu.	Kayaknya enggak ada deh.	Ya ada, terutama di bagian barang-barang yang enggak dipakai.	Masih ada. Misalnya di gudang peralatan maupun di bagian barang-barang yang tidak terpakai.
120.	Apakah di setiap lokasi masih terdapat area yang lembab?	Ya masih ada, tapi cuma di tempat-tempat tertentu misalnya yang dekat sumber air (tempat cuci itu).	Ya ada.	Enggak.	Masih ada, terutama di sekitar tempat pencucian peralatan maupun bagian lain yang dekat dengan sumber air.
121.	Bagaimana upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di <i>catering</i> Anda?	Biasanya kalau tikus ya pakai perangkap. Kalau lalat ya paling dengan menutupi makanannya aja atau dipasangin kertas perekat lalat itu. Kalau kecoa ya enggak diapa-apain. Paling kalau ada, baru dipukul aja.	Ya paling dipasangin perangkap buat tikus. Kalau semut pakai kapur semut. Kalau lalat ya pakai lem lalat itu.	Kalau tikus ya pakai perangkap. Lalat sih paling dimatiin langsung kalau ada. Semut pakai oli.	Tikus dikendalikan dengan memasang perangkap. Semut dengan menggunakan kapur semut atau oli. Lalat dengan memasang kertas perekat lalat.
122.	Apakah telah ada upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat?	Ya saya tutup pakai lubang-lubang angin sama ditutupi kawat gitu.	Ya ada, dikasih kawat-kawat gitu.	Kalau biar enggak masuk ya pakai kapur biasanya.	Biasanya dengan menutup lubang angin menggunakan kawat-kawat.
123.	Apakah telah dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan?	Iya, seperti yang saya jelaskan tadi. Perangkap juga pasti lebih mudah kena ke sasaran dan lebih aman.	Iya.	Iya, buat tikus biasanya pakai perangkap.	Iya, telah dipasang alat perangkap, terutama untuk tikus.
124.	Apakah telah tersedia bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat? Jika ada, apakah pestisida tersebut disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, dan menggunakan label/tanda yang jelas?	Kalau bahan kimia kita enggak pakai. Soalnya saya takut. Kan disini tempatnya makanan gitu. Jadi riskan kalau pakai bahan kimia seperti itu.	Enggak pakai bahan kimia.	Enggak ada sih.	Tidak digunakan bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat.

**MATRIKS HASIL WAWANCARA PEMILIK DAN PEKERJA CATERING Y
(Kartika Ayuna Kuncoroputri, 0806336394)**

No.	Pertanyaan	Jawaban			Point Analysis
		Pemilik Catering	Pekerja Penjamah Makanan		
		Informan 4	Informan 8	Informan 9	
1.	Bagaimana proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan di catering Anda?	Yaa beli sendiri di pasar. Terus dibawa sendiri dari pasar ke rumah, tapi diantar Bapak. Enggak pernah pesen. Biasanya beli sekarang (malam) buat masak besok.	Ya kan Ibu ke pasar dulu beli bahan mentahnya. Habis itu dicuci dulu semua. Misalnya kalau buat ayam ya habis dicuci terus dibacem.	Jadi setelah diterima dari pasar, misal sayuran itu dipotong terus kita cuci. Sementara kita tiriskan dulu, habis itu baru dimasak.	Bahan makanan dibeli dari pasar, kemudian setelah sampai di rumah, bahan makanan terutama ayam dan sayuran dicuci terlebih dahulu, baru setelah itu diolah.
2.	Apakah makanan diperiksa secara langsung ketika diterima? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi makanan yang diterima tersebut?	Yaa pokoknya kita milihnya yang biasa gitu. Yang umum pokoknya. Kalau buat ayam dan sejenisnya enggak diperiksa dulu. Ya pokoknya beli di tempat ayam. Kalau garam biasanya ada yang mampir kesini nawarin terus ya kita beli. Kalau minyak goreng yaa biasa kita beli yang minyak goreng di plastik gitu.	Pas ayam datang, ya harus dicium dulu, bau apa enggak. Kalau bau, ya saya kembaliin. Jadi ya enggak langsung dimasak. Biasanya warnanya juga diperiksa. Kalau udah berbau, pasti warnanya juga beda. Sayuran juga diperiksa, misalnya kalau mau bikin capcay, ya sayurannya diperiksa satu-satu, kalau ada ulatnya ya dibuang. Jadi yang baik-baik aja yang akan dipakai.	Iya, diperiksa. Misalnya sambil kita memetik sayurannya, kita pilih. Misal ada yang rusak atau busuk itu ya kita buang. Kalau untuk ayam, kan mau dibacem itu, tapi sebelumnya kita periksa dulu bau apa enggak. Kalau bau ya kita kembalikan.	Pada saat pemilihan dan pembelian bahan makanan, tidak ada pemeriksaan secara spesifik. Namun ketika sampai di rumah dan saat akan diolah, bahan makanan terutama ayam dan sayuran diperiksa dulu kondisinya. Ayam harus dalam kondisi tidak berbau. Sedangkan sayuran harus diperiksa ada ulatnya atau tidak serta diperiksa pula busuk atau tidak.
3.	Bagaimana kondisi bahan makanan serta kemasan bahan makanan yang diterima tersebut?	Kondisinya kadang ada yang bagus ada yang enggak. Yaa kadang dipilih yang bagus. Makanan kemasan kayak makanan kaleng gitu kita jarang sekali makai.	Kalau ayam, kan yang dipakai yang enggak berbau. Kalau sayuran, dipilih yang enggak ada ulatnya. Kalau bahan makanan yang kemasan, kondisinya pas diterima ya masih segelan.	Kalau sayuran yang bagus itu yang tidak busuk. Terus kalau ada yang layu juga enggak dipakai. Kalau untuk ayam yang bagus itu kalau enggak bau. Kalau makanan yang kemasan itu diperiksa tanggal kadaluarsanya. Kalau yang	Pernah ditemukan bahan makanan yang sudah tidak baik kondisinya. Namun, bahan makanan yang digunakan harus dipilih yang kondisinya baik. Misalnya, ayam dipilih yang tidak

				udah lewat tanggalnya ya enggak dipakai.	berbau. Sayuran dipilih yang tidak layu, tidak busuk, ataupun yang tidak ada ulatnya. Bahan makanan kemasan diperiksa segel dan tanggal kadaluarsanya.
4.	Apakah bahan makanan yang diterima masih belum melewati masa kadaluarsa?	Ya iya. Dicek dulu tanggal kadaluarsanya pas pembelian.	Ya kalau saya sih saya periksa. Kalau yang lain, saya enggak tau. Kan harusnya yang masih bagus itu yang jaraknya 3 bulan dari tanggal kadaluarsanya. Jadi ya harus diperiksa. Soalnya kalau sampai ada apa-apa, kan bisa rugi juga kita.	Iya. Kalau yang udah lewat tanggal kadaluarsanya ya enggak dipakai.	Iya, tanggal kadaluarsa bahan makanan dicek dulu sebelum digunakan dan tentunya yang dipilih adalah yang masih belum melewati masa kadaluarsa.
5.	Proses apakah yang diterapkan setelah suatu bahan makanan diterima? Apakah bahan makanan tersebut diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan?	Yaa kalau kol ya kadang-kadang buat besok. Enggak langsung dipakai. Sayuran-sayuran itu biasanya beli tadi buat besok. Kadang belinya itu sekalian banyak. Terus kalau udah di rumah ya ditaruhnya di luar itu di keranjang-keranjang sama bekas tempat tidur. Enggak disimpan di kulkas. Enggak dikasih tanda juga karena belinya itu biasanya enggak sampai lama. Biasanya 2 atau 3 hari juga udah habis buat gula sejenisnya. Yang lama itu biasanya merica bisa 1,5 bulan. Kalau beras juga ambilnya enggak banyak.	Kalau kayak gula, garam, tepung ya masih ditaruh di plastik, tapi dirapetin lagi kalau habis dipakai. Enggak dikasih tanda atau ditanggalin. Soalnya kan setiap pesanan itu pasti langsung habis. Paling enggak 1 atau 2 hari itu udah habis. Jadi barangnya ya selalu baru.	Kalau untuk sayuran dan ayam gitu kan setelah sampai langsung dicuci terus diolah. Kalau yang untuk makanan kemasan atau seperti gula, garam itu ya langsung disimpan. Enggak diberi tanggal penerimaan gitu.	Untuk sayuran dan ayam, setelah sampai langsung dicuci dan diolah. Namun, sayuran kadang-kadang tidak langsung dicuci karena tidak akan langsung digunakan. Jadi, sayuran tersebut diletakkan dulu di keranjang yang terletak di samping rumah. Untuk bahan makanan yang kering, seperti gula, garam, tepung, dan beras, setelah diterima bahan makanan tersebut disimpan tetapi tidak diberi tanggal penerimaan karena biasanya barang tersebut langsung habis dalam waktu kurang dari 3 hari.
6.	Bagaimana penanganan makanan yang mudah rusak setelah proses penerimaan?	Kalau ayam tadi beli mentah terus dicuci habis itu dibacem. Terus gorengnya besok pagi. Setelah dibacem ya ditaruhnya masih di panci di atas kompor.	Kita kan biasanya masak ayam atau daging. Jadi pas udah sampai, ya langsung dicuci terus dimasak. Enggak pernah sampai sisa terus dimasukkan kulkas.	Kalau seperti ayam itu setelah sampai ya kita cuci. Kalau ternyata masih ada bulu-bulunya ya kita cabut. Setelah dicuci, lalu kita tiriskan. Terus dibumbui dulu sebelum	Makanan yang mudah rusak yang biasa diolah adalah ayam. Setelah sampai, ayam tersebut dicuci kemudian dibumbui untuk dibacem.

			Kan biasanya kalau pesanan ayam goreng buat besok itu, bacemnya hari ini. Nah, malemnya langsung digoreng sama Ibu. Jadi ya enggak pernah sampai berbau. Tapi kalau pas apes gitu ya pernah berbau sih.	dimasak. Kalau ayamnya kebanyakan, ya disimpan dulu di kulkas. Tapi disimpannya itu sebelum dibumbui. Kalau hati ayam itu setelah diterima ya kita cuci. Terus kita rebus. Setelah itu ya dicuci lagi. Baru habis itu dipotong-potong dan setelah itu ya dicuci lagi. Terus nanti kalau udah ya baru dimasak sambal goreng itu.	Setelah selesai dibacem, biasanya malam atau besok paginya, ayam tersebut baru digoreng.
7.	Apakah produk yang bukan bahan makanan yang telah diterima diperiksa kondisinya? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi produk tersebut?	Iya, yang jelek kondisinya ya enggak dipakai.	Ya kalau beli kardus sama mika itu biasanya beli sekarang buat dipakai besok, terus langsung habis. Enggak pernah numpuk-numpuk soalnya takutnya bisa kena debu atau air, jadi malah sayang karena enggak bisa dipakai.	Kalau misal mika dan kardus itu, ya kita langsung pakai. Enggak pernah kita hitung dulu.	Produk yang bukan bahan makanan seperti kardus dan mika biasanya langsung dipakai dan tidak disimpan lama. Pada saat penggunaan, jika ada yang jelek, maka kardus atau mika tersebut tidak digunakan.
8.	Apakah terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan?	Yaa di sini aja (di bekas tempat tidur di luar dan di ruang tamu yang biasa untuk nata makanan di dus).	Ya ada, itu di ruang depan. Kan ada beras, tepung terigu gitu di sana. Kalau yang di samping rumah, yang di atas bekas tempat tidur itu cuma untuk naruh sayuran.	Pas nerimanya ya enggak ada tempat khusus. Langsung ditaruh di dapur aja.	Tidak terdapat area khusus. Bahan makanan kering diterima di ruangan depan dan langsung disimpan. Sedangkan sayuran biasanya diterima di bagian dapur samping rumah.
9.	Bagaimana kondisi area penerimaan bahan makanan tersebut?	Ya kayak gini aja.	Ya gimana ya? Karena disana ada banyak orang, jadi satu ngerapiin, yang lainnya enggak bisa. Jadi ya akhirnya tetep gitu. Dibilang bersih, ya kayak gitu. Dibilang enggak bersih juga kayak gitu.	Ya lumayan.	Biasa saja. Kadang bersih, kadang kotor.
10.	Bagaimana penanganan kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan?	Kardus bekas yaa dibukain terus disimpen di gudang soalnya bisa diloakkan.	Kalau kardus bekas disimpannya di rumah lain itu, di sebelah rumah Ibu. Nanti kalau udah kekumpul banyak, ya dijual. Kata Ibu, lumayan dapetnya buat tambah-tambah beli sayur.	Kalau plastik bekas kan langsung masuk ke tempat sampah. Kalau kardus itu kita kumpulkan dan disimpan di gudang. Nanti kalau udah terkumpul ya diloakkan.	Kardus bekas dikumpulkan dan disimpan di gudang. Kalau sudah terkumpul banyak, baru diloakkan.

11.	Ada berapa jenis penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Disimpen di bekas tempat tidur di luar itu atau biasanya juga ditaruh di meja terus ditutupin. Kulkas juga ada.	Ada penyimpanan yang kering-kering itu di ruangan depan. Terus ada kulkas sama freezer juga.	Di freezer sama di kulkas. Yang buat nyimpan yang kering-kering juga ada, seperti buat nyimpan gula, garam, beras, dan lain-lain.	Penyimpanan kering, penyimpanan di kulkas, serta penyimpanan di <i>freezer</i> .
12.	Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan tersebut?	Yang sayur ya ditaruh aja di luar. Yang sisa ayam atau yang bisa cepet basi baru ditaruh di kulkas.	Kalau misalnya ada sisa ayam goreng, ya ditaruh di freezer. Kalau mau dipakai buat besoknya, ya dibacem lagi, terus digoreng lagi. Kalau kulkas biasanya buat nyimpen sayuran, kayak taoge atau kalau ada sisa telur puyuh yang besok pagi mau dipakai, ya malemnya juga disimpen di situ. Kalau yang di ruangan depan itu biasanya buat nyimpan beras, tepung, kacang tanah, gula, garam. Beras ditaruhnya di bawah. Kalau gula, garam itu ditaruhnya di etalase, terpisah.	Setelah barang diterima, ya dipilih dulu mana yang disimpan di rak atau etalase depan itu. Kalau yang disimpan di kulkas atau freezer itu ya sebelumnya harus dicuci atau diolah dulu.	Bahan makanan yang mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan di kulkas atau <i>freezer</i> . Sedangkan untuk bahan makanan kering, seperti gula, garam, tepung, dan sebagainya disimpan di rak-rak yang ada di ruangan depan.
13.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan kering, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Dimanakah bahan makanan tersebut disimpan dan adakah ketentuan khusus dari tempat penyimpanan tersebut? Seperti apakah ketentuan tersebut?	Biasanya masih di dalam kardusnya. Misalnya gula, garam, tepung. Kardus biasa ditaruh di atas meja.	Di ruangan depan. Satu ruangan itu bisa buat nyimpan bahan makanan yang kering-kering. Ada etalasena juga. Terus ada rak-rak juga di situ.	Di rak-rak. Letaknya di ruangan depan. Kalau beras, kan masih tetap di karung dan kita taruh di lantai. Kalau gula itu ditaruh di kardus terus disimpan di rak.	Ada area khusus untuk penyimpanan makanan, yakni di ruangan depan. Penyimpanan keringnya dilakukan di etalase dan rak-rak yang telah tersedia. Beberapa bahan makanan tetap dibiarkan di kardus atau karungnya semula.
	b. Bagaimana kondisi area penyimpanan kering tersebut (dari segi kebersihan dan kelembaban)?	Ya begitu. Kondisinya kering, enggak lembab.	Ya selalu dibersihkan. Tapi karena disini itu ada banyak orang dan enggak semua suka rapi-rapi ya jadinya kayak gitu.	Kalau menurut saya ya masih kurang penataannya. Soalnya cuma kita taruh begitu saja, walaupun sudah kita pisah tempat untuk masing-masing barang. Tapi ya tetap masih kurang rapi.	Kondisinya kering, tapi kurang bersih dan kurang rapi.

	c. Bagaimana kondisi lemari atau rak yang digunakan sebagai tempat penyimpanan tersebut (dari segi ukuran tinggi, letak, kebersihan, jarak dari sumber air)?	Lemari ya ada yang nempel dinding. Jauh kok dari aliran air.	Ada etalase dan rak-rak. Etalasenya bening dan ada kuncinya.	Raknya sebagian ada yang nempel dinding, ada juga yang enggak.	Etalase dan rak ada yang menempel ke dinding. Letaknya jauh dari aliran air.
	d. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Yang biasanya dipakai ya yang lama dulu. Tapi enggak dibedakan yang baru sama yang lama.	Kalau ada sisa barang, terus ada barang baru lagi datang, yang dipakai dulu ya yang lama. Terus kalau yang baru ya nanti pas masak berikutnya. Kalau nyusunnya ya barang yang lama itu dibawa keluar dulu, terus barang yang baru dimasukkin, baru di depannya itu dimasukkin barang yang lama tadi.	Yang kemarin kan dipinggirin, terus yang barang baru ya dimasukkin di belakang. Terus yang udah lama ditaruh di depannya. Yang dipakai duluan ya yang udah lama.	Bahan makanan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan makanan yang sudah disimpan. Peletakkannya adalah bahan makanan yang baru datang diletakkan di belakang barang yang sudah disimpan terlebih dahulu.
	e. Produk apa sajakah yang biasa disimpan di penyimpanan kering tersebut? Apakah produk non-makanan juga disimpan di sana?	Ya ada. Ada baskom-baskom gak terpakai.	Di sana buat nyimpan beras, tepung, gula, garam, krupuk, kacang tanah, dan lain-lain. Kalau buat nyimpan kardus, mika, sama alat-alat prasmanan itu ada sendiri di kamar lainnya. Terus ada juga di bagian atas lemari ruang tamu itu. Paling yang ada di ruang depan yang campur beras dan lain-lainnya itu ya kayak barang-barang atau alat-alat yang enggak kepakai atau karena kebanyakan jadi disisihkan. Tapi itu naruhnya ya disebelah utara. Enggak campur sama makanan soalnya beras kan naruhnya di tengah.	Gula jawa, gula pasir, garam, mie, krupuk, bawang putih, bawang merah, penyedap masakan, dan lain-lain. Di ruangan itu juga bagian pojoknya dipakai buat nyimpan baskom-baskom gitu.	Bahan makanan yang disimpan biasanya adalah beras, tepung, gula, garam, kerupuk, kacang tanah, dan bahan makanan kering lainnya. Produk non-makanan ada yang disimpan di sana, misalnya peralatan yang tidak digunakan lagi, seperti baskom.
	f. Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi kardus kosong dan atau sampah yang berada di area penyimpanan?	Kardus kosong kan dikumpulin terus diloakkin. Nah kalau sampah itu dibuang setiap sore.	Kardus sih udah dikumpulin dan disimpan di rumah sebelah itu.	Kalau kardus kan udah dikumpulkan di tempat lain. Kalau plastik masih ada sedikit-sedikit.	Kardus sudah dikumpulkan di tempat lain. Masih ada sedikit plastik bekas yang terdapat di area penyimpanan makanan.
	g. Apakah sering ditemukan	Ya iya, kadang musiman. Lalat	Ya mungkin ada.	Ya pernah. Masih ada tikus turun	Pernah ditemukan tikus di

	serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan?	itu biasanya yang musiman. Kalau tikus itu ada di depan (tempat penyimpanan kering). Kecoa dan semut juga masih ada.		dari atapnya.	area penyimpanan. Kecoa dan semut juga ada tapi jarang.
	h. Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk menyimpan makanan yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya?	Merica, garam, gula itu biasanya ditaruh di wadahnya yang dari plastik itu. Disendirikan wadahnya. Tapi enggak ditulisin di wadahnya itu isinya apa.	Biasanya yang dipindahkan ke wadah lain itu ya merica bubuk dan ketumbar bubuk. Enggak ditulisin karena kan wadahnya udah sendiri-sendiri dan beda. Yang nyimpen merica bubuk dan ketumbar bubuk itu juga beda. Tergantung siapa yang masak apa. Misalnya kalau saya kan bikin kluban, jadi saya yang nyimpen ketumbar bubuk. Yang masak mie goreng ya yang nyimpen merica bubuk.	Paling yang dipindahin ke toples-toples itu ya garam sama gula pasir. Tapi enggak ditulisin di toplesnya itu.	Bahan makanan seperti gula, garam, merica bubuk, dan ketumbar bubuk disimpan di toples atau wadah-wadah lain. Di wadah-wadah tersebut tidak ditulis nama bahan makanannya.
	i. Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan yang sering digunakan dengan bahan makanan yang jarang digunakan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?	Ya dibedakan. Misalnya yang dipakai besok ya udah dipisahkan.	Ya jadi satu itu nyimpannya. Enggak dibeda-bedakan. Tapi kalau kadaluarsa ya tetap diperiksa kok.	Yang kita simpan di sana itu memang yang selalu digunakan. Kalau enggak dipakai ya kita enggak sedia.	Tidak dibedakan karena biasanya yang disimpan memang yang selalu digunakan. Yang jarang atau tidak digunakan baru dibeli ketika akan dibutuhkan saja.
	j. Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan dengan jumlah besar dan berat dengan bahan makanan yang sedikit dan ringan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?	Ya misalnya beras ditumpuk sendiri. Minyak nanti ditaruh di dekatnya. Tapi enggak ditaruh di lemari.	Kalau gula jawa sama garam itu ditaruhnya di luar. Garam di bawah, gula jawa di atas. Kalau gula pasir masuk ke etalase bening itu. Bumbu penyedap juga masuk ke etalase itu. Yang berat kayak gula pasir ya ditaruhnya di bawah, yang ringan baru ditaruh di atas.	Misalnya yang di atas sendiri itu buat naruh mie. Terus di bawahnya itu gula. Bawahnya lagi buat naruh garam.	Terdapat perbedaan penyusunan bahan makanan yang berat dan ringan. Bahan makanan yang berat seperti garam dan gula itu diletakkan di bagian bawah. Sedangkan yang lebih ringan seperti mie dan bumbu penyedap itu diletakkannya di bagian atas.
	k. Apakah di tempat	Enggak. Masih baik semua	Masih bagus dan belum melewati	Kondisinya masih baik semua.	Kondisinya masih baik dan

	penyimpanan masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah tidak berada dalam kondisi baik?	kondisinya. Misalnya kalau telur ada yang pecah ya diambil dulu buat digoreng atau gimana gitu. Pokoknya udah dipisahkan sama yang lain yang masih bagus.	tanggal kadaluarsa.	Masih belum lewat masa kadaluarsa.	belum melewati masa kadaluarsa.
	1. Bagaimanakah kondisi penyimpanan dari setiap bahan makanan? Apakah bahan makanan diletakkan pada wadah tertutup atau kemasan yang masih disegel?	Ya iya, masih tertutup semua.	Iya, masih tersegel.	Iya, masih tersegel dan tertutup rapat semua.	Masih tersegel dan tertutup rapat.
14.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam kulkas, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis kulkas yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing kulkas tersebut?	Kulkas ada 1.	Ibu sih punya 1 kulkas. Tapi biasanya suka nitip ke kulkas punya kakaknya Ibu. Kalau kulkas punya kakaknya Ibu itu yang dipakai cuma freezernya, buat nyimpan ayam. Kalau kulkasnya Ibu ya buat nyimpan sayur aja.	Kulkas ada satu. Kulkas biasanya buat nyimpan kacang panjang yang dibeli hari ini tapi baru buat masak besok. Kondisinya masih utuh dan belum diapa-apain. Kulkas juga biasanya buat nyimpan sisa telur puyuh yang sudah dikupas dan akan dimasak besok.	Terdapat satu kulkas. Biasanya buat menyimpan sayuran, seperti kacang panjang dan sisa telur puyuh.
	b. Bagaimana kondisi kulkas tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Kadang-kadang kalau lama gak dibersihkan ya bau kulkasnya. Misalnya ada sayuran udah berapa hari gitu yaa kadang-kadang jadi bikin bau. Ya akhirnya harus dibuang sayurannya.	Enggak pernah bau kok dan kondisinya bersih. Kalau udah keluar bunga esnya ya langsung dibersihin.	Kulkasnya bersih. Belum pernah sampai berbau.	Bersih dan tidak berbau. Namun, dulu pernah berbau kalau ada sayuran busuk yang sudah disimpan lama.
	c. Jenis makanan apa sajakah yang disimpan di dalam kulkas?	Bumbu kluban yang masih sisa atau kacang panjang mentah.	Biasanya buat nyimpan sayuran sama sisa telur puyuh.	Biasanya untuk kacang panjang, sisa telur puyuh yang sudah dikupas.	Sayuran, seperti kacang panjang dan sisa telur puyuh.
	d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam kulkas	Ya iya, kalau makanannya harus dingin sekali ya ditaruhnya di bawah freezer-nya itu.	Kalau saya sih nata di kulkasnya itu sayuran di bawah. Nanti atasnya kan freezer. Nah, kalau di freezer	Ya kita sih kalau memasukkan ya asal masuk saja. Tapi biasanya yang di bagian atas itu untuk sisa telur	Bahan makanan seperti sayuran disimpan di bagian bawah kulkas. Sedangkan

	tersebut?	Misalnya, sisa ayam atau sisa hati ayam yang udah matang. Nanti di bawah sendiri ya sayuran kayak kacang panjang atau kecambah.	satunya itu udah penuh, ya nanti saya masukin bakso atau sosis gitu ke freezer yang ini.	puyuh yang ditaruh di baki. Yang bawahnya baru buat nyimpan kacang panjang atau sayuran lain.	bagian atasnya digunakan untuk menyimpan sisa telur puyuh.
	e. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan matang yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Yang mateng-mateng ya ditaruh di atas, di bawahnya freezer itu.	Biasanya makanan matang yang disimpan di kulkas itu ya telur puyuh. Nanti ditaruhnya di nampan. Kan kulkasnya udah enggak ada rak-raknya gitu, jadi ya nampan itu langsung dimasukin ke kulkas dan ditutupnya pakai daun pisang. Kalau ada makanan matang sama mentah ya beda nyimpannya. Yang mentah di bawah. Nanti atasnya buat nyimpan makanan matang kayak telur puyuh itu. Tapi biasanya kita nyimpan juga enggak lama kok. Paling cuma semalam.	Ya yang matang seperti telur puyuh itu ditaruhnya di atas. Yang sayuran ditaruh di bawahnya. Telur puyuhnya itu ditaruh di wadah dan di atasnya ditutupin pakai plastik.	Bahan makanan mentah seperti sayuran diletakkan di bagian bawah kulkas. Bahan makanan matang atau setengah matang diletakkan di bagian atas, misalnya telur puyuh.
	f. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Kadang-kadang yang dipakai ya yang baru dibeli. Yang udah masuk kulkas ya untuk besok.	Ya iya. Biasanya kalau udah ada sisa yang dimasukin kulkas terus Ibu beli lagi, ya yang lama dikeluarin dulu.	Yang dipakai ya yang di kulkas dulu. Nanti kalau yang baru itu ada sisa, baru dimasukkan lagi ke kulkas. Kalau enggak ada, ya enggak.	Bahan makanan yang disimpan lebih awal akan dikeluarkan dari kulkas dan digunakan terlebih dahulu.
	g. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan kulkas?	Ya enggak. Biasanya kalau udah kelihatan kotor dan udah gak ada isinya terus ada bunga es-nya ya baru dimatiin kulkasnya terus dibersihkan. Biasanya enggak tentu dibersihinnya. Bisa sampai 3 bulan atau lebih.	Satu minggu sekali.	Kalau udah terlalu banyak bunga esnya, ya dibersihkan.	Belum ada jadwal rutin untuk pembersihan kulkas. Kulkas biasanya dibersihkan jika sudah ada bunga esnya.
	h. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan berbahan dasar susu dengan	Kita enggak pernah pakai susu atau mentega gitu. Soalnya kan kita biasanya bikinnya	Enggak pernah pakai makanan yang dari susu.	Kita sih enggak pakai yang susu-susu gitu.	Tidak pernah menggunakan bahan makanan yang berbahan dasar susu.

	makanan berbau menyengat yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	kardusan.			
	i. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan yang berupa ikan dengan bahan makanan lainnya yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Ayam ya biasanya ditaruh di atas sendiri (di bawah freezer). Soalnya enggak tahan kalau ditaruhnya di bawah.	Sisa ayam matang disimpannya di freezer.	Ikan juga jarang. Paling pakainya ayam sama daging dan ditaruhnya juga di freezer.	Jarang mengolah ikan dan sejenisnya. Biasanya hanya mengolah ayam dan daging. Penyimpanan ayam dan dagingnya juga di <i>freezer</i> .
	j. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah basi dan rusak?	Ya kadang ada makanan basi. Misalnya ada makanan yang ditaruh di bawah biasanya enggak kuat karena dinginnya kurang.	Ya pernah juga. Tapi ya langsung dibuang kok kalau ada yang bau atau berjamur.	Ya pernah ada yang basi dan akhirnya dibuang.	Pernah ditemukan bahan makanan yang sudah basi, berbau, atau berjamur dan akhirnya dibuang.
15.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam <i>freezer</i> , bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis <i>freezer</i> yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing <i>freezer</i> tersebut?	Freezer cuma 1. Tapi kalau kebanyakan biasanya nitip di freezer kakak saya. Biasanya freezer untuk menyimpan ayam yang masih sisa, bumbu kluban, atau sisa bakso.	Freezer ada dua. Biasanya buat nyimpan sisa ayam yang sudah matang, bakso, sosis, sama daging.	Freezer ada dua. Fungsinya sama sih. Karena biasanya banyak yang harus disimpan jadi ya butuh dua freezer. Biasanya buat nyimpan daging, ayam, sosis, bakso, sama bumbu kluban.	Terdapat dua <i>freezer</i> , namun yang satu milik dari saudara pemilik <i>catering</i> dan biasanya digunakan jika <i>freezer</i> yang ada sudah penuh. <i>Freezer</i> biasanya digunakan untuk menyimpan sisa ayam, bumbu kluban, bakso, sosis, dan daging.
	b. Bagaimana kondisi <i>freezer</i> tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Enggak, kalau freezer jarang bau.	Enggak bau kok. Kan freezernya enggak pernah mati.	Bersih kok. Enggak sampai ada bunga esnya.	Bersih dan tidak berbau.
	c. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan	Yang dipakai ya ayam yang kemarin dulu. Yang baru ya disimpenn dulu.	Ya iya. Yang disimpan duluan ya yang dipakai duluan.	Ya sama aja. Yang dimasukkan duluan itu yang akan dipakai duluan.	Bahan makanan yang disimpan lebih awal akan digunakan terlebih dahulu.

	<i>first expired first out.</i>				
	d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> tersebut?	Ayam biasanya ditaruh di atas sendiri. Nanti bawahnya bumbu kluban atau sisa bakso gitu.	Nyimpannya ya dijejerin gitu. Tapi paling sosis sama bakso kan jumlahnya cuma sedikit.	Kalau ayam yang disimpan itu yang udah setengah matang dan tinggal digoreng. Ayamnya itu langsung ditaruh di rak-rak freezernya. Kalau daging kondisinya masih mentah. Kalau ternyata freezernya sudah penuh, ya ayamnya berarti enggak dipenuhin biar bisa buat naruh daging. Nanti dagingnya ditaruh di atas, dan ayam ditaruh di bawahnya. Kalau ada sosis, ya ditaruhnya di sebelah daging. Kalau ada bumbu kluban ya ditaruhnya di baris paling atas.	Tidak ada penyusunan khusus. Biasanya bahan makanan disusun berdasarkan seberapa banyak bahan makanan yang akan disimpan. Kadang-kadang bahan makanan matang diletakkan di bawah, kadang di atas. Begitu sebaliknya.
	e. Bagaimana kondisi bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> ? Apakah bahan makanan tersebut dibungkus dengan baik?	Kalau ayam enggak ditutup. Cuma ditata di nampan terus dimasukkan ke <i>freezer</i> . Biar dinginnya lebih terasa. Kalau bumbu kluban sama bakso ya baru dibungkus plastik putih itu.	Kalau sosis sama bakso kan kita beli yang dalam kemasan isi 10 itu, ya nanti pas mau disimpan diplastikkin lagi, jadi dobel gitu bungkusnya. Kalau ayam ditaruh di rak-rak freezernya itu tapi dilapisi plastik dan enggak ditutup.	Kalau daging yang dimasukkan ke <i>freezer</i> itu ya dibungkus dulu dan diikat. Kalau ayam itu langsung. Soalnya kalau ayam dibungkus kan terlalu tebal jadinya dan dinginnya jadi kurang. Kalau sosis itu kan masih di plastiknya, nanti ditaruh lagi di kantong plastik. Kalau bumbu kluban ditaruhnya di dalam plastik.	Ayam tidak dibungkus ataupun ditutupi. Biasanya ayam hanya ditata di nampan yang dilapisi plastik dan langsung dimasukkan ke <i>freezer</i> . Bumbu kluban, sosis, bakso, dan daging biasanya sudah dibungkus plastik dan kondisinya tertutup.
	f. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan <i>freezer</i> ?	Biasanya bareng sama kulkas.	Seminggu sekali. Tapi biasanya kalau ayamnya udah dikeluarkan ya langsung dibersihin. Kalau enggak segera dibersihin, ya bau.	Kalau <i>freezer</i> setiap ayamnya sudah dikeluarkan semua, ya langsung dibersihkan.	<i>Freezer</i> biasanya dibersihkan setiap kali ayam yang disimpan sudah dikeluarkan semua.
	g. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah, misalnya seperti sayuran basi dan rusak?	Ya kadang pernah basi karena lupa nyalain freezernya. Kalau freezernya nyala yaa bisa tahan 1 minggu.	Enggak kok. Masih baik semua. Tapi dulu pernah sih ayam disimpan sampai 1 minggu. Tapi kan freezernya enggak pernah mati, jadi waktu dikeluarin ya masih bagus. Tapi ya mungkin itu sebenarnya udah enggak boleh ya?	Enggak kok. Masih baik semua.	Bahan makanan masih dalam kondisi baik dan belum basi, rusak, ataupun melewati masa kadaluarsa.
16.	Bagaimana proses pengolahan	Ya masaknya sama-sama gitu.	Ya kalau disini itu pembagian	Kalau bikin ayam goreng, pertama itu	Proses pemasakan makanan

	makanan yang terdapat di catering Anda?	Misalnya jam 10 udah diambil ya berarti jam 7 atau jam 8 udah harus mulai masak. Soalnya kan ditaruhnya di mika tuh harus nunggu dingin dulu. Kalau nasi ya harus lebih awal lagi masaknya.	tugasnya serabutan. Paling kalau untuk masak itu ada yang bikin bacem buat ayam atau daging kayak saya, dan ada yang masak sayur. Terus ada yang nggoreng-nggoreng juga. Kalau menu masakan sih di sini biasanya itu ada mie goreng, oseng telur puyuh, sama kering kacang. Nanti ya masaknya barengan soalnya kompornya kan banyak. Kita juga masaknya selalu mendadak. Makanya pernah dulu itu masukkin mie ke mika masih panas dan ada yang komplain kalau katanya tumben miennya bau. Jadi ya sekarang diakalin kalau masak. Misalnya pesenan jam 9, ya kita masak dari jam 7 dan dibiarkan sampai dingin dulu baru dimasukkan ke mika.	kan harus kita bacem dulu. Sebelum dibacem ya kita cuci dulu ayamnya. Lalu kita tiriskan. Sambil ayamnya selesai dicuci itu kan kita juga sudah bikin kuahnya. Nanti kalau ayamnya udah ditiriskan itu ya lalu dimasukkan ke kuahnya terus dimasak dan kita tutup pancinya. Nanti kalau sudah matang, kita angkat terus tiriskan dan baru kita goreng. Kalau masak sayuran itu setelah dicuci ya langsung dimasak.	biasanya dimulai 2 atau 3 jam sebelum pengambilan karena makanan yang sudah matang harus dibiarkan dingin terlebih dahulu sebelum dimasukkan di mika. Proses pemasakan lebih sering dilaksanakan bersamaan untuk setiap jenis masakan karena terdapat banyak kompor untuk memasak.
17.	Apakah terdapat area khusus untuk persiapan dan pengolahan makanan? Apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak dipakai sebagai ruang tidur dan dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkannya dengan ruangan lain? Lalu, apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan, dan kamar mandi?	Ya masaknya di luar. Kalau nggoreng baru di dapur yang dalem. Di luar biasanya buat masak sayur. Yang dalem biasanya buat bacem, nggoreng, sama masak nasi. Ya enggak dipakai buat kamar tidur. Yang dapur dalem deket sama kamar mandi.	Ada 3 dapur, satu dapur dalam yang di belakang itu sama ada dapur luar yang di samping rumah. Yang di luar itu buat masak sayur. Kalau yang di dalem itu buat masak ayamnya. Yang di dalam itu juga ada tempat khusus buat masak nasi yang di dekat kamar mandi itu.	Kita ada 3 tempat yang dipakai buat dapur. Yang di dalam itu ada yang buat masak nasi karena dekat kamar mandi, jadi mudah ambil airnya. Terus yang dapur belakang itu buat bacem sama goreng ayam. Kalau yang dapur luar ini buat masak sayur, misalnya mie goreng, telur puyuh. Terus bisa juga buat nggoreng kalau di belakang penuh.	Terdapat tiga area yang digunakan sebagai dapur. Area pertama adalah dapur luar yang berada di samping rumah yang biasanya digunakan untuk memasak sayur. Area kedua adalah dapur bagian dalam yang terletak di belakang yang biasanya digunakan untuk mengolah ayam dan menggoreng. Area ketiga adalah dapur yang terletak di dekat kamar mandi yang digunakan untuk memasak nasi.
18.	Bagaimana kondisi area	Ya enggak bau kok.	Ya kalau menurut saya sih kurang	Menurut saya sih kondisi dapurnya	Walaupun tidak berbau, dapur

	pengolahan makanan tersebut (dari segi kebersihan, bau, penataan)?		bersih. Tempatnya juga kurang strategis, sempit, ventilasi dan pencahayaannya juga kurang, terus pengap juga.	memang agak kurang memadai. Terutama dalam hal penataan yang masih kurang dan masih berantakan. Terus juga masih banyak air yang bercecer. Dapurnya juga masih kurang bersih karena seperti kuah bacem juga masih netes-netes ke lantai.	masih kurang bersih, kurang rapi, kurang strategis, sempit, kurang ventilasi dan pencahayaan, serta kualitas udaranya masih kurang.
19.	Bagaimana kondisi peralatan untuk persiapan makanan yang tidak digunakan?	Ya baik. Habis dipakai kan dicuci terus digantung. Kalau mau dipakai lagi ya langsung dipakai.	Alat masaknya itu setelah dipakai terus dicuci. Habis itu digantung di sekitar dapur.	Wajan dan panci yang belum dipakai biasanya hanya digantung di tembok-tembok dapur.	Peralatan masak yang belum digunakan biasanya digantung di dinding-dinding dapur.
20.	Apakah peralatan untuk persiapan makanan dibersihkan sebelum digunakan kembali?	Jarang dilap atau dibersihkan dulu.	Langsung dipakai. Insya Allah sih enggak kotor.	Wajan, panci, pisau, talenan yang akan digunakan ya dibilas dulu. Kalau setelah dipakai ya baru dicuci pakai sabun.	Peralatan masak yang akan digunakan jarang sekali dibersihkan terlebih dahulu. Biasanya langsung digunakan. Namun, kadang-kadang peralatan tersebut dibilas dahulu sebelum digunakan.
21.	Bagaimana perlakuan untuk bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, dan ikan? Apakah bahan makanan tersebut dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu sebelum diolah?	Sayuran ya dicuci dulu. Pakai ember terus ditiriskan. Pakai air dari kran terus disalurkan lewat selang. Daging kadang-kadang enggak dicuci dulu soalnya udah bersih. Kalau ayam baru dicuci.	Dicuci dulu dengan air mengalir. Pakai panci buat nyucinya terus air langsung dari selang.	Iya, dicuci dulu dengan air mengalir. Kalau daging dan ayam kan ditaruh di panci baru dicuci dengan air mengalir.	Sayuran dan ayam langsung dicuci dengan air mengalir. Daging kadang-kadang tidak dicuci dulu.
22.	Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan?	Iya, sering.	Kalau tikus sih enggak pernah. Kecoa sih ada. Lalat juga ada tapi enggak banyak. Semut sih enggak ada.	Ya pernah. Paling yang ada itu lalat, kecoa, semut. Tapi enggak sampai mengganggu sih. Kan kita udah tau tempat-tempat yang mungkin banyak binatang, misalnya semut, ya kita enggak naruh makanan di situ.	Pernah ditemukan lalat, kecoa, dan semut.
23.	Dimanakah peletakkan makanan yang berada di suatu wajan atau wadah? Apakah diletakkan di lantai?	Ya dipindahkan ke wadah lain. Kalau masih di wajan ya ditaruh di atas panci yang berlubang yang udah enggak dipakai. Jadi enggak ditaruh langsung di	Makanan yang matang itu masih tetap di wajan dan diturunkan dari kompor. Tapi enggak langsung ditaruh di lantai. Ada penyangganya.	Makanan yang udah matang ya tetap dibiarkan di wajan, tapi ditaruh di atas penyangga. Jadi enggak langsung di lantai.	Makanan yang sudah matang biasanya masih tetap berada di wajan atau panci. Wajan dan panci tersebut tidak diletakkan di lantai tetapi diletakkan di

		lantai dan enggak ditaruh di atas kompor juga.			atas penyangga.
24.	Bagaimanakah pengolahan makanan yang mudah rusak atau berpotensi mengandung <i>hazard</i> ? Apakah diolah pada suhu kamar?	Iya.	Iya, diolah di suhu biasa kayak gini.	Ya dimasak di suhu biasa aja kayak gini.	Pengolahan makanan dilakukan di suhu ruangan seperti biasa.
25.	Bagaimana penanganan makanan beku sebelum dimasak?	Ya ditunggu sampai esnya hilang dulu. Kalau ayam ya biasanya dibuatkan bumbu bacemnya dulu terus baru dibacem. Besok paginya baru digoreng.	Sebelum dimasak ya dicairin dulu. Tapi kalau mau cepat-cepat sih ya langsung dimasak.	Ayam yang disimpan di freezer itu kan kondisinya setengah matang. Jadi kalau mau dipakai ya dikeluarkan, terus dibiarkan dulu sampai esnya mencair dan habis itu langsung disiram air, terus dibumbui lagi dan baru digoreng.	Makanan beku, seperti ayam harus didiamkan terlebih dahulu hingga esnya mencair. Lalu setelah itu, ayam tersebut dibilas dengan air dan baru dimasak. Namun, jika waktu sudah tidak cukup, ayam tersebut tidak ditunggu sampai mencair esnya dan langsung digunakan saja.
26.	Bagaimanakah proses pemasakan makanan? Apakah makanan dimasak dengan cepat dan dengan temperatur tinggi?	Ya dikira-kira. Biasanya dilihat dulu udah matang atau belum. Kalau mie ya sampai tanak masaknyanya.	Ya kalau waktu sih saya hitung, saya kira-kira. Misalnya kalau bacem ayam itu juga waktunya beda. Kalau ayam kampung itu kira-kira 40 menit. Kalau ayam lehor kan cepet, sekitar 15 menit. Kalau suhu sih enggak pernah diukur. Kalau masak mie ya sampai tanak. Tapi kalau masak sayuran hijau ya enggak lama-lama biar masih hijau.	Biasanya sih kita cuma kira-kira aja sudah matang apa belum. Kalau ayam biasanya kalau sudah agak merekah gitu ya berarti udah matang. Kalau sayuran itu dimasaknya tergantung untuk apa. Kalau buat kluban kan sayurannya harus direbus sampai matang.	Ketika pemasakan makanan, suhu ketika memasak tidak diukur. Sedangkan waktu pemasakan makanan biasanya hanya berdasarkan perkiraan saja.
27.	Bagaimana penanganan bagi makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan yang kemudian akan dimasak?	Sayuran dari kulkas ya biasanya didiamkan dulu tapi enggak lama. Soalnya kalau kelamaan kan layu. Habis itu baru dicuci terus dimasak.	Bahan makanan setelah diambil dari penyimpanan ya langsung dimasak. Enggak didiamkan dulu.	Kalau makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan ya langsung dimasak. Kalau didiamkan lama lagi nanti malah bisa bau.	Bahan makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan akan langsung dimasak.
28.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang dan siap disajikan? Apakah makanan yang telah selesai dimasak langsung segera	Ya ditaruh di wadah lain atau masih di wajan tadi. Terus ya kayak tadi. Ditaruh di atas panci yang udah enggak dipakai. Terus ditutupi pakai	Kalau udah matang, ya makanan tetap di wajan. Tapi wajannya ditaruh di atas penyangga gitu. Nanti dibiarkan dulu aja sampai dingin. Selama dibiarkan itu ya	Kalau makanan sudah matang ya tetap dibiarkan di wajan dan ditaruh di atas penyangga. Ditutupnya pakai tampah biar udaranya bisa keluar. Lalu ditunggu sampai dingin, kalau	Makanan yang sudah matang biasanya tetap berada di wajan dan panci dan diletakkan di atas penyangga. Wajan tersebut ditutup dengan

	disajikan tanpa melalui proses penyimpanan kembali? Apakah makanan yang sudah matang disimpan dalam wadah tertutup yang dapat ditutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan? Apakah setiap jenis makanan yang telah matang ditempatkan di wadah yang terpisah?	tampah. Tapi kadang-kadang kalau udah mau langsung dipakai ya enggak ditutupi karena biar lebih cepat dingin. Kalau udah agak dingin ya baru dimasukkan ke mika satu-satu. Masaknya selalu mepet-mepet jadi enggak pernah disimpen dulu. Kalau makanan yang buat besok ya baru ditaruh di wadah terus ditutupi yang rapat.	ditutupin pakai tampah dari bambu. Kalau udah agak dingin ya langsung dimasukkan ke mika.	sudah baru dimasukkan ke mika satu-satu.	tampah yang terbuat dari bambu agar udara panas dari masakan dapat menguap keluar. Jika sudah agak dingin, makanan tersebut langsung dimasukkan ke mika.
29.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan ketika pemasakan bagi makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan/makanan kering dan makanan berkuah?	Jarang masak yang berkuah soalnya kan lebih sering yang kardusan. Yang paling awal dimasak ya nasi dan ayam goreng soalnya lama. Terus baru sambal goreng hati misalnya. Tapi biasanya di saat yang bersamaan soalnya kan kompornya banyak. Terus juga udah dipisah-pisah yang masak sayur siapa, yang goreng siapa.	Yang pertama kali dimasak itu yang goreng-gorengan sama nasi. Baru habis itu masak sayurnya. Terus masak supnya. Tapi lebih seringnya kita masaknya bersamaan. Karena kita kan masaknya selalu mepet sama waktu pesanannya diambil. Jadi kalau enggak bareng-bareng ya enggak bisa selesai.	Yang paling awal dimasak itu nasi. Terus baru ayam goreng. Kalau buat sayur, yang dimasak duluan biasanya sambal goreng hati. Sambal goreng itu dipakai besok juga enggak apa-apa soalnya. Terus baru masak telur puyuh. Kalau mie goreng kan memang sekali pakai. Jadi ya langsung dimasak. Kalau masakan berkuah ya paling kita masak gulai yang untuk kardusan dan sup yang untuk prasmanan biasanya. Kalau gulai dan sup kan kita memang enggak masak tiap hari. Jadi ya biasanya masaknya bareng karena kompornya juga banyak. Tergantung waktu pengambilannya juga soalnya.	Biasanya yang dimasak terlebih dahulu adalah nasi dan ayam goreng. Setelah itu, baru memasak sayur, seperti sambal goreng hati, tumis telur puyuh, mie goreng, dan terakhir baru memasak makanan yang berkuah. Namun, lebih seringnya, pemasakan makanan dilakukan bersamaan karena kompor dan peralatan masaknya banyak. Selain itu, jika bersamaan, pemasakan makanan bisa lebih cepat selesai.
30.	Bagaimana proses mencicipi makanan ketika proses pemasakan? Apakah ketika mencicipi makanan digunakan sendok khusus yang selalu dicuci?	Pakai sendok sayurnya terus ditaruh di tangan. Atau biasanya dicolek pakai tangan di sendok sayurnya. Tapi enggak pernah pakai sendok sayur langsung ke mulut.	Pakai sendok sayur terus ditetesin ke tangan.	Pakai sendok sayur terus diteteskan ke tangan.	Biasanya ketika mencicipi makanan, langsung menggunakan sendok sayur dan dituangkan ke tangan. Kadang-kadang juga langsung dicolek saja masakan yang ada di sendok sayur tersebut.
31.	Bagaimana proses penyajian	Biasanya penyajian pakai	Kita lebih seringnya kan kardusan.	Kan tadi kalau sudah dingin di wajan	Penyajian makanan yang

	makanan yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	kardus. Jarang sekali yang prasmanan.	Jadi setelah matang dan dingin ya langsung ditaruh di mika sendiri-sendiri. Kalau prasmanan itu setelah matang kita taruh di baskom. Terus yaudah nanti kan dibawa ke tempat prasmanannya.	ya langsung dimasukkan ke mika. Terus langsung ditata di kardus. Kalau buat prasmanan itu, dari wajan langsung dituang ke panci yang buat pesannya itu.	paling sering dilakukan adalah dengan menggunakan kardus. Makanan yang sudah matang dan agak dingin langsung dimasukkan ke mika dan kemudian ditata di dalam kardus. Sedangkan untuk penyajian prasmanan, makanan matang dari wajan langsung dituang ke baskom atau panci dan kemudian dibawa ke tempat prasmanan.
32.	Bagaimana kondisi peralatan untuk penyajian makanan?	Jarang sekali prasmanan.	Kita juga sedia sendok, piring, gelas, baskom, dan lain-lain itu buat prasmanan. Tapi kalau mereka yang pesen mau nyiapin alatnya sendiri juga bisa. Pakai yang dari kita juga bisa. Alat-alat itu disimpan di lemari khusus. Piring, sendok, gelas disimpan sendiri-sendiri. Kondisinya masih bagus semua. Kalau mau dipakai, dilap lagi piring dan sendoknya.	Ya masih bagus. Kan setelah dipakai, piring pasti dicuci bersih. Terus kan disimpannya juga ditutup rapat biar enggak bisa dimasukkin kecoa atau tikus. Jadi kalau mau dipakai ya langsung dilap. Tapi kalau kayaknya udah agak berdebu, ya kita cuci pakai sabun lagi.	Peralatan untuk penyajian prasmanan seperti piring, gelas, sendok, dan lain-lain disimpan di lemari khusus serta disimpan terpisah antara masing-masing jenis peralatan dan dalam kondisi tertutup. Jika akan digunakan, peralatan dilap terlebih dahulu. Namun, kalau sudah agak berdebu, peralatan harus dicuci ulang.
33.	Bagaimana kondisi peralatan penyajian makanan yang berbahan dasar logam, <i>stainless steel</i> , dan sejenisnya?	Jarang sekali prasmanan.	Kalau baskom itu disimpannya ditelungkupkan terus disimpan di kardus. Jadi kecoa enggak bisa masuk. Kondisinya juga masih bagus dan enggak berkarat. Kalau mau dipakai, ya dilap lagi.	Ya masih bagus. Kalau yang udah berkarat ya enggak dipakai. Kalau wajan dan panci itu kan biasanya juga disimpannya ditutup. Jadi ya langsung dilap aja. Tapi kalau pas lupa nutup pas nyimpannya ya harus dicuci lagi pakai sabun.	Peralatan dari <i>stainless steel</i> ataupun logam masih berada dalam kondisi baik dan tidak berkarat. Peralatan tersebut disimpan dalam kondisi tertutup. Jika akan digunakan, peralatan tersebut dilap terlebih dahulu. Namun, jika ketika penyimpanan peralatan lupa ditutup, maka peralatan harus dicuci ulang.
34.	Bagaimana kondisi kain yang digunakan untuk melapisi meja	Enggak ada kain untuk meja.	Kita enggak menyediakan kain buat taplak gitu.	Kita enggak sedia taplak.	Kain atau taplak meja tidak tersedia.

	ketika penyajian makanan?				
35.	Bagaimana penanganan makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen? Apakah makanan mengalami kontak langsung dengan tangan penjamah atau penyaji makanan?	Biasanya masukin makanan ke mika itu pakai sendok. Enggak pakai tangan langsung. Biasanya kalau pakai tangan juga dilapisi plastik bening.	Kalau buat prasmanan, dari wajan mindahin ke baskomnya itu ya dituangin langsung. Kalau kardusan, mindahinnya ke mika itu ada yang pakai plastik, ada yang pakai sendok. Kalau mie sama ayam goreng itu mindahinnya pakai plastik. Kalau sambal goreng hati dan sayur telur puyuh mindahinnya ya pakai sendok.	Mindahin makanannya ya pakai sendok. Kalau pakai tangan langsung ya pasti dibungkus pakai plastik dulu. Plastiknya itu juga sekali pakai dan beda-beda untuk jenis makanan yang beda.	Biasanya makanan dipindahkan menggunakan sendok atau langsung menggunakan tangan yang terbungkus plastik.
36.	Bagaimana penanganan peralatan makan dan minum ketika penyajian makanan? Apakah peralatan makan dan minum, seperti sendok, garpu, piring, dan gelas dipegang pada bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum?	Biasanya pakai sendok bebek kalau kardus kecil yang untuk sekali makan. Kalau yang kardus besar baru enggak pakai sendok. Sendok sama mikanya enggak dilap dulu.	Aduh, saya enggak pernah ngurusin itu tuh. Saya enggak tau.	Dipegangnya pakai tangan langsung. Kalau piring kan bawanya itu ditumpuk dulu terus dipegang sampingnya. Kalau gelas yang dipegang ya bagian sampingnya juga.	Peralatan makan dan minum dipegang langsung menggunakan tangan tetapi dipegangnya di bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum.
37.	Bagaimana peletakkan dari setiap jenis makanan yang akan disajikan? Apakah makanan tersebut diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup?	Iya, terpisah dan tertutup kalau udah agak dingin.	Kalau pakai mika ya langsung ditutup dan terpisah. Kalau buat prasmanan, baskomnya sendiri-sendiri tapi enggak ditutupin pas dibawa kesananya, langsung masuk mobil. Kalau pas belum masuk mobil sih ditutupin. Kalau udah di mobil, enggak ditutupin.	Ditaruhnya di panci-panci terpisah dan ditutupi pakai kertas minyak.	Makanan diletakkan di mika ataupun kontainer terpisah. Untuk penyajian prasmanan, biasanya kontainer ditutup menggunakan kertas minyak dan kadang-kadang kontainer tidak ditutup ketika dibawa menggunakan mobil.
38.	Bagaimana penanganan untuk makanan berkuah yang akan disajikan? Apakah makanan berkuah baru dicampur pada saat akan dihidangkan?	Makanan yang berkuah jarang sekali yang pesan. Kalaupun ada, ya masakannya sendiri-sendiri. Kuah sama isinya dipisah.	Makanan berkuah itu masakannya dipisah antara kuah dan sayurannya. Sayurannya direbus sendiri. Nanti kalau udah mau dihidangkan baru dicampur.	Kalau gulai masakannya dicampur antara kuah dan isinya. Kalau sup baru dipisah masakannya antara kuah dan sayurannya. Kalau udah mau disajikan baru dicampur.	Makanan berkuah seperti sup, pemasakannya dipisah antara kuah dan sayurannya. Pencampuran baru dilakukan ketika akan disajikan.
39.	Bagaimana ketentuan yang berlaku mengenai temperatur dan waktu penanganan makanan yang biasa diterapkan di <i>catering</i> Anda?	Enggak diukur suhu dan waktunya.	Enggak pernah ngukur suhu. Kalau waktu juga cuma dikira-kira. Kalau pas masak enggak keburu-keburu, ya bisa agak lama sedikit.	Enggak diukur. Cuma dikira-kira.	Suhu ketika pemasakan tidak diukur. Sedangkan waktu pemasakan juga hanya dikira-kira.

40.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung <i>hazard</i> ?	Eggak pernah diukur. Sudah dari sananya. Eggak diubah-ubah.	Eggak. Udah dari sananya segitu.	Kulkas diatur yang paling dingin atau yang paling tinggi setelahnya itu. Biar makanan lebih tahan pas disimpan.	Suhu kulkas tidak diubah sejak dari pembelian. Informan pun kurang mengetahui skala suhu kulkasnya.
41.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak, seperti daging, ikan, sayuran segar, buah dan minuman, telur, susu, dan olahannya, serta jenis-jenis makanan lain?	Eggak pernah diukur. Sudah dari sananya. Eggak diubah-ubah.	Eggak tau.	Ya sama aja. Yang paling dingin.	Suhu kulkas tidak diubah sejak dari pembelian. Informan pun kurang mengetahui skala suhu kulkasnya.
42.	Berapakah suhu maksimal <i>freezer</i> yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Eggak pernah diukur. Sudah dari sananya. Eggak diubah-ubah.	Eggak. Udah dari sananya segitu.	Freezer juga diatur yang paling dingin atau yang paling tinggi setelahnya itu.	Suhu <i>freezer</i> juga tidak diubah sejak dari pembelian. Informan pun kurang mengetahui skala suhu <i>freezernya</i> tersebut.
43.	Berapakah suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Ya eggak diukur. Biasa aja.	Ya suhu biasa aja.	Ya suhu biasa aja.	Suhu ruangan seperti biasa.
44.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Biasanya makanan berkuah ya harus panas. Jadi kuahnya ya dipanasin selama prasmanan di atas kompor dengan api kecil.	Ya dipanasinnya tetep ditaruh di atas kompor. Kan kita bawa kompor ke tempat prasmanannya.	Biar tetap panas kan kita tutup bagian atas pancinya itu pakai plastik. Terus kita ikat. Habis itu langsung kita tutup pakai tutup pancinya dan langsung dibawa ke tempat prasmanannya. Nanti kalau udah sampai di sana ya kita panaskan lagi, tapi eggak sampai mendidih. Cuma biar tetap hangat saja.	Selama di tempat prasmanan, masakan tetap dipanaskan di atas kompor, namun tidak sampai mendidih. Hanya dipertahankan tetap hangat.
45.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?	Eggak pernah bikin yang dingin-dingin.	Eggak pernah bikin yang dingin-dingin.	Eggak pernah bikin.	Tidak pernah membuat makanan yang disajikan dalam keadaan dingin.
46.	Bagaimanakah ketentuan pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Ya dipanasin lagi. Biasanya sambal goreng hati sama sayur puyuh itu. Kalau udah matang pagi, ya sore dipanasin terus	Kalau ada sisa ayam goreng, terus kan disimpan di freezer. Nanti kalau udah mau dipakai, ya dibacem lagi tapi eggak lama-lama	Kalau sayur kan biasanya yang bisa dipakai lagi buat besok itu sambal goreng hati. Jadi kalau sambal gorengnya itu sudah matang dari	Masakan yang biasa dipanaskan kembali adalah sambal goreng hati. Sambal goreng hati yang sudah

		besok paginya pas mau dipakai juga dipanasin lagi.	paling 5 menit aja. Habis itu ya digoreng lagi. Nanti yang sisa kemarin itu ya dipakai duluan. Kalau ada sisa sambal goreng hati juga sama. Besok paginya baru dipanasin lagi. Tapi kita kalau nyimpan makanan itu paling sampai besok aja kok. Enggak pernah lebih dari 2 atau 3 hari.	pagi, nanti jam 2 dipanaskan lagi. Terus sore juga dipanaskan. Besok pas mau disajikan juga dipanaskan lagi. Kalau mie goreng memang cuma sekali pakai. Jadi kalau sisa, ya dibuang. Kalau sayur telur puyuh itu tergantung. Kalau sisanya sedikit ya dibawa sama kita. Tapi kalau sisanya banyak ya kita ambil telur puyuhnya saja terus kita simpan di kulkas. Besok pas mau dipakai ya kita masak lagi. Tapi masaknya itu beda sama yang masak baru. Dimasaknya sebelum masak yang baru. Kalau kering kacang sih enggak dipanaskan, kan bisa tahan 2 atau 3 hari. Kering kacangnya juga sudah ditaruh di mika dan kalau ada sisa ya tetap diletakkan di kardusnya.	dimasak hari ini dan akan disajikan juga besok, biasanya dipanaskan sebanyak 2-3 kali. Sedangkan ayam goreng juga biasanya dipanaskan kembali dengan cara dibacem dan digoreng kembali setelah disimpan di dalam <i>freezer</i> . Sayur telur puyuh juga biasanya dipanaskan kembali sebanyak satu kali setelah disimpan di kulkas.
47.	Apakah terdapat termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan, seperti ketika memasak, memanaskan kembali, mendinginkan, dan lain-lain?	Enggak ada.	Enggak ada.	Enggak ada.	Tidak.
48.	Berapakah rentang suhu ketika proses pemasakan makanan dan berapa lamakah waktu pemasakannya hingga tercapai suhu yang diinginkan?	Enggak diukur.	Enggak diukur suhunya.	Enggak diukur.	Suhu tidak diukur.
49.	Berapakah suhu minimal ketika proses pemanasan kembali dan berapakah lama waktunya?	Enggak diukur.	Enggak diukur suhunya.	Enggak diukur.	Suhu tidak diukur.
50.	Berapakah suhu maksimal pengolahan makanan yang	Enggak pernah bikin.	Enggak bikin yang minuman dingin.	Enggak pernah bikin.	Tidak pernah membuat makanan yang disajikan dalam

	disajikan dalam keadaan dingin?				keadaan dingin.
51.	Apa yang Anda ketahui mengenai <i>temperature danger zone</i> ? Berapa lamakah makanan boleh berada dalam <i>temperature danger zone</i> (antara 5-60°C)?	Makanan yang udah matang biasanya dibiarin sekitar dari pagi sampai sore kalau buat sambal goreng hati. Mie goreng juga asal dingin bisa tahan dari pagi sampai sore.	Kalau nunggu dingin ya paling cuma sebentar. Paling 10 menit aja. Kalau perlunya sore, kita juga masakny sore. Enggak pernah sampai berjam-jam gitu.	Biasanya sih kalau didiamkan saja bisa bertahan dari pagi sampai siang. Kalau mie kan langsung habis, soalnya mie juga enggak tahan lama-lama.	Makanan matang yang didiamkan saja tanpa penanganan apapun di suhu ruangan seperti biasa, biasanya mampu bertahan dari pagi hingga siang atau bahkan sore hari (sekitar 5-7 jam).
52.	Apa yang Anda ketahui tentang <i>personal hygiene</i> (higiene pribadi) dalam penanganan makanan?	Enggak pernah tahu.	Enggak tuh.	Belum pernah denger.	Informan belum mengetahui mengenai <i>personal hygiene</i> .
53.	Apakah di <i>catering</i> Anda berlaku ketentuan khusus mengenai <i>personal hygiene</i> bagi seluruh pekerja, terutama penjamah makanan? Jika iya, bagaimana isi dari ketentuan tersebut?	Ya biasanya saya kasih tahu. Misalnya sayur ya harus dicuci dulu. Terus sebelum masak juga harus udah diracik-racik dulu biar enggak keburu-buru pas mau masak.	Iya biasanya dikasih tau misalnya pas nyuci ayam itu harus bersih. Terus paling kita dikasih taunya buat sarapan biar enggak pusing.	Ya misalnya sih kalau tangan kita luka, ya kita enggak masak.	Kebanyakan informan hanya mengetahui mengenai pencucian bahan makanan seperti sayuran dan ayam sebelum pengolahan. Salah satu informan mengetahui mengenai ketentuan untuk tidak memasak ketika tangan sedang terluka.
54.	Apakah penjamah makanan memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya?	Pernah ada. Pernah ada yang kecipratan minyak goreng pas goreng krupuk. Terus ya dikasih salep aja. Kalau yang keiris pisau ya biasanya ditutupin pake plester.	Ya ada. Kalau ada yang luka ya tetap masak. Kalau kena pisau biasanya cuma diobati pakai sawang, terus ya didiemin aja, enggak pegang air dulu. Yang kena luka bakar juga ada. Biasanya cuma dikasih salep.	Kalau luka bakar sih pernah. Tapi bukan di bagian tangannya. Jadi kalau sampai kena di tangan kanannya ya berarti enggak bisa pegang makanan.	Yang terkena luka bakar biasanya hanya diobati pakai salep. Sedangkan yang luka karena teriris pisau biasanya hanya ditutup dengan plester. Biasanya yang terluka masih diperbolehkan memasak atau memegang makanan. Namun, kalau lukanya parah dan tangan kanannya yang terluka, pekerja baru tidak diperbolehkan memasak atau memegang makanan.
55.	Apakah penjamah makanan memiliki penyakit infeksi pernafasan akut?	Enggak pernah sih.	Enggak. Insya Allah sih enggak ada. Alhamdulillah ya pada sehat.	Kayaknya belum deh.	Tidak.

56.	Apakah penjamah makanan sedang menderita penyakit infeksi ataupun penyakit menular?	Kalau penyakit menular sih enggak pernah juga.	Enggak ada juga.	Enggak.	Tidak.
57.	Pakaian apa yang dikenakan oleh penjamah makanan ketika bekerja? Apakah penjamah makanan menggunakan pakaian khusus yang bersih dan steril?	Enggak ada yang khusus. Sama aja.	Pakaiannya biasa aja.	Enggak ada pakaian khusus.	Pakaian yang digunakan ketika bekerja adalah pakaian biasa. Tidak ada pakaian khusus untuk memasak.
58.	Apakah penjamah makanan bebas dari bau badan?	Iya, enggak ada yang bau badan kok.	Kayaknya sih enggak pernah ada. Cuma kalau pulang biasanya terasa bau ayamnya.	Ya ada sih. Paling cuma satu atau dua orang.	Secara umum, tidak ada yang bau badan. Biasanya bau yang lebih sering tercium adalah bau karena memasak.
59.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun ketika sedang bekerja? Pada saat apa sajakah pekerja harus mencuci tangan dari sabun?	Ya iya, biasanya cucinya pas habis megang makanan, misalnya habis nyuci daging. Kalau mau masukin makanan ke mika ya kadang cuci kadang enggak. Cucinya ya pakai sabun, sabun colek buat cuci piring itu.	Kita cuci tangannya setiap habis pegang ayam gitu biasanya. Cucinya ya pakai sabun krim buat cuci piring itu. Kalau sebelum kerja sih karena saya langsung pegang ayam buat dicuci ya jadinya pasti cuci tangan. Tapi kalau yang lain saya enggak tahu.	Kalau mau pegang makanan matang sih ya cuci tangan dulu. Tapi kalau cuma megang yang mentah ya enggak biasanya. Kalau tangannya terlalu kotor, misalnya habis kena yang minyak-minyak ya baru cuci tangan pakai sabun. Kalau enggak, ya enggak. Setelah selesai catering juga cuci tangan pakai sabun.	Iya. Biasanya pekerja mencuci tangan menggunakan sabun krim untuk cuci piring. Mencuci tangannya biasanya setelah mencuci ayam atau daging, sebelum memegang makanan matang, serta setelah memegang sesuatu yang kotor atau berminyak.
60.	Apakah penjamah makanan memakai topi ataupun penutup kepala untuk menutupi rambutnya ketika bekerja?	Enggak, biasanya yang rambutnya panjang ya cuma diiket.	Enggak. Cuma diikat aja rambutnya.	Enggak. Biasanya cuma diikat saja rambutnya.	Tidak. Pekerja biasanya hanya mengikat rambutnya.
61.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja?	Keliatannya sih enggak ada.	Ya kalau itu saya enggak tahu. Kalau saya sih kadang-kadang pegang hidung doang. Tapi ya enggak sampai masuk ke hidung. Kan saya juga pegang makanan.	Enggak.	Secara umum, tidak ada.
62.	Apakah penjamah makanan merokok ketika sedang bekerja?	Enggak ada.	Enggak. Paling ya yang ngerokok itu anaknya Ibu. Tapi ngerokoknya ya di kamarnya. Enggak penah di ruangan.	Kalau pas masak sih anaknya enggak pernah keluar. Jadi ya mungkin ngerokok di dalem. Tapi kalau Bapaknya sih memang enggak ngerokok.	Tidak ada pekerja penjamah makanan yang merokok.

63.	Apakah penjamah makanan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja?	Ya kadang-kadang sih ada.	Iya. Biasanya kalau kita enggak sempat makan, ya kita nyambi-nyambi minum sama makan gorengan gitu.	Enggak. Kalau ngemil sih ada yang sambil racik-racik gitu.	Pekerja masih makan kue atau gorengan ketika bekerja.
64.	Apakah kuku dari penjamah makanan pendek dan bersih?	Kukunya ya pendek dan bersih.	Kalau saya sih setiap pulang pasti potong kuku. Kalau yang lain saya enggak tahu.	Kalau kuku tangannya pendek-pendek. Tapi kalau kuku kaki sih ada satu orang yang panjang kukunya.	Kuku tangan dari penjamah makanan pendek dan bersih.
65.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan meludah di sembarang tempat ketika bekerja?	Enggak.	Enggak.	Enggak.	Tidak.
66.	Apakah penjamah makanan sedang mengalami gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya ketika bekerja?	Ya kadang-kadang ada yang batuk-batuk sedikit.	Alhamdulillah enggak ada juga.	Paling ya pusing sedikit. Atau flu sedikit. Jadi diobatin langsung bisa sembuh dan langsung bisa kerja.	Kadang-kadang ada yang batuk sedikit, pusing, atau flu ringan. Namun, biasanya langsung diobati sehingga bisa langsung sembuh.
67.	Apakah penjamah makanan menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja kecuali cincin kawin yang tidak berhias?	Ada yang pakai ada yang enggak. Yang pakai ya cuma 1 orang. Biasanya cincin sama gelang.	Ada yang pakai perhiasan pas kerja. Biasanya pakai kalung, gelang, gelang kaki, sama cincin pas masak.	Kalau pas kerja ya ada dua orang. Tapi biasanya pakai gelang, bukan cincin.	Terdapat dua pekerja yang menggunakan perhiasan ketika bekerja, seperti cincin, gelang, kalung, dan gelang kaki.
68.	Apakah terdapat kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat?	Biasanya ya pakai celemek aja. Kadang-kadang juga pakai sapu tangan sendiri.	Enggak ada kain khusus. Kalau keringetan ya saya sih langsung pakai baju. Kalau yang lain saya enggak tahu. Paling kalau ada yang pakai celemek, ya celemeknya yang dipakai.	Enggak ada. Paling cuma pakai baju.	Tidak terdapat kain khusus. Biasanya yang digunakan untuk membasuh keringat adalah celemek atau baju masing-masing yang sedang dipakai.
69.	Apakah seluruh pekerja telah diberitahu mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan hygiene makanan? Jika sudah, tolong jelaskan persyaratan tersebut.	Ya, pernah. Biasanya soal cuci-cuci alat masak gitu.	Sering sih dikasih tau sama Ibu. Misalnya kalau nyuci ayam tuh yang bersih. Kalau masih ada bulunya ya dicabut. Terus juga kita disuruh hati-hati juga kalau masak. Rasa masakannya juga dijaga.	Iya, biasanya dikasih tau dulu sama Ibu. Misalnya soal nyuci makanan sebelum masak.	Pekerja hanya mengetahui mengenai pencucian bahan makanan sebelum memasak serta pencucian peralatan masak.
70.	Bagaimana penanganan makanan matang? Apakah penjamah makanan menggunakan tangan secara langsung ketika memegang makanan yang sudah matang?	Enggak. Biasanya pakai sendok atau langsung pakai tangan tapi masuk ke plastik bening.	Enggak. Biasanya pakai plastik atau pakai sendok.	Enggak. Pakai sendok atau tangan langsung tapi dibungkus plastik.	Makanan matang dipindahkan menggunakan sendok atau langsung menggunakan tangan yang terbungkus plastik.

71.	Bagaimana penanganan dari peralatan penyajian makanan yang dilakukan oleh pekerja?	Sendok bebek ya biasanya langsung dipegang pakai tangan. Dipegang di bagian gagangnya.	Pakai tangan langsung.	Pakai tangan langsung.	Peralatan penyajian makanan langsung dipegang menggunakan tangan.
72.	Apakah penjamah makanan menggunakan parfum dengan bau menyengat ketika bekerja?	Keliatannya sih enggak. Malah ada yang enggak suka parfum.	Enggak.	Enggak.	Tidak.
73.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet?	Biasanya enggak ada yang ke toilet selama kerja.	Kalau saya sih iya, pakai sabun mandi. Tapi kalau yang lain saya ya enggak tau.	Kalau saya sih iya, tapi yang lainnya sih saya enggak tahu.	Biasanya tidak ada yang ke toilet ketika bekerja. Sedangkan beberapa informan menyatakan bahwa biasanya setelah menggunakan toilet, informan selalu mencuci tangan menggunakan sabun. Namun, informan kurang mengetahui apakah pekerja yang lain juga mencuci tangan menggunakan sabun setelah dari toilet.
74.	Apakah penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja?	Biasanya cuma 1 yang pakai celemek, yang biasa masak itu. Lainnya sih enggak pakai. Sarung tangan enggak pakai. Biasanya tangan dilapisi plastik bening. Enggak pakai sepatu. Cuma pakai sandal aja.	Cuma satu orang yang pakai celemek. Sarung tangan sih enggak pakai. Terus biasanya ya cuma pakai sandal aja.	Enggak. Paling cuma pakai sandal saja.	Biasanya hanya satu orang yang menggunakan celemek ketika memasak. Sedangkan tidak ada penggunaan sarung tangan dan sepatu kedap air. Pekerja biasanya hanya memakai sandal.
75.	Jika pekerja penjamah makanan sedang sakit, bagaimana ketentuan yang diterapkan di <i>catering</i> Anda? Apakah penjamah makanan yang sedang sakit melapor kepada atasannya sebelum bekerja?	Ya libur sendiri. Enggak izin. Langsung enggak datang sendiri. Kalau ada yang batuk-batuk tapi tetap masuk ya dibiarkan aja. Enggak enak juga kalau dilarang-larang. Enggak pakai penutup mulut juga biasanya.	Kalau capek atau sakit, yaudah libur aja. Enggak izin soalnya kan kita enggak ada ikatan kerja. Cuma daripada nganggur aja jadi ikut kerja disana. Kalau saya sih kalau lagi sakit ya langsung enggak masuk aja.	Kalau sakit dan mau enggak masuk, ya enggak usah izin. Kan di sini itu terserah aja kalau kayak gitu. Tergantung kita. Kalau cuma pusing sedikit ya kan masih bisa masuk. Kalau agak parah ya baru enggak masuk.	Jika sedang sakit dan akan tidak masuk kerja, pekerja tidak izin atau melapor ke pemilik <i>catering</i> .
76.	Apakah penjamah makanan pria berjenggot dan berkumis panjang?	Enggak ada yang laki-laki.	Enggak ada yang laki-laki.	Enggak.	Tidak.

77.	Bagaimanakah tindakan yang biasa dilakukan untuk melindungi kontak langsung dengan makanan? Apakah penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, maupun sendok dan garpu?	Iya, pakai sendok atau plastik bening buat melapisi tangan.	Pakai plastik atau sendok.	Pakai sendok. Atau langsung pakai tangan tapi dibungkus plastik.	Penjamah makanan menggunakan sendok atau plastik untuk membungkus tangan.
78.	Apakah penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?	Enggak.	Belum.	Belum.	Belum.
79.	Apakah penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja?	Enggak.	Enggak.	Belum.	Tidak.
80.	Apa yang Anda ketahui tentang kontaminasi silang?	Enggak pernah denger.	Enggak nih.	Belum pernah denger.	Informan belum mengetahui mengenai kontaminasi silang.
81.	Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi silang yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Ya biasanya biar enggak tercemar ya cuma ditutupin aja makanannya.	Kayaknya sih enggak ada cara-cara khususnya. Saya juga enggak tahu.	Paling sih kita cuma nutupin aja makanan yang sudah matang.	Menutup makanan matang.
82.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk bahan makanan mentah dan makanan matang yang akan dipotong?	Pisau dan talenannya ya sama aja. Ya kadang kalau kotor baru dicuci. Misalnya habis buat yang matang terus buat motong yang lainya ya baru dicuci. Kalau dari yang mentah terus buat yang matang ya cuma dilap aja, enggak dicuci. Pakai kain yang biasa buat ngangkat wajan atau panci.	Alatnya beda. Kalau ayam mentah kan ditaruhnya di keranjang-keranjang. Kalau udah matang kan ditaruhnya di tampah. Pisaunya juga beda buat yang matang sama mentah. Kalau talenan itu, setelah dipakai ya dicuci pakai sabun. Tapi talenannya ya tetap yang itu.	Sama aja sih. Kita pakai pisau dan talenannya juga sama. Tapi kalau habis dipakai ya dicuci dulu kalau mau dipakai buat motong yang lainya.	Pisau dan talenan yang digunakan untuk penanganan bahan makanan mentah dan matang tidak dibedakan. Biasanya hanya dicuci ketika selesai digunakan dan akan digunakan untuk bahan makanan lain.
83.	Bagaimana prosedur penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah?	Makanan mentah ditaruh di bawah. Yang matang baru di atasnya.	Kalau disimpan di kulkas ya beda naruhnya. Yang matang di bagian atas, yang mentah di bawahnya.	Kalau ayam kan yang dimasukkan kulkas itu yang sudah setengah matang. Yang mentah itu biasanya daging. Nah, daging itu biasanya ditaruh di tengah. Di baris bawah itu buat naruh ayam.	Makanan mentah disimpan di bagian bawah dan makanan matang disimpan di bagian atasnya.
84.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang	Ya setelah dipakai terus dicuci. Besoknya ya langsung dipakai.	Ya dicuci kalau habis dipakai.	Ya dicuci setiap habis dipakai.	Peralatan dicuci setelah digunakan.

	kontak dengan makanan secara langsung?				
85.	Apakah terdapat perbedaan dalam penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?	Baskom buat yang matang dan yang mentah ya beda. Buat nyuci sayur dan nyuci daging juga beda.	Iya, kalau tempat buat naruhnya ya beda. Misalnya buat ayam mentah dan ayam matang kan beda. Tapi pisau dan talenannya sama, cuma dicuci pakai sabun aja kalau habis dipakai.	Enggak. Misalnya pisau dan talenannya atau baskom buat yang matang dan mentah juga sama aja, tapi dicuci kalau habis dipakai.	Pisau dan talenan untuk bahan makanan matang dan mentah tidak dibedakan. Hanya dicuci setelah digunakan. Sedangkan baskom atau wadah untuk bahan makanan mentah dan makanan matang dibedakan.
86.	Apakah terdapat perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?	Sama aja tempatnya. Enggak dibedakan.	Ya sama saja ah kayaknya. Tempat yang mateng sama yang mentah juga dekat.	Tempat buat racik-racik sama masak yang matang sih sama saja.	Tidak ada perbedaan lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang.
87.	Bagaimana penanganan buah dan sayuran yang akan diolah atau dimasak?	Ya dicuci dulu pakai air dari selang itu.	Dicuci dengan air mengalir dari selang itu.	Dicuci dulu pakai air mengalir. Sayuran biasanya ditaruh di baskom plastik kalau pas nyuci itu.	Dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir.
88.	Apakah area penanganan makanan bebas dari binatang peliharaan, serangga, ataupun binatang pengerat?	Ya ada binatang peliharaan, contohnya burung. Tapi ditaruhnya jauh dari tempat masak.	Iya, enggak ada kok. Kalau ada pun itu jarang sekali.	Ya kadang-kadang sih ada.	Iya, hanya kadang-kadang saja terdapat serangga.
89.	Bagaimana ketentuan untuk peralatan yang digunakan untuk mencicipi makanan?	Ya yang kayak tadi. Pakai sendok sayur terus ditetesin ke tangan.	Pakai sendok sayur langsung diteteskan ke tangan.	Pakai sendok sayur terus dituang ke tangan.	Menggunakan sendok sayur lalu dituangkan ke tangan.
90.	Apa yang Anda ketahui tentang kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas?	Ya kalau saya itu yang biasanya buat masak sama yang jarang dipakai ya dipisahkan.	Gimana ya? Enggak tau juga saya.	Apa ya?	Informan belum mengetahui mengenai kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas.
91.	Bagaimana upaya kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Ya dicuci kalau udah selesai dipakai.	Kalau saya sih untuk alat-alat, setiap habis dipakai ya selalu dicuci. Dan habis itu enggak pernah disimpan-simpan lama. Paling yang disimpan lama cuma alat-alat yang buat prasmanan. Kalau yang alat prasmanan saya kurang jelas perawatannya gimana.	Ya biasanya sih kita kira-kira sendiri ini udah bersih apa belum. Kalau masih kotor ya pasti kita cuci lagi. Setelah dipakai kan memang selalu kita cuci pakai sabun.	Selalu dicuci setiap selesai digunakan.

92.	Bagaimana kondisi peralatan masak dan peralatan makan?	Ya kadang kalau udah gak utuh (pegangan udah copot dan sejenisnya) masih dipakai. Asal enggak bocor.	Kondisinya masih bagus semua. Wajan dan panci juga enggak ada yang karatan soalnya itu kan pakai alumunium semua.	Kondisinya ya masih baik kok.	Kondisi peralatan masih baik. Tidak berkarat dan tidak bocor.
93.	Bagaimana prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan makanan dalam rangka menjamin kebersihan dan sanitasi dari peralatan tersebut?	Ya dicuci habis dipakai.	Kalau kayak wajan dan panci itu sebelum dicuci ya direndam dulu. Tapi kalau pas mau makai ya enggak direndam dulu, langsung dicuci aja.	Jadi kalau kayak wajan itu kan biasanya ada sisa makanan. Nah, sisanya itu dibuang dulu. Terus kan wajan juga enggak semua bisa langsung dicuci. Kalau masih ada yang nempel-nempel gitu, ya kita rendam dulu, baru setelah itu kita cuci.	Peralatan masak yang meninggalkan bekas atau sisa makanan biasanya dibuang dulu sisa makanannya lalu direndam. Selanjutnya baru dicuci.
94.	Hal-hal apa sajakah yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan? Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan makanan dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum, ketika, dan setelah penggunaan?	Ya dicuci pakai air dari sumur yang dialirkan lewat selang.	Dicucinya ya pakai air mengalir yang dari selang itu. Ada embernya juga buat nampung tapi kan dari selangnya tetep mengalir jadi ya bersih terus airnya itu.	Nyucinya pakai air mengalir.	Pencucian peralatan menggunakan air mengalir yang dialirkan melalui selang.
95.	Bagaimana prosedur pencucian peralatan makan dan minum yang dilakukan?	Jarang pakai alat makan dan minum. Kalau pakai ya biasa aja dicucinya.	Alat makan sama minum ya nyucinya bareng sama buat nyuci wajan. Nyuci ayam sama sayuran juga di situ tempatnya. Cara nyucinya ya sama aja.	Ya sama aja sih. Kita buang dulu sisa makanannya. Kalau perlu direndam, ya direndam. Terus kalau udah, ya dicuci.	Jika masih terdapat sisa makanan, maka sisa makanan tersebut dibuang dan kemudian peralatan direndam dulu. Selanjutnya, baru dicuci.
96.	Bagaimana kondisi fasilitas pencucian peralatan? Apakah fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan 3 bak pencuci?	Enggak. Cuma pakai satu ember terus ada selang airnya.	Cuma ada satu selang dan satu ember itu.	Ada satu ember dan satu selang. Embernya cuma buat nampung air, tapi airnya kan mengalir terus.	Fasilitas pencucian peralatan terdiri dari satu buah selang yang mengalirkan air dan juga terdapat satu buah ember.
97.	Bahan apakah yang digunakan untuk pencucian peralatan? Apakah pencucian peralatan menggunakan deterjen atau sabun yang dipantau konsentrasinya agar efektif?	Pakai sabun colek.	Pakai sabun krim.	Pakai sabun colek.	Pencucian peralatan menggunakan sabun krim atau sabun colek.
98.	Langkah apakah yang selanjutnya	Habis dicuci yaa	Kalau wajan sama panci, habis	Kalau wajan gitu setelah dicuci ya	Setelah dicuci, peralatan

	dilakukan setelah peralatan dibilas, dicuci, dan dibersihkan? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian dikeringkan dengan lap atau kain khusus yang bersih dan steril? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian disimpan di area khusus?	ditelungkupkan di bekas tempat tidur gak terpakai itu sampai kering. Atau digantung di dinding di sekitar dapur.	dicuci ya digantung aja di tembok sekitar dapur itu. Kalau habis dicuci mau langsung dipakai, ya ngeringinnya tinggal ditaruh di atas kompor terus kompornya dinyalain, nanti sebentar lagi kan kering sendiri.	langsung digantung-gantung aja di dapur. Kalau habis itu mau dipakai lagi buat masak, ya kita taruh aja di atas kompor yang nyala, kan nanti kering sendiri. Kalau mau dipakai buat naruh makanan matang ya baru kita lap dulu. Kalau piring gelas gitu kan ditaruh dulu biar kering. Terus langsung disimpan di kardus-kardusnya, nanti ya ditaruh di kamar. Kalau baskom gitu ditaruhnya di bekas tempat tidur yang dekat masak nasi itu. Kalau yang jarang dipakai ya ditaruhnya di ruangan depan yang buat nyimpan makanan yang kering-kering itu.	masak seperti wajan dan panci dikeringkan dengan cara digantung di dinding-dinding sekitar dapur. Sedangkan untuk baskom biasanya ditelungkupkan di bekas tempat tidur yang tidak terpakai. Untuk peralatan makan dan minum, setelah dicuci biasanya dikeringkan dulu di rak lalu disimpan di kardus masing-masing.
99.	Bagaimana kondisi area penyimpanan peralatan (dari segi kebersihan dan penataan)?	Ditaruh di dus aja terus ditaruh di atas lemari.	Kalau saya sih ya saya rapiin semua. Tapi kan temen-temennya banyak. Jadi kadang satu ngerapiin, yang lain berantakkin. Makanya ya enggak bisa rapi terus-terusan.	Ya bersih.	Bersih, namun masih kurang rapi.
100.	Bagaimana posisi rak atau lemari penyimpanan peralatan?	Ya nempel dinding.	Lemari alat ada di ruang tamu sama di kamar Ibu.	Enggak pakai rak sih. Ditaruh di kardus-kardusnya atau tempat piringnya saja. Ada juga yang digantung di dapur atau ditaruh di dipan yang enggak kepakai.	Lemari untuk peralatan terdapat di ruang tamu dan di kamar pemilik <i>catering</i> . Posisinya menempel di dinding. Namun, biasanya peralatan makan dan minum disimpan di kardus ataupun wadahnya masing-masing. Sedangkan peralatan masak biasanya hanya digantung di dinding dapur dan diletakkan di bekas tempat tidur.
101.	Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan kardus kosong maupun wadah yang	Enggak sih kayaknya.	Enggak. Kan udah dikumpulin di gudang.	Enggak. Kan kardus pasti udah dipisahin.	Tidak. Kardus sudah dipisahkan dan dikumpulkan di gudang tersendiri.

	sudah tidak terpakai?				
102.	Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan produk makanan?	Eenggak ada.	Eenggak.	Eenggak. Kecuali yang di ruangan depan itu kan memang buat nyimpan makanan kering.	Tidak. Namun di ruangan depan, terdapat penyimpanan peralatan di area penyimpanan makanan.
103.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan?	Ya ada juga.	Eenggak sih kayaknya.	Ya kadang-kadang ada kecoa sama tikus.	Kadang-kadang ditemukan kecoa dan tikus.
104.	Fasilitas apa sajakah yang terdapat di <i>catering</i> Anda yang tersedia untuk seluruh pekerja? Apakah terdapat toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian bagi pekerja?	Iya, ada 1 kamar mandi. Ruang ganti pakaian ya gabung dengan kamar mandi.	Kamar mandi ada satu. Gabung laki-laki perempuan. Ruang istirahat khusus eenggak ada. Makan juga di dapur atau di depan, terserah kita sendiri. Ruang ganti pakaian eenggak ada.	Ada satu kamar mandi. Ruang istirahat sama ruang makan khusus sih eenggak ada. Kalau ruang ganti pakaian ya ada itu di kamar.	Terdapat satu kamar mandi. Sedangkan ruang istirahat, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian tidak disediakan.
105.	Bagaimana kondisi kebersihan fasilitas-fasilitas tersebut?	Ya bersih.	Kamar mandinya insya Allah bersih. Kan tiap hari disikat. Habis masak nasi kan pasti disikat.	Ya bersih. Kan tiap hari setelah selesai catering pasti kita bersihkan.	Bersih.
106.	Bagaimana kondisi ruang ganti pakaian? Apakah ruang ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)?	Eenggak ada ruang ganti pakaian khusus.	Eenggak ada ruang ganti pakaian.	Eenggak ada lokernya.	Tidak terdapat ruang ganti pakaian khusus.
107.	Apakah terdapat fasilitas pencuci tangan yang tersedia di sekitar area penjamah makanan ketika bekerja? Bagaimana kondisi fasilitas pencuci tangan tersebut? Apakah tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan terpisah?	Gabung sama tempat cuci alat. Pakai sabun colek buat cuci piring itu. Ada selang airnya. Saluran pembuangannya tertutup, dibuang ke belakang. Gak ada pengering tangan. Lapnya gabung sama lap buat alat.	Tempat cuci tangan ya bareng sama buat nyuci piring itu. Sabunnya juga pakai sabun krim itu. Tempat cuci piringnya itu juga setiap hari saya sikat. Habis cuci tangan sih eenggak pernah ngeringin pakai lap. Eenggak ada juga lapnya.	Cuci tangan ya di tempat cuci piring itu. Pakai sabun colek. Di kamar mandi juga bisa. Ada sabun mandinya juga. Tempat cuci tangan dan tempat cuci piring itu kan setiap hari dibersihkan. Jadi ya bersih. Eenggak ada lap buat ngeringin tangan.	Fasilitas cuci tangan bergabung dengan fasilitas pencucian peralatan. Biasanya pekerja mencuci tangan dengan air yang mengalir dari selang dan menggunakan sabun krim pencuci piring. Lap pengering tangan tidak disediakan.
108.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut?	Ya ada.	Tidak.	Eenggak pernah.	Tidak ditemukan serangga dan binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut.
109.	Bagaimana kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar	Lancar, eenggak pernah menggenang.	Saluran pembuangannya kan langsung masuk sungai di bawah	Saluran pembuangannya tertutup dan eenggak pernah sampai tergenang.	Saluran pembuangannya tertutup serta kondisinya

	mandi, toilet, dan saluran air hujan? Apakah kondisinya lancar, baik, dan tidak menggenang?		trotoar depan itu. Jadi ya enggak pernah sampai menggenang. Selalu ngalir terus soalnya.	Kan itu langsung ke selokan.	lancar dan tidak menggenang.
110.	Bagaimana pembuangan asap dari dapur? Apakah tersedia alat pembuang asap untuk pengeluaran asap dapur? Apakah pembuangan udara kotor atau asap tidak mengotori ruangan ataupun menimbulkan gangguan terhadap lingkungan?	Kan masaknya di luar. Terus pakai kompor gas jadi asapnya juga gak banyak. Enggak ada pembuangan asap tersendiri. Tapi enggak sampai pengap gitu.	Kalau dapur dalam, enggak ada pembuangan asap yang lewat atas. Jadi ya masih pengap. Kalau mengganggu lingkungan sih enggak. Tapi pas lagi numis cabai itu ya sampai bersin-bersin kitanya. Terus kalau pagi-pagi yang kerasa banget itu bau dari masak nasinya itu.	Enggak ada alat pembuangan asapnya. Selama ini asapnya enggak mengganggu sih sebenarnya. Tapi kalau pas lagi numis cabai itu kan cukup mengganggu. Karena baunya juga sangat menusuk. Tapi itu enggak tiap hari juga sih. Jadi ya enggak apa-apa.	Tidak terdapat alat pembuangan asap untuk dapur sehingga sirkulasi udara masih kurang nyaman bagi pekerja.
111.	Apakah tersedia tempat sampah yang cukup dan bagaimana kondisinya? Apakah tempat sampah tertutup, anti lalat, kecoa, dan tikus, serta dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat dan dibuang setiap penuh?	Pakai karung sampah gitu. Ditaruh di luar. Ya kalau lalat sih ada. Yang lain sih enggak.	Tempat sampah di dalam ruangan sih enggak ada. Soalnya kita kan kalau sampah pasti dikumpulin dan dimasukkan kantong plastik terus diikat. Nanti kalau udah banyak ya dimasukkan karung dan diikat juga. Nanti setiap sore ya dibuang ke tempat pembuangan akhir.	Tempat sampah enggak ada. Kita langsung taruh di karung, nanti langsung kita buang. Karungnya itu kita tutup. Kalau pas mau masukin lagi ya tinggal dibuka. Soalnya memang belum kita ikat kalau belum mau dibuang. Lalat sih pernah ada di karungnya itu.	Sampah biasanya dikumpulkan di kantong-kantong plastik kemudian diikat, lalu dimasukkan ke karung sampah dan setiap sore biasanya dibuang ke tempat pembuangan akhir. Pernah ditemukan lalat di sekitar area tempat sampah.
112.	Dimana sajakah letak tempat sampah yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Apakah tempat sampah diletakkan jauh dari area penanganan makanan?	Ditaruh di luar di bagian samping. Tapi cukup jauh kok dari tempat masaknya.	Sebelum penuh ya karung sampahnya itu ditaruhnya di samping rumah agak belakang, di dekat bata-bata.	Karungnya ditaruh di luar dekat tumpukan bata-bata itu.	Karung sampah diletakkan di luar rumah, tepatnya di bagian samping rumah.
113.	Bagaimana kondisi tempat sampah tersebut? Apakah tempat sampah rutin dan sering dibersihkan sehingga sampah tidak menumpuk dan menimbulkan bau? Apakah tempat sampah berada dalam kondisi kering dan jauh dari aliran air? Apakah tempat sampah terpisah antara sampah	Setiap sore dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Jauh dari aliran air. Kecuali kalau hujan, baru dipindahin biar gak kehujanan. Ya pernah numpuk kalau pas kadang lupa atau udah terlalu capek. Enggak dipisah antara sampah basah dan kering.	Setiap sore sampah dibuang ke tempat pembuangan akhir. Kalau hujan ya memang bisa kebasahan. Makanya kita teduhin dulu kalau hujan. Sampahnya sih enggak dipisahin. Tapi biasanya kalau potongan sayuran, misalnya sawi gitu ya disendirin soalnya bisa buat ngasih makan hewan. Sampah plastik sih digabung aja.	Karung sampahnya itu enggak pernah sampai bau. Letaknya sih bisa kebasahan kalau hujan. Makanya kalau hujan ya kita pinggirin dulu biar enggak keujanan. Sampahnya itu dibuang setiap sore. Kalau sore enggak sempat, pasti tengah malam juga udah dibuang. Pokoknya enggak pernah sampai numpuk.	Setiap sore, sampah dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Letaknya jauh dari aliran air, namun jika hujan, tempat sampah tersebut bisa basah. Tempat sampahnya tidak dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Biasanya yang dipisahkan

	basah (organik) dan sampah kering (anorganik)?			Sampahnya digabung aja sih. Kalau potongan sayuran memang kita pisah soalnya bisa buat ngasih makan kambing.	hanya sisa potongan sayuran yang bisa digunakan untuk makanan ternak.
114.	Bagaimana upaya pembersihan dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> ? Apakah telah ada jadwal pembersihan rutin?	Ya biasanya lantai tempat masakny disapu kalau udah selesai masak. Atau sebelum masak kalau ada kotoran. Tapi udah enggak pernah dipel lagi. Kalau kompornya sih enggak pernah dibersihkan.	Dibersihinnya ya rutin. Setiap hari, setiap selesai <i>catering</i> ya langsung disapu dan dipel.	Ya kan memang kita bersihkan setiap hari selesai <i>catering</i> .	Pembersihan seluruh area <i>catering</i> biasanya dilakukan setiap hari setelah selesai <i>catering</i> .
115.	Bagaimana kondisi ventilasi di setiap area yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Ventilasi ya ada. Enggak pernah ada yang ngeluh pengap gitu. Biasanya pada ngeluh panas aja sih.	Ventilasinya sih masih kurang buat yang di dalam. Masih pengap.	Kalau kondisi udaranya sih sudah cukup. Enggak pengap juga.	Kondisi ventilasi sudah cukup.
116.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Iya, sering ada tikus, kecoa, semut. Kalau lalat biasanya musiman.	Yang sering ada sih tikus, lalat, kecoa. Kalau semut sih kayaknya enggak ada.	Yang sering ya tikus, kecoa, lalat, semut. Lalat itu pernah nempel ke hati ayam yang habis direbus itu. Tapi kan habis itu kita cuci lagi. Lalat paling banyak sih ditemukan di dapur luar itu.	Sering ditemukan tikus, kecoa, semut, dan lalat.
117.	Apakah ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat?	Ya, kadang-kadang ada kotoran tikus di bawah meja.	Kalau kotoran hewan sih enggak ada. Kan tiap hari dibersihkan.	Kotoran tikus sih pernah ditemuin di alat-alat yang enggak kepakai yang disimpan di ruangan depan itu.	Masih ditemukan kotoran tikus di area-area tertentu, seperti di bawah meja dan di area penyimpanan peralatan yang tidak terpakai.
118.	Apakah ditemukan sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat?	Ya mungkin ada, tapi belum pernah lihat.	Enggak ada. Hewannya sih ada. Tapi sarangnya sih enggak ada kayaknya.	Kalau sarang sih enggak pernah ditemuin.	Belum pernah ditemukan.
119.	Apakah masih ada area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat?	Ya ada itu, di ruangan depan.	Di sana sih tempatnya terbuka semua sih ya. Jadi kayaknya enggak ada.	Ya ada. Di ruangan depan itu seringnya ada tikus di bagian alat-alat yang enggak kepakai itu. Kalau yang di belakang yang bekas tangga itu kan juga buat naruh alat-alat yang enggak dipakai, itu juga biasanya ada kecoanya.	Masih ditemukan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat, misalnya di ruangan depan dan di bekas tangga, khususnya di bagian penyimpanan peralatan yang

					tidak terpakai.
120.	Apakah di setiap lokasi masih terdapat area yang lembab?	Ya enggak kayaknya. Kayak gini aja.	Ya itu. Di dapur kan lembab gitu.	Ya ada. Yang tempat buat bacem itu.	Masih terdapat area yang lembab, misalnya di area dapur.
121.	Bagaimana upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di <i>catering</i> Anda?	Ya enggak diapa-apain. Dulu sih pernah dikasih obat tikus yang lewat makanan. Kalau lalat ya biasanya pakai kertas lalat yang bisa nempel-nempel itu. Kalau semut biasanya pakai kapur semut. Kecoa sih kalau ada baru dipukul.	Kalau ada hewan gitu ya kita bersihin semua. Misalnya kalau ada kecoa ya kita bersihin tempat yang buat sembunyi kecoanya itu. Kalau perangkap tikus sih kita enggak pasang. Soalnya tikus juga cuma dikit, enggak sampai sliweran gitu. Lalat kan biasanya di tempat sampah. Tempat sampahnya juga jauh dari tempat masak. Jadi ya enggak diapa-apain. Paling kalau sampai banyak lalatnya ya kita pasangin obat nyamuk di dapur luar itu. Obat nyamuknya ditaruhnya ya di sebelah wajannya.	Biasanya kita pakai obat nyamuk semprotan itu buat kecoa sama semut. Kalau tikus sih kita enggak pasang apa-apa. Perangkap juga enggak. Kalau lalat kan enggak tiap hari banyak. Kalau pas banyak ya kita pasangin lem lalat itu.	Tikus pernah dikendalikan dengan memberikan racun tikus. Lalat dikendalikan dengan memasang kertas lalat atau dengan memasang obat nyamuk bakar. Semut dan kecoa dikendalikan dengan obat nyamuk semprot. Semut juga bisa dikendalikan dengan menggunakan kapur semut dan kecoa bisa dikendalikan dengan langsung dipukul saja.
122.	Apakah telah ada upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat?	Enggak bisa ditutup tuh.	Enggak diapa-apain. Soalnya kan tempatnya memang terbuka. Jadi susah mau nutupnya.	Enggak. Kalau hewan kan susah. Paling kalau semut ya pakai kapur semut aja.	Tidak terdapat upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat.
123.	Apakah telah dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan?	Enggak pakai perangkap sih.	Enggak pasang perangkap.	Kita enggak pasang perangkap buat tikus karena takutnya malah jadi bangkai.	Tidak dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat.
124.	Apakah telah tersedia bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat? Jika ada, apakah pestisida tersebut disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, dan menggunakan label/tanda yang jelas?	Ya ada. Racun tikus yang lewat makanan itu. Tapi jarang juga.	Pakai obat nyamuk bakar. Disimpannya ya di kamar Ibu.	Iya, pakai obat nyamuk semprot. Disimpannya di kamarnya Ibu. Biasanya kita nyemprot kan pas ada banyak hewannya. Tapi kalau pas masak sih enggak kita semprot.	Bahan kimia yang biasa digunakan adalah racun tikus, obat nyamuk bakar, dan obat nyamuk semprot. Penyimpanannya biasanya diletakkan di kamar pemilik <i>catering</i> .

**MATRIKS HASIL WAWANCARA PEMILIK DAN PEKERJA CATERING Z
(Kartika Ayuna Kuncoroputri, 0806336394)**

No.	Pertanyaan	Jawaban			Point Analysis
		Pemilik <i>Catering</i>	Pekerja Penjamah Makanan		
		Informan 6	Informan 5	Informan 7	
1.	Bagaimana proses pemilihan dan penerimaan bahan makanan di <i>catering</i> Anda?	<p>Kalau saya kan biasanya belanja itu hanya untuk pesanan saat itu. Jadi biasanya saya enggak pernah stok barang terlalu banyak. Di samping juga memikirkan modalnya, juga takutnya barang rusak. Jadi selama seminggu itu saya sudah memikirkan berapa jumlah stok barang yang kira-kira dibutuhkan.</p> <p>Lalu biasanya dari pasar saya bawa kesini itu pakai becak. Kalau sudah sampai di rumah ya langsung dipisah-pisahkan. Misalnya kalau untuk ayam dan daging ya langsung ke tempat cucian untuk dicuci. Sayuran juga disendirikan. Yang kering-kering seperti gula dan tepung juga sudah ada penempatannya sendiri-sendiri. Yang disimpan yaa paling beras dan gula karena kalau sudah ada modalnya ya sekalian saya belikan untuk besok-besoknya juga.</p>	<p>Makanan yang baru datang ya langsung dimasak. Jadi enggak disimpan di kulkas gitu. Sebelum dimasak, ya dibersihkan dulu. Baru habis itu dibumbui.</p>	<p>Setelah sampai dari pasar, barangnya ya dicek dulu. Dikeluarin dari tempatnya. Terus yang perlu dicuci dulu, ya dicuci, dibersihkan. Terus diracik habis itu.</p>	<p>Setelah bahan makanan sampai, bahan makanan tersebut tidak mengalami proses penyimpanan karena langsung diolah. Bahan makanan yang perlu dicuci dulu, misalnya sayuran, ayam, daging, ya lalu dicuci terlebih dahulu, baru setelah itu diolah untuk langsung dimasak.</p>
2.	Apakah makanan diperiksa secara langsung ketika diterima? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi makanan yang diterima tersebut?	<p>Ya iya. Yang diperiksa biasanya jenisnya terus sesuai enggak sama yang kita beli tadi. Terus dicek juga jumlahnya.</p>	<p>Ya diperiksa dulu. Kalau ikan ya dikontrol dulu, bersih apa enggak. Misalnya bau, ya dikembalikan lagi.</p> <p>Sayuran juga diperiksa dulu. Kadang kan sayuran suka ada hamanya atau kurang bagus gitu, karena mungkin sayur yang</p>	<p>Ya kalau daging itu dicek kualitasnya, bagus apa enggak. Kan kalau ikan bagus apa enggaknya itu keliatan dari insangnya. Daging juga, yang segar atau enggak kan keliatan. Kalau sayur-sayuran yang tua-tua itu ya dibuang.</p>	<p>Bahan makanan diperiksa dulu sebelum digunakan. Misalnya dalam hal kesesuaian jenis dan jumlah, kebersihan, bau atau tidak, serta kesegaran dari bahan makanan tersebut.</p>

			<p>kemarin gitu. Jadi ya yang kayak gitu sih enggak dipakai.</p> <p>Garam juga kita periksa dulu. Kita liat motifnya. Kalau keliatan kotor, ya yang dipakai yang bagus dan bener-bener bersih.</p> <p>Kalau minyak kan kita pakainya yang kemasan, itu juga kita pilih berdasarkan merk. Soalnya kan ada minyak yang enggak bisa meresap.</p> <p>Kalau kecap dan saos gitu kita pasti periksa terutama tanggal kadaluarsanya. Terus kita biasanya pakai 1 merk itu enggak ganti-ganti.</p>		
3.	<p>Bagaimana kondisi bahan makanan serta kemasan bahan makanan yang diterima tersebut?</p>	<p>Ya, otomatis yang dibeli ya yang kualitasnya bagus karena prinsipnya kalau bahannya kualitasnya bagus ya berarti hasil masakannya juga akan bagus. Kecuali kalau untuk cabai, saya memang memilih 2 macam. Untuk yang sayuran, saya pilih yang masih segar. Tapi kalau untuk sambal atau sambal goreng, saya memilihnya cabai yang sudah agak kering.</p> <p>Kalau yang makanan kemasan biasanya kita pakai yang kacang polong kalengan dan saos. Biasanya kalau kita lihat kalengnya sudah enggak bagus ya kita lihat lagi masa kadaluarsanya.</p>	<p>Ya kondisinya masih bagus semua. Ikan ya yang masih seger. Sayuran juga yang segar dan enggak ada hamanya. Kalau beli yang kemasan, pasti kita cek tanggal kadaluarsanya dan biasanya kita enggak ganti-ganti merk.</p>	<p>Kalau yang makanan kemasan juga diperiksa dulu kadaluarsanya. Kalau yang makanan kaleng juga sampai saat ini Alhamdulillah enggak ada yang penyok. Kita juga beli biasanya hanya untuk sekali pakai, jadi barangnya ya baru terus.</p>	<p>Kondisi bahan makanan yang diterima selalu dipilih yang baik. Misalnya dari segi kesegaran bahan makanan, kondisi kemasan masih utuh atau tidak, maupun tanggal kadaluarsanya.</p>
4.	<p>Apakah bahan makanan yang diterima masih belum melewati masa kadaluarsa?</p>	<p>Ya iya, dicek dulu kadaluarsanya.</p>	<p>Iya, harus yang masih belum lewat masa kadaluarsanya.</p>	<p>Iya, pasti dicek dulu tanggal kadaluarsanya.</p>	<p>Bahan makanan diperiksa tanggal kadaluarsanya.</p>
5.	<p>Proses apakah yang diterapkan setelah suatu bahan makanan diterima? Apakah bahan</p>	<p>Setelah diterima ya diolah. Kan ada tahapan pengolahan, jadi yang kita masih belum sempat</p>	<p>Kalau sayuran, daging, gitu-gitu itu kan langsung dipakai setelah diterima. Masaknya juga selalu</p>	<p>Kan bahan makanan yang kita beli itu memang hanya untuk sekali pakai. Misalnya untuk</p>	<p>Bahan makanan yang diterima biasanya langsung digunakan dan diolah. Jarang sekali</p>

	makanan tersebut diberi tanda khusus berupa tanggal penerimaan?	mengolah ya kita masukkan dulu ke kulkas untuk menghindari kerusakan dan biar lebih tahan. Kalau tanggal penerimaan sih enggak kita tandai. Soalnya kan memang kita stoknya bukan untuk waktu yang lama. Kita juga punya ketentuan tidak tertulis kalau yang kita beli duluan ya yang kita keluarkan terlebih dahulu.	mendadak jadi enggak pernah disimpan-simpan dulu. Kalau kayak gula, tepung, beras, dan sejenisnya itu kita juga langsung habis. Jadi memang cuma buat persediaan hari ini. Kalau habis, ya tinggal beli lagi. Enggak dikasih tanda khusus gitu.	menu hari ini kita butuh tepung ya baru beli. Jadi ya enggak pernah nyimpan.	terdapat penyimpanan bahan makanan dalam kulkas atau freezer. Sedangkan untuk penyimpanan kering, biasanya juga tidak lama karena stok barang juga memang sudah dihitung untuk persediaan pada waktu itu. Oleh karena itu, tidak ada tanda khusus yang diberikan untuk bahan makanan yang diterima.
6.	Bagaimana penanganan makanan yang mudah rusak setelah proses penerimaan?	Daging, ikan, ayam langsung dicuci dulu. Lalu kalau kira-kira sekitar 1 jam kita belum sempat mengolah ya kita masukkan dulu ke dalam kulkas atau freezer.	Kalau kayak daging, ikan, ayam itu setelah diterima ya langsung dicuci terus dimasak. Enggak disimpan-simpan dulu.	Untuk daging, ikan, ayam itu setelah diperiksa terus kita cuci baru dibumbui habis itu.	Daging, ikan, dan ayam langsung dicuci setelah diterima. Selanjutnya, daging, ikan, ayam tersebut langsung dibumbui dan dimasak.
7.	Apakah produk yang bukan bahan makanan yang telah diterima diperiksa kondisinya? Bagaimana proses pemeriksaan kondisi produk tersebut?	Kalau plastik-plastik sih enggak kita periksa. Langsung kita tempatkan di tempat penyimpanannya sendiri-sendiri. Kan ada tempat untuk plastik 1 kg, 2 kg, dan lain-lain. Kalau untuk kardus pengemas dan mika juga enggak kita periksa lagi.	Iya, diperiksa dulu. Misalnya kalau kayak mika dan kardus itu ya dicek kebersihannya. Kan biasanya kalau kardus itu pakai pewarna. Jadi ya harus dibersihkan. Kardus atau mika itu memang dibelinya enggak mendadak. Biasanya 1 hari sebelumnya. Soalnya kita enggak mau nyimpan-nyimpan juga. Takutnya nanti ada baksil-baksil gitu.	Kalau seperti mika, gelas, dan sejenisnya itu juga kita harus periksa. Soalnya nanti kalau ada yang retak atau cuil kan bisa dituker kembali.	Produk yang bukan bahan makanan seperti mika, kardus, dan gelas itu diperiksa dulu sebelum digunakan, terutama dalam hal kebersihan dan keutuhannya.
8.	Apakah terdapat area khusus untuk penerimaan bahan makanan?	Langsung di dapur.	Setelah bahan makanan sampai, ditaruhnya di meja dapur itu.	Penerimaannya ya di dapur langsung.	Tidak terdapat area khusus. Bahan makanan langsung diterima di dapur.
9.	Bagaimana kondisi area penerimaan bahan makanan tersebut?	Langsung ditata di tempat penyimpanannya masing-masing yang ada di dapur itu.	Kondisinya ya selalu dipertahankan tetap bersih.	Ya bersih kok. Kan selalu kita bersihin.	Bersih dan tertata.
10.	Bagaimana penanganan kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan?	Kalau kardus karena suatu saat kita butuhkan jadi ya kita buka lalu kita kumpulkan dan kemudian disimpan di gudang. Kalau kaleng ya langsung	Kalau ada wadah atau kardus bekas gitu ya langsung dibuang.	Kalau kaleng-kaleng bekas kan enggak dipakai lagi, jadi langsung dibuang. Kalau kardus itu ya dilipat. Terus	Kardus bekas dikumpulkan dan disimpan di gudang. Sedangkan untuk kaleng bekas maupun kardus yang sudah

		dibuang.		ditaruhnya di gudang.	tidak dapat dipakai, selanjutnya langsung dibuang setelah digunakan.
11.	Ada berapa jenis penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Kita ada penyimpanan untuk bahan-bahan kering. Kulkas dan freezer juga ada tapi jarang dipakai.	Kita kan memang enggak pernah nyimpan-nyimpan. Tapi ya kita ada kulkas, walaupun percuma karena sering kosong juga. Kalau freezer, paling cuma buat es batu aja. Rak-rak ada sih. Tapi buat bumbu dasar saja, kayak merica, gula, garam, dan sejenisnya.	Yang kering-kering disimpan di loker-loker besar itu. Misal besok kita perlu krupuk, ya hari ini krupuknya digoreng terus disimpan di loker dan ditutup rapat. Untuk bumbu-bumbu kayak garam, gula itu ada tempatnya sendiri. Tepung, minyak juga disimpan di lemari-lemari kitchen set itu. Freezer juga ada, buat nyimpan es batu. Kulkas itu kayaknya enggak ada buat nyimpan. Paling cuma bumbu-bumbu yang tadi diracik buat masak besok itu.	Penyimpanan bahan makanan kering di lemari-lemari <i>kitchen set</i> , kulkas, dan <i>freezer</i> . Kulkas dan <i>freezer</i> jarang digunakan.
12.	Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan tersebut?	Prinsipnya kita ada penyimpanan untuk bahan-bahan yang kering, seperti gula itu kita taruh di lemari. Lalu, seperti gula, bawang, dan sejenisnya itu kita ada penempatannya sendiri. Kalau kulkas dan freezer itu jarang karena memang kita jarang stok banyak sehingga jarang yang disimpan untuk lama juga.	Kita itu kan memang enggak pernah nyimpan makanan. Kulkas itu jarang sekali dipakai. Freezer paling cuma buat es batu. Kalau rak-rak gitu juga paling cuma buat nyimpan garam, gula, merica, dan sejenisnya.	Ya setelah barang diterima, terus dipilih mana yang mau ditaruh di tempat penyimpanan.	Bahan makanan kering disimpan di lemari. Kulkas dan <i>freezer</i> jarang digunakan karena makanan basah jarang sekali yang disimpan.
13.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan kering, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Dimanakah bahan makanan tersebut disimpan dan adakah ketentuan khusus dari tempat penyimpanan tersebut?	Ada lemari untuk penyimpanan bahan-bahan kering yang disekat-sekat sehingga penempatan bahan makanannya dapat dipisahkan	Biasanya disimpan di rak-rak kitchen set gitu.	Yang kering-kering itu biasanya disimpan di lemari-lemari kitchen set itu.	Penyimpanan bahan makanan kering dilakukan di lemari-lemari <i>kitchen set</i> .

	Seperti apakah ketentuan tersebut?	sendiri-sendiri.			
	b. Bagaimana kondisi area penyimpanan kering tersebut (dari segi kebersihan dan kelembaban)?	Kondisinya kering.	Ya selalu dibersihkan.	Bersih kok.	Bersih dan kering.
	c. Bagaimana kondisi lemari atau rak yang digunakan sebagai tempat penyimpanan tersebut (dari segi ukuran tinggi, letak, kebersihan, jarak dari sumber air)?	Menempel di dinding dan jauh dari sumber air.	Bersih. Letak raknya tinggi dan menempel di dinding.	Letaknya jauh dari sumber air. Posisinya juga menempel di dinding dan menggantung di atas.	Lemarnya menempel dinding dan letaknya menggantung di atas. Jauh dari sumber air.
	d. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Iya, yang dibeli dulu ya yang dipakai dulu. Untuk membedakannya biasanya kita taruh di bagian belakang untuk yang dibeli terakhir. Yang dibeli duluan ditaruh di bagian depannya.	Karena kita jarang sekali nyimpan, jadi ya barang selalu baru dan langsung dipakai.	Ya tapi biasanya barang hari ini itu udah habis sih. Enggak ada sisa soalnya kita kan sebelum beli juga udah kira-kira butuhnya berapa. Tapi kalau misalnya hari ini ada sisa terus besok mau dipakai lagi dan kita beli barang yang baru juga, ya besok yang dipakai yang sisa itu dulu. Kan kita nyimpannya juga ditutup rapat lagi.	Bahan makanan yang dipakai adalah bahan makanan yang disimpan dulu. Yang disimpan terlebih dulu diletakkan di bagian depan dari bahan makanan yang baru.
	e. Produk apa sajakah yang biasa disimpan di penyimpanan kering tersebut? Apakah produk non-makanan juga disimpan di sana?	Yang biasa disimpan di sana itu tepung terigu, minyak goreng, gula pasir, gula jawa, teh. Karena keterbatasan tempat jadi ya biasanya kita gabung misalnya di satu tempat itu untuk menyimpan teh, gula, kopi. Nanti di bagian lemari lainnya untuk menyimpan minyak goreng, kecap, tepung atau yang dikemas dalam plastik itu kita jadikan satu. Kan itu ada sekat-sekatnya gitu. Kalau beras tetap disimpan di karungnya.	Paling cuma buat naruh makanan aja, kayak garam, gula, merica, tepung.	Biasanya yang disimpan di sana itu ya garam, gula, tepung, minyak goreng, pokoknya yang kering-kering. Di sana juga memang khusus buat nyimpan makanan.	Bahan makanan yang biasa disimpan adalah tepung terigu, minyak goreng, gula pasir, gula jawa, teh, kopi, garam, minyak goreng, dan sejenisnya.

		Enggak ada alat-alat yang disimpan di lemari makanan itu tadi karena sudah ada tempatnya sendiri.			
f.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi kardus kosong dan atau sampah yang berada di area penyimpanan?	Ya seperti tadi itu. Kardus ya dikumpulkan. Kalau sampah sudah ada tempat sampahnya sendiri.	Langsung dibuang.	Pasti udah langsung kita singkirin. Ada yang langsung dibuang, ada juga yang dilipat dan disimpan di gudang.	Kardus kosong sudah dikumpulkan di gudang. Sampah langsung dibuang.
g.	Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan?	Kalau tikus memang susah dikontrolnya. Tapi sebisa mungkin semua makanan itu jangan terjangkau langsung sama tikus. Kalau semut, kita berusaha kasih kapur semut. Kalau kecoa jarang ada.	Enggak.	Enggak ada.	Tikus dan semut memang ada, namun tidak pernah masuk ke lemari-lemarinya ataupun kontak langsung dengan makanan.
h.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk menyimpan makanan yang sudah tidak berada dalam kemasan aslinya?	Iya, ditaruh di wadah-wadahnya sendiri-sendiri. Ada tulisannya di masing-masing wadahnya itu.	Kalau kayak gula dan garam itu dipindahkan ke toples dan toplesnya itu diberi nama.	Kalau kayak garam, gula itu setelah diterima langsung ditempatkan di wadah sendiri-sendiri dan ada tulisannya. Biasanya yang ditaruh di wadah dan ditulisi itu ada garam halus, garam kasar, merica bubuk, ketumbar bubuk.	Bahan makanan seperti gula, garam, merica bubuk, ketumbar bubuk itu biasanya dipindahkan ke wadah sendiri-sendiri dan setiap wadahnya diberi nama.
i.	Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan yang sering digunakan dengan bahan makanan yang jarang digunakan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?	Barang yang kita beli itu pasti yang sering digunakan. Jadi enggak ada pemisahannya.	Iya, dibedakan. Misalnya buat tempe goreng dan ayam goreng itu sendiri-sendiri. Jadi sudah dikelompokkan.	Kalau di sini sih kita belinya memang bahan-bahan yang sering digunakan. Kalau jarang diperlukan ya kita enggak beli. Nanti kalau sudah butuh saja baru beli.	Yang dibeli dan disimpan memang yang sering digunakan. Yang jarang digunakan belum dibeli dan baru dibeli ketika dibutuhkan.
j.	Apakah terdapat perbedaan lokasi penyusunan bahan makanan dalam tempat penyimpanan untuk bahan makanan dengan jumlah	Enggak ada pembedaannya. Biasanya cuma dibedakan berdasarkan jenis bahannya. Biasanya yang ditaruh di bawah itu misalnya gula jawa. Di atasnya ya	Beda sih. Tapi ya tetap disimpan di area dapur. Misalnya, beras dan minyak ya tempatnya berbeda.	Kita kan pakai kitchen set. Jadi kan lemarnya ada banyak dan menggantung di atas. Nah, setiap lemari itu buat nyimpan bahan yang beda-	Tidak dibedakan berdasarkan berat-ringannya, namun hanya dibedakan berdasarkan jenisnya.

	besar dan berat dengan bahan makanan yang sedikit dan ringan? Jika ada, bagaimana perbedaan tersebut?	gula pasir.		beda. Misalnya yang satu buat minyak goreng, lemari sebelahnya buat tepung terigu, sebelahnya lagi buat gula.	
	k. Apakah di tempat penyimpanan masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah tidak berada dalam kondisi baik?	Enggak. Masih baik semua.	Minyak goreng itu kan kita beli dalam kemasan. Terus ya langsung dipakai, enggak disimpan. Kalau nggoreng pun kita cuma pakai minyaknya buat 1 kali goreng. Habis itu ya dibuang. Beras juga langsung habis. Jadi semua bahan makanan itu ya masih belum melewati masa kadaluarsa dan masih bagus.	Kondisinya masih baik dan belum melewati masa kadaluarsa.	Kondisinya masih baik dan belum melewati masa kadaluarsa.
	l. Bagaimanakah kondisi penyimpanan dari setiap bahan makanan? Apakah bahan makanan diletakkan pada wadah tertutup atau kemasan yang masih disegel?	Kalau yang di lemari rata-rata masih disegel semua. Yang sudah dibuka ya ditaruh di wadahnya masing-masing.	Setiap bahan makanan yang ditaruh di wadah, seperti gula, garam, dan lain-lain itu pasti tertutup.	Iya, masih disegel dan tertutup rapat.	Masih disegel dan atau tertutup rapat.
14.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam kulkas, bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis kulkas yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing kulkas tersebut?	Kulkas ada 2. Tidak ada perbedaan fungsi dari kulkas-kulkas itu.	Kulkas itu ada 2. Cuma buat naruh bumbu-bumbu aja yang udah digiling buat persiapan masak besok. Tapi itu cuma buat bumbu sekali masak aja.	Kulkas ada dua.	Terdapat dua kulkas. Tidak ada perbedaan fungsi dari masing-masing kulkas. Kulkas biasanya digunakan untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan.
	b. Bagaimana kondisi kulkas tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Sepertinya sih enggak pernah sampai berbau.	Enggak pernah bau dan selalu diusahakan tetap bersih.	Bersih dan enggak bau.	Bersih dan tidak berbau.
	c. Jenis makanan apa sajakah yang disimpan di dalam kulkas?	Biasanya untuk menyimpan sisa makanan. Atau misalnya ada wortel untuk besok ya sekarang kita kupas terus kita potong-potong terus masuk	Biasanya cuma buat bumbu dasar untuk persiapan masak.	Sebenarnya kita jarang banget nyimpan di kulkas. Soalnya kan kalau masak hari ini itu, kita belinya pagi dan siang	Biasanya untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan. Kadang-kadang juga digunakan untuk menyimpan

		kulkas. Kalau daging untuk besok itu kita sudah masak sekarang terus baru disimpan di kulkas dan besok tinggal ditambahkan bahan yang lain. Biasanya kulkas juga untuk menyimpan bumbu-bumbu dasar masakan.		langsung diolah. Paling kalau terpaksa nyimpan ya cuma buat bumbu-bumbu yang tadi diracik buat masak besok itu.	sayuran yang sudah dikupas dan dipotong.
d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam kulkas tersebut?	Enggak ada kriteria penyusunan khusus.	Kalau bumbu-bumbu gitu biasanya ditaruh di baris kedua. Nanti di atasnya itu bisa buat naruh ikan atau apa gitu. Yang baris bawah sendiri itu biasanya sisa makanan matang punya karyawan yang mau dibawa pulang.	Ya bumbu-bumbunya udah ditaruh wadah sendiri-sendiri terus ditata aja di dalam kulkasnya.	Tidak ada penyusunan bahan makanan secara khusus.	
e. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan bahan makanan mentah dengan makanan matang yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Ya kalau untuk makanan matang paling yang disimpan ya hanya yang untuk konsumsi sendiri, bukan untuk disajikan. Makanan matang biasanya ditaruh di bagian atas. Baru di bawahnya seperti sayuran dan sejenisnya.	Makanan matang itu enggak pernah disimpan. Kalau ada sisa, ya paling buat karyawan saja.	Enggak pernah nyimpan makanan matang.	Tidak pernah menyimpan makanan matang untuk disajikan. Biasanya makanan matang yang disimpan di kulkas adalah sisa makanan milik karyawan.	
f. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Yang dipakai yang masuk kulkas duluan.	Sayuran itu kan enggak pernah disimpan di kulkas. Jadi ya enggak pernah ada yang baru atau lama. Semua pasti baru karena kita beli dan masaknya juga selalu mendadak. Ayam juga enggak pernah disimpan di kulkas. Jadi datang sekarang ya langsung dimasak sekarang biar enggak bau.	Yang masuk ke kulkas duluan ya yang dipakai duluan. Tapi kita juga nyimpannya enggak lama. Paling bumbu cuma dari hari ini sampai besok.	Bahan makanan yang disimpan lebih awal akan digunakan terlebih dahulu.	
g. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan kulkas?	Belum ada penjadwalan rutin. Kalau dirasa sudah agak berantakan dan ada waktu luang ya kita bersihkan.	Ada, biasanya 3 hari sekali.	Biasanya tiga kali seminggu.	Jadwal pembersihannya belum rutin. Biasanya 2 sampai 3 hari sekali atau jika kulkas dirasa sudah agak berantakan dan jika mencukupi waktunya.	
h. Apakah terdapat perbedaan	Yang berbahan dasar susu seperti	Susu itu enggak pernah disimpan.	Kita enggak pernah pakai	Jarang sekali menggunakan	

	penyimpanan makanan berbahan dasar susu dengan makanan berbau menyengat yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	mentega sih cuma kadang-kadang digunakan kalau pas lagi bakar-bakar. Kalau ada sisa ya kita tempatkan di kulkas.	Cuma ditaruh di luar dan hanya untuk sekali pakai.	susu. Tapi kalau misalnya pakai susu juga cuma sekali pakai.	bahan makanan yang berbahan dasar susu. Kalaupun menggunakan susu, biasanya hanya sekali pakai sehingga tidak disimpan di kulkas. Mentega kadang-kadang digunakan jika ada menu ayam bakar dan sejenisnya. Kalau ada sisa, disimpan di kulkas, namun sangat jarang ada sisa.
	i. Apakah terdapat perbedaan penyimpanan makanan yang berupa ikan dengan bahan makanan lainnya yang akan disimpan di dalam kulkas? Seperti apakah perbedaan tersebut?	Ikan disimpan di freezer.	Ikan enggak pernah disimpan.	Kita enggak pernah nyimpan ikan, daging gitu-gitu.	Jarang sekali menyimpan ikan, daging, ayam, dan sejenisnya. Jika terpaksa harus disimpan, penyimpanannya dilakukan di <i>freezer</i> .
	j. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah basi dan rusak?	Sepertinya sih enggak.	Enggak pernah ada yang basi.	Enggak. Kan kita juga jarang nyimpan dan nyimpannya cuma bentar.	Karena jarang penyimpanan di kulkas dan biasanya penyimpanan juga tidak lama, maka bahan makanan masih dalam kondisi baik semua.
15.	Jika di <i>catering</i> Anda terdapat penyimpanan di dalam <i>freezer</i> , bagaimana proses penyimpanannya?				
	a. Berapa jenis <i>freezer</i> yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Jika lebih dari 1, apakah fungsi dari masing-masing <i>freezer</i> tersebut?	Freezer ada 1. Biasanya lebih sering untuk menyimpan es batu. Kadang-kadang ya baru untuk daging, ikan, atau ayam tadi.	Di masing-masing kulkas ada freezernya. Cuma buat nyimpan es batu.	Freezer ada 2. Yang satu buat nyimpan es batu. Yang satu lagi kosong.	Terdapat tiga <i>freezer</i> . Dua <i>freezer</i> bergabung dengan kulkas. Satu <i>freezer</i> memang khusus <i>freezer</i> dan berukuran besar. Namun, <i>freezer</i> yang digunakan hanya dua, yakni <i>freezer</i> besar dan <i>freezer</i> yang bergabung dengan kulkas dua pintu. Biasanya digunakan untuk menyimpan es batu.

					Kadang-kadang sekali digunakan juga untuk menyimpan daging, ikan, dan ayam.
	b. Bagaimana kondisi <i>freezer</i> tersebut (dari segi bau dan kebersihan)?	Sepertinya sih enggak pernah berbau.	Freezer ya bersih. Kan juga hanya untuk menyimpan es batu.	Freezernya bersih. Kan cuma buat es batu aja.	Bersih dan tidak berbau.
	c. Adakah metode khusus untuk penyimpanan yang diterapkan? Seperti apakah metode khusus tersebut? Misal, <i>first in first out</i> dan <i>first expired first out</i> .	Iya, yang dimasukkan dulu itu yang dipakai dulu.	Enggak ada sih. Kan kita bikin es batu juga bersamaan dan memang sesuai pesanan.	Kita bikin es batu itu kan sesuai pesanan dan seperlunya. Jadi kalau enggak ada pesanan yang butuh es batu ya kita enggak bikin. Makanya es batunya juga selalu baru.	Es batu dibuat seperlunya dan sesuai jumlah pesanan sehingga es batu yang digunakan juga selalu masih baru. Namun, jika ada sisa, yang digunakan lebih dulu adalah yang disimpan lebih awal.
	d. Bagaimana penyusunan bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> tersebut?	Antara daging, ikan, ayam ya ditaruh di wadahnya sendiri. Kan freezernya itu ada satu yang gabung dengan kulkas (kulkas dua pintu) dan satu lagi itu freezer besar. Nah, yang freezer kecil itu untuk daging, ikan, ayam. Yang besar untuk es batu.	Ya ditata seperti biasa saja es batunya.	Es batunya ya ditata rapi aja di freezer.	<i>Freezer</i> besar digunakan untuk menyimpan es batu. <i>Freezer</i> kecil yang bergabung dengan kulkas digunakan untuk menyimpan daging, ikan, dan ayam walaupun jarang juga penggunaannya.
	e. Bagaimana kondisi bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> ? Apakah bahan makanan tersebut dibungkus dengan baik?	Biasanya untuk daging, ikan, ayam enggak ditutup. Cuma diletakkan di dalam baskom. Kalau es batu baru dibungkus dalam plastik.	Es batunya terbungkus plastik.	Es batunya kan dibungkus plastik.	Es batu dibungkus dalam plastik. Kalau daging, ikan, dan ayam, biasanya tidak ditutup dan hanya diletakkan di dalam baskom
	f. Apakah terdapat jadwal rutin untuk pemeliharaan dan pembersihan <i>freezer</i> ?	Sama seperti kulkas. Belum ada penjadwalan rutin.	Dibersihkannya bareng dengan kulkas. Setiap 3 hari sekali.	Bareng kulkas biasanya. Tiga kali seminggu.	Pembersihannya bersamaan dengan pembersihan kulkas.
	g. Apakah masih ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsa atau sudah, misalnya seperti sayuran basi dan rusak?	Sepertinya sih enggak ada.	Enggak. Masih baik semua.	Enggak.	Tidak ada bahan makanan yang basi, rusak, maupun melewati masa kadaluarsa. Kondisinya masih baik semua.
16.	Bagaimana proses pengolahan	Kalau masak ya yang sudah diracik	Biasanya kita masak daging dulu.	Jadi setelah kita cek barang	Bahan makanan seperti

	makanan yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	duluan ya, yang udah siap masak terus dimasak. Biasanya yang kita kerjakan dulu ya yang goreng-gorengan karena butuh waktu lama. Tapi kan kita ada kompor banyak ya jadi pas waktu bersamaan bisa masak macam-macam sekalian. Soalnya kan kita ada timing-nya gitu. Jadi udah dikira-kira juga waktu untuk masakunya.	Kalau sayuran kan diracik-racik dulu. Jadi sebelumnya ya dibersihkan terus baru dicuci dan habis itu langsung dimasak. Tapi yang utama dimasak itu ya ikan. Soalnya kalau kelamaan itu pasti ada lalat datang. Ikan, daging, ayam itu juga harus dicuci dulu sebelumnya.	yang baru sampai dari pasar itu, selanjutnya ya kita bersihkan terus kita bumbu dan terakhir ya diolah.	sayuran, daging, ikan, dan ayam dicuci dahulu sebelum diolah. Setelah itu, langsung dimasak. Biasanya yang dimasak dulu adalah ikan, daging, ayam, dan goreng-gorengan. Namun, lebih sering pemasakan makanan dilakukan secara bersamaan agar masakan bisa selesai pada waktunya.
17.	Apakah terdapat area khusus untuk persiapan dan pengolahan makanan? Apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak dipakai sebagai ruang tidur dan dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkannya dengan ruangan lain? Lalu, apakah ruang pengolahan makanan tersebut tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan, dan kamar mandi?	Iya, ada dapur yang terpisah dari ruangan lain. Jauh dari toilet dan kamar mandi juga.	Masaknya ya di dapur. Lokasinya jauh dari kamar mandi kok.	Masaknya ya di dapur itu. Letaknya di depan dan jauh dari kamar mandi.	Terdapat satu dapur yang terpisah dari ruangan lain dan juga terletak jauh dari kamar mandi atau toilet.
18.	Bagaimana kondisi area pengolahan makanan tersebut (dari segi kebersihan, bau, penataan)?	Iya. Kebetulan orang-orang di sini juga care sama kebersihan. Jadi kadang-kadang sehari bisa dipel 2-3 kali. Pokoknya kalau kira-kira pekerjaan udah selesai ya langsung kita bersihkan, kita pel. Enggak ada juga barang-barang yang menghalangi karena tempat kita kan sempit jadi sebisa mungkin jangan sampai ada yang menghalangi juga.	Kondisinya ya bersih. Penataannya juga rapi dan enggak ada barang yang menghalangi.	Bersih kok. Penataannya juga rapi.	Bersih dan rapi.
19.	Bagaimana kondisi peralatan untuk persiapan makanan yang tidak digunakan?	Ya, masih baik kondisinya.	Kondisinya ya masih baik. Kalau alat-alat masakunya sih biasanya digantung-gantung aja.	Wajan dan panci yang belum dipakai ya digantung aja di tembok-tembok sekitar dapur.	Kondisi peralatan masih baik dan jika belum digunakan, peralatan masak digantung di

					dinding-dinding sekitar dapur.
20.	Apakah peralatan untuk persiapan makanan dibersihkan sebelum digunakan kembali?	Biasanya kita raba dulu, lalu kita lap. Tapi kan biasanya setiap hari alat-alat itu kita pakai. Jadi ya kalau dirasa masih bersih dan baru kemarin dipakai ya langsung kita pakai. Tapi kalau udah lama enggak dipakai baru kita cuci lagi.	Kalau mau dipakai, ya harus dicuci dulu. Walaupun udah dicuci setelah dipakai dan habis itu digantung, tetep harus dicuci pakai sabun karena takutnya ada debu.	Kalau mau dipakai ya dibilas lagi dan dicuci pakai sabun.	Sebelum digunakan, peralatan masak dibilas dan dicuci menggunakan sabun.
21.	Bagaimana perlakuan untuk bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, dan ikan? Apakah bahan makanan tersebut dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu sebelum diolah?	Iya, dicuci dengan air mengalir dulu.	Dicuci dulu dengan air mengalir.	Dicuci dulu pakai air mengalir.	Dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu.
22.	Apakah sering ditemukan serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan?	Ya, seperti tadi yang saya bilang. Kadang-kadang masih ada.	Belum sih kayaknya. Semut itu jarang. Paling kalau ada gula jatuh baru datang semutnya. Kecoa sih enggak ada. Lalat itu paling hanya pas kita masak cumi. Makanya kalau cumi itu kita pentingkan, cepat-cepat kita bersihkan.	Enggak sih kayaknya.	Jarang ditemukan serangga dan binatang pengerat. Mungkin hanya ada semut dengan frekuensi yang sedikit. Lalat juga mungkin ada jika terdapat bahan makanan seperti cumi dan sejenisnya.
23.	Dimanakah peletakkan makanan yang berada di suatu wajan atau wadah? Apakah diletakkan di lantai?	Makanan yang matang di wajan atau panci ya biasanya masih ditaruh di atas kompor dan ditutupi.	Kalau udah matang dan masih di wajan, ditaruhnya ya tetap di atas kompor. Kalau udah mau dihidangkan, baru dipindahkan di tampah atau nampan gitu dan ditaruhnya di atas meja. Nanti kalau udah mau benar-benar disajikan, baru dipindahkan ke kontainer-kontainer gitu.	Kalau udah matang, makanan yang di wajan langsung dituang ke kontainer-kontainer yang ditaruh di atas meja.	Makanan matang yang masih di wajan tetap berada di atas kompor. Sedangkan jika sudah dipindah ke kontainer-kontainer atau nampan, makanan matang dalam kontainer atau nampan tersebut diletakkan di atas meja.
24.	Bagaimanakah pengolahan makanan yang mudah rusak atau berpotensi mengandung <i>hazard</i> ? Apakah diolah pada suhu kamar?	Iya, diolah di suhu ruangan seperti biasa.	Iya, diolah di suhu ruangan kayak gini.	Dimasaknya di suhu biasa kayak gini aja.	Pengolahan makanan dilakukan di suhu ruangan seperti biasa.
25.	Bagaimana penanganan makanan beku sebelum dimasak?	Kita jarang juga sebenarnya mengolah makanan dari kondisi beku. Karena sebisa mungkin	Kita enggak pernah masak makanan dari kondisi beku.	Enggak pernah masak dari kondisi beku.	Tidak pernah mengolah makanan yang berasal dari kondisi beku.

		langsung kita kerjakan tanpa perlu disimpan di kulkas atau freezer. Soalnya kadang-kadang makanan yang sudah disimpan di kulkas atau freezer biasanya kualitasnya jadi beda.			
26.	Bagaimanakah proses pemasakan makanan? Apakah makanan dimasak dengan cepat dan dengan temperatur tinggi?	Biasanya kalau masak dengan cara presto baru bisa ditentukan waktunya. Misalnya 10 menit. Tapi karena setiap bahan itu teksturnya beda jadi kadang-kadang pada saat waktu yang ditentukan itu bisa saja belum terlalu matang. Jadi ya kebanyakan waktunya enggak kita ukur. Pakai feeling saja. Kalau suhu, kita juga enggak mengukurnya.	Ya cuma berdasarkan dilihat aja. Waktunya kan tergantung yang dimasak. Misalnya kalau masak daging, buat daging yang keliatan agak muda ya cuma dimasak 10 menit. Kalau dagingnya tua ya bisa 15 menit masaknya. Suhu sih kita enggak ngukur.	Kita masaknya cepat biar sayurnya juga masih segar. Tapi suhunya enggak diukur.	Ketika pemasakan makanan, suhu tidak diukur. Waktu pemasakan juga hanya diperkirakan saja karena biasanya waktu matangnya tergantung dari masakan yang sedang dimasak juga.
27.	Bagaimana penanganan bagi makanan yang sudah dikeluarkan dari tempat penyimpanan yang kemudian akan dimasak?	Kalau dari kulkas atau freezer ya biasanya kita diamkan dulu sampai suhu ruangan.	Makanan kan enggak ada yang disimpan. Jadi setelah sampai, ya langsung diolah.	Kan kita juga enggak pernah nyimpan. Jadi setelah barang diterima dan dicuci atau dibersihkan, ya langsung kita olah.	Jarang sekali terdapat penyimpanan makanan karena biasanya setelah bahan makanan sampai, bahan makanan tersebut langsung diolah dan dimasak.
28.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan bagi makanan yang sudah matang dan siap disajikan? Apakah makanan yang telah selesai dimasak langsung segera disajikan tanpa melalui proses penyimpanan kembali? Apakah makanan yang sudah matang disimpan dalam wadah tertutup yang dapat ditutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan? Apakah setiap jenis makanan yang telah matang ditempatkan di wadah yang terpisah?	Kalau makanan matang mau langsung disajikan ya dari wajan itu kita taruh di nampan biar enggak terlalu panas. Setelah itu kalau sudah dingin, baru dimasukkan ke kontainer dan ditutupi. Setiap makanan wadahnya terpisah.	Biasanya ya langsung disajikan. Kalau udah matang, ditaruh di kontainer dari stainless dan dibawa ke tempat prasmanannya. Ada tutupnya dan ditutupnya rapat serta bisa ngeluarin udara panas. Ditematkannya ya di wadah-wadah terpisah.	Makanan matang dari wajan ya dituang ke nampan. Kalau udah dingin baru dituang ke kontainer dan baru ditutup rapat.	Makanan matang yang akan disajikan langsung dipindahkan ke nampan-nampan dan diletakkan di atas meja hingga makanan agak dingin. Selanjutnya, makanan dipindahkan ke kontainer-kontainer dan ditutup rapat kemudian kontainer-kontainer tersebut dibawa ke tempat prasmanan.

29.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan ketika pemasakan bagi makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan/makanan kering dan makanan berkuah?	Biasanya makanan berkuah itu kita masak terpisah antara kuah dan sayurannya. Masaknya ya kadang-kadang bersamaan. Karena kompor banyak dan karyawan juga lebih dari 1, jadi ya bisa dimasak bersama-sama gitu. Kita juga masaknya selalu mepet-mepet mau diambil gitu.	Yang dimasak pertama itu yang goreng-gorengan dulu. Jadi yang pertama dimasak itu ayam goreng. Nanti kalau udah, baru masak daging yang ada kuahnya gitu. Setelah itu baru masak yang tumis-tumis. Terus yang dimasak terakhir ya sup.	Yang dimasak duluan ya goreng-gorengan dulu. Jadi misalnya gini. Pertama kita masak sambal goreng daging dulu soalnya kan masaknya lama biar sampai empuk. Habis itu baru goreng-goreng ayam atau udang. Setelah itu baru tumis dan yang terakhir itu masak sup.	Biasanya yang dimasak paling awal adalah goreng-gorengan. Selanjutnya baru memasak daging, tumis, dan terakhir baru memasak sup atau makanan berkuah lainnya.
30.	Bagaimana proses mencicipi makanan ketika proses pemasakan? Apakah ketika mencicipi makanan digunakan sendok khusus yang selalu dicuci?	Kadang-kadang pakai mangkok atau sendok. Mangkok atau sendoknya ya dipakai sekali saja dan untuk makanan yang berbeda ya ganti juga sendoknya.	Kalau mencicipi makanan itu pakai sendok makan biasa. Dipakainya cuma sekali, kalau udah selesai ya langsung dicuci. Buat makanan yang berbeda juga sendoknya berbeda.	Pakai sendok buat sekali cicip dan satu macam sayur. Kita juga biasanya memang cuma sekali nyicip karena kita kan udah biasa masak jadi udah tau takarannya.	Mencicipi makanan biasanya menggunakan sendok makan yang hanya digunakan untuk satu jenis masakan dan sekali pakai. Biasanya juga masakan yang akan dicicipi dituangkan ke mangkok dan baru dicicip menggunakan sendok.
31.	Bagaimana proses penyajian makanan yang terdapat di catering Anda?	Setelah dimasukkan ke dalam kontainer ya selanjutnya langsung dibawa ke tempat prasmanannya. Ada juga yang pakai kardus.	Ya kan kalau udah matang itu ditaruh di wadah-wadah stainless terus ditutupi dan dibawa ke tempat prasmanannya.	Ya kalau makanan udah matang, dari wajan kan dipindahin ke nampan. Terus dibiarin dingin. Kalau udah dingin, baru dimasukkan ke kontainer dan habis itu ditutup rapat, terus dibawa pakai mobil ke tempat prasmanannya.	Makanan yang sudah matang dibiarkan dulu di nampan hingga agak dingin. Setelah itu baru dipindahkan ke kontainer dari bahan <i>stainless steel</i> dan kemudian ditutup untuk selanjutnya dibawa ke tempat prasmanan. Penyajian makanan juga ada yang menggunakan kardus.
32.	Bagaimana kondisi peralatan untuk penyajian makanan?	Kondisinya ya masih baik. Setiap habis dipakai kan kita cuci. Jadi pada saat mau dipakai lagi ya tinggal kita lap.	Kondisinya ya masih bagus. Kalau udah cuil-cuil ya enggak dipakai. Kan malu-maluin juga kalau dipakai. Kalau mau dipakai juga dicuci ulang lagi.	Kondisinya masih baik dan tersimpan rapi kok.	Kondisinya masih baik dan tersimpan rapi. Jika akan digunakan, peralatan-peralatan tersebut dicuci ulang kembali atau kadang-kadang hanya dilap saja.
33.	Bagaimana kondisi peralatan penyajian makanan yang berbahan dasar logam, <i>stainless</i>	Ya sama. Dilap dulu kalau mau dipakai.	Kondisinya juga masih bagus. Enggak karatan dan enggak berwarna item-item juga. Kalau	Kondisinya juga masih baik. Enggak ada yang karatan.	Kondisinya masih bagus, bebas karat, dan tidak berubah warna.

	<i>steel</i> , dan sejenisnya?		hitam sedikit ya langsung enggak dipakai.		
34.	Bagaimana kondisi kain yang digunakan untuk melapisi meja ketika penyajian makanan?	Biasanya kan setiap selesai kita pakai, kita cuci. Lalu kalau sudah bersih ya kita simpan di loker. Jadi kalau mau dipakai lagi ya tinggal kita keluarkan saja.	Kain-kain buat taplak itu misalnya besok dipakai ya sekarang dicuci. Kan ada mesin cuci juga. Lagian kita kan catering itu terus-terusan. Nah, kalau misalnya udah beberapa hari enggak dipakai ya kain-kain itu dicuci ulang dulu pas mau dipakai.	Taplak meja itu kan kita punya banyak pilihan warna. Jadi setiap habis dipakai ya langsung dicuci. Terus disimpan di loker.	Kain atau taplak dicuci setiap selesai digunakan kemudian disimpan di loker khusus. Jika akan digunakan, kain tersebut langsung digunakan. Namun, jika kain sudah lama tidak digunakan, kain tersebut dicuci ulang kembali sebelum digunakan.
35.	Bagaimana penanganan makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen? Apakah makanan mengalami kontak langsung dengan tangan penjamah atau penyaji makanan?	Biasanya ya kita pakai capit. Kalau terpaksa pakai tangan ya tangannya kita bungkus pakai plastik.	Dipindahinnya pakai capit. Kalau terpaksa pakai tangan ya harus pakai sarung plastik.	Enggak. Kan dipindahinnya pakai sendok, capit, sama plastik buat bungkus tangan.	Penanganan makanan matang biasanya menggunakan sendok dan penjepit. Jika harus menggunakan tangan, maka tangan harus dibungkus dengan plastik.
36.	Bagaimana penanganan peralatan makan dan minum ketika penyajian makanan? Apakah peralatan makan dan minum, seperti sendok, garpu, piring, dan gelas dipegang pada bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum?	Ya biasanya sudah pada ngerti. Yang dipegang ya bagian ujungnya.	Itu biasanya dipegang di bagian bawahnya. Otomatis dipegang yang bukan bagian buat makan atau minumannya.	Dipegang pakai tangan langsung di bagian bawahnya. Pokoknya yang dipegang itu yang bukan buat makan atau minum.	Peralatan makan dan minum langsung dipegang menggunakan tangan tetapi yang dipegang adalah bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum, misalnya di bagian bawah atau ujungnya.
37.	Bagaimana peletakkan dari setiap jenis makanan yang akan disajikan? Apakah makanan tersebut diletakkan dalam wadah terpisah dan tertutup?	Iya, diletakkan di setiap kontainer terpisah dan ada tutupnya.	Iya. Makanan itu sebelum disajikan, ditaruh di kontainer dulu yang tertutup. Tapi sebelum dimasukkan kesana, ditaruh di nampan dulu biar dingin. Nah, kalau udah dingin baru dimasukkan ke kontainer atau stainless itu.	Iya, ditaruh di kontainer sendiri-sendiri dan ditutup rapat.	Makanan matang diletakkan di kontainer terpisah dan dalam kondisi tertutup.
38.	Bagaimana penanganan untuk makanan berkuah yang akan disajikan? Apakah makanan berkuah baru dicampur pada saat akan dihidangkan?	Makanan berkuah ya dimasak terpisah antara kuah dan sayurannya.	Sayuran berkuah itu dicampurnya nanti. Jadi pas masak, kuah dan sayurannya itu terpisah.	Masak kuah dan isi sayurannya itu terpisah. Dicampurnya baru pas mau disajikan.	Pemasakan makanan berkuah dipisah antara kuah dan sayurannya. Pencampuran dilakukan ketika akan disajikan.

39.	Bagaimana ketentuan yang berlaku mengenai temperatur dan waktu penanganan makanan yang biasa diterapkan di <i>catering</i> Anda?	Enggak ada pengukuran suhu dan waktunya. Berdasarkan feeling saja.	Enggak ada ketentuan pasti tentang suhu dan waktu ketika masak.	Enggak diukur.	Tidak ada pengukuran maupun ketentuan pasti mengenai suhu dan waktu ketika pemasakan.
40.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung <i>hazard</i> ?	Enggak diukur juga.	Enggak tau.	Enggak tau.	Tidak tahu dan tidak diukur.
41.	Berapakah suhu maksimal kulkas untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak, seperti daging, ikan, sayuran segar, buah dan minuman, telur, susu, dan olahannya, serta jenis-jenis makanan lain?	Enggak diukur juga.	Enggak tau.	Enggak tau.	Tidak tahu dan tidak diukur.
42.	Berapakah suhu maksimal <i>freezer</i> yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Enggak diukur juga.	Enggak tau.	Wah, saya juga enggak tau.	Tidak tahu dan tidak diukur.
43.	Berapakah suhu maksimal tempat penyimpanan kering yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan?	Ya suhu ruangan biasa.	Ya biasa aja suhunya kayak gini. Enggak tau berapa.	Ya suhu biasa aja.	Suhu ruangan seperti biasa.
44.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Ada alat pemanasnya untuk penyajian prasmanan. Tapi tidak semua makanan kita panasi, soalnya lama-lama bisa layu kalau dipanaskan terus. Paling yang kita panasi ya yang ada kuahnya gitu.	Kan kita pakai stainless gitu. Nah, itu kan ada pemanasnya. Kalau kuah itu di belakang tetep dipanasin, walaupun pas prasmanan juga ada pemanasnya.	Kita bawa pemanas ke tempat prasmanannya itu.	Biasanya yang dipertahankan tetap panas adalah masakan berkuah. Masakan berkuah dipertahankan tetap panas dengan menggunakan kompor dan juga alat pemanas yang menyatu dengan wadah <i>stainless steel</i> -nya.
45.	Bagaimanakah penanganan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?	Paling yang es-es gitu ya. Tapi biasanya kita mencampurkan esnya itu terakhir. Jadi misalnya es kelapa muda udah siap saji lalu udah akan dihidangkan ya baru esnya dimasukkan. Esnya disimpan di	Disini enggak bikin es krim-es krim gitu.	Ya kita jarang sih nerima pesanan es. Kalau ada ya paling es kelapa muda atau es sirup. Esnya baru dicampur pas mau disajikan.	Jarang menerima pesanan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin. Biasanya hanya seperti es kelapa muda atau es sirup. Es dan minumannya dipisah.

		termos es gitu.			Pencampuran baru dilakukan ketika akan disajikan.
46.	Bagaimanakah ketentuan pemanasan kembali bagi makanan yang disajikan dalam keadaan panas?	Kita enggak pernah memanaskan makanan untuk disajikan. Jadi ya kita masak selalu langsung habis hari itu juga.	Enggak ada makanan yang dipanaskan kembali.	Kita enggak pernah memanaskan makanan lagi. Paling cuma dihangatkan selama di tempat prasmanan itu. Tapi kan enggak sampai mendidih.	Tidak ada makanan yang dipanaskan kembali. Untuk makanan yang disajikan dalam keadaan panas, biasanya hanya dipertahankan tetap hangat dan bukan dipanaskan hingga mendidih.
47.	Apakah terdapat termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan, seperti ketika memasak, memanaskan kembali, mendinginkan, dan lain-lain?	Enggak ada.	Enggak ada.	Enggak ada.	Tidak.
48.	Berapakah rentang suhu ketika proses pemasakan makanan dan berapa lamakah waktu pemasakannya hingga tercapai suhu yang diinginkan?	Enggak diukur. Pakai feeling.	Enggak diukur suhunya.	Enggak diukur.	Tidak diukur.
49.	Berapakah suhu minimal ketika proses pemanasan kembali dan berapakah lama waktunya?	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Enggak pernah dipanaskan kembali.	Tidak pernah dipanaskan kembali.
50.	Berapakah suhu maksimal pengolahan makanan yang disajikan dalam keadaan dingin?	Enggak diukur.	Enggak bikin yang dingin-dingin.	Enggak diukur.	Tidak diukur.
51.	Apa yang Anda ketahui mengenai <i>temperature danger zone</i> ? Berapa lamakah makanan boleh berada dalam <i>temperature danger zone</i> (antara 5-60°C)?	Ya paling kalau sudah matang lalu dibiarkan sampai dingin agar bisa dimasukkan ke kontainer itu kita bantu pakai kipas angin. Paling hanya 5 menit kita biarkan begitu saja.	Makanan udah matang terus kan didiamkan itu sekitar 15 menit.	Ya setelah dari wajan kan dipindahkan ke nampan itu dan didiamkan. Tapi mendingkannya di nampan itu enggak lama kok.	Makanan matang hanya dibiarkan di nampan hingga agak dingin dalam waktu yang tidak lama. Selanjutnya langsung disajikan.
52.	Apa yang Anda ketahui tentang <i>personal hygiene</i> (higiene pribadi) dalam penanganan makanan?	Tentang kebersihan ya?	Belum pernah denger.	Enggak pernah denger.	Informan belum mengetahui mengenai <i>personal hygiene</i> .
53.	Apakah di <i>catering</i> Anda berlaku	Ya kalau secara khusus sih enggak	Ya paling kayak kuku itu enggak	Ya kalau di sini sih kayaknya	Informan mengetahui jika

	ketentuan khusus mengenai <i>personal hygiene</i> bagi seluruh pekerja, terutama penjamah makanan? Jika iya, bagaimana isi dari ketentuan tersebut?	ada. Paling kaitannya dengan larangan merokok dan kuku harus pendek-pendek.	boleh panjang. Tapi kalau kebersihan itu ya koreksi diri sendiri sebenarnya. Enggak ada aturannya.	udah pada kebiasaan. Di rumah kan juga harus gitu, misalnya cuci tangan.	kebersihan diri itu menyangkut larangan merokok, kuku harus pendek, dan juga kebiasaan mencuci tangan.
54.	Apakah penjamah makanan memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya?	Ya kalau kecelakaan sih pasti mungkin terjadi. Tapi kan di sini kita juga menyediakan kotak P3K-nya. Kalau ada yang luka ya biasanya kita kasih minyak banlen. Jadi luka bisa langsung kering dan memegang makanan juga sudah tidak apa-apa.	Ya kalau bisa sih jangan sampai ada yang luka-luka gitu. Sampai saat ini sih belum pernah.	Enggak ada yang sampai luka sih kayaknya.	Sampai saat ini belum ada pekerja yang terluka. Walaupun ada yang terluka, pekerja langsung diberikan obat yang dapat membuat luka cepat kering sehingga pekerja dapat kontak dengan makanan kembali.
55.	Apakah penjamah makanan memiliki penyakit infeksi pernafasan akut?	Ya, bisa ada kejadian seperti itu. Kalau parah, ya langsung enggak masuk pekerjaannya itu.	Kalau masalah kesehatan kan kadang-kadang kalau terasa, ya minum obat dulu sebelum telanjur.	Sakit juga kayaknya enggak ada.	Pekerja jarang yang sakit. Walaupun ada yang sakit, biasanya langsung tidak masuk kerja.
56.	Apakah penjamah makanan sedang menderita penyakit infeksi ataupun penyakit menular?	Ya, bisa ada kejadian seperti itu. Tapi kalau parah, ya langsung enggak masuk pekerjaannya itu.	Penyakit menular juga Alhamdulillah enggak ada.	Yang sampai sakit parah juga enggak ada kayaknya.	Sampai saat ini tidak ada pekerja yang sakit parah.
57.	Pakaian apa yang dikenakan oleh penjamah makanan ketika bekerja? Apakah penjamah makanan menggunakan pakaian khusus yang bersih dan steril?	Sementara sih belum ada. Masih pakaian biasa.	Pakaiannya biasa aja.	Ada pakaian khusus tapi dipakainya pas acara. Bukan buat yang masak.	Belum ada pakaian khusus bagi pekerja penjamah makanan.
58.	Apakah penjamah makanan bebas dari bau badan?	Sepertinya ya aman-aman saja.	Wah, enggak ada kalau gitu.	Enggak.	Tidak.
59.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan menggunakan sabun ketika sedang bekerja? Pada saat apa sajakah pekerja harus mencuci tangan dari sabun?	Ya, pasti mencuci tangan pakai sabun. Sekalian pakai sabun cair pencuci piring itu.	Sebelum kerja ya cuci tangan dulu. Pakai sabun pencuci piring itu. Kalau saya kan orangnya itu risih, jadi dikit-dikit harus cuci tangan.	Iya, cuci tangan pakai sabun pas sebelum dan sesudah pegang makanan.	Pekerja biasanya mencuci tangan menggunakan sabun cair pencuci piring ketika akan memegang makanan dan setelah kontak dengan makanan.
60.	Apakah penjamah makanan memakai topi ataupun penutup kepala untuk menutupi	Enggak. Hanya diikat saja rambutnya.	Enggak. Paling ya diikat saja rambutnya.	Enggak. Paling cuma diikat aja rambutnya atau pakai kerudung.	Tidak. Pekerja hanya mengikat rambutnya ketika bekerja.

	rambutnya ketika bekerja?				
61.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja?	Kadang-kadang sih pasti ada. Kan namanya gatal atau apa gitu.	Enggak ada.	Enggak.	Tidak.
62.	Apakah penjamah makanan merokok ketika sedang bekerja?	Enggak diperbolehkan. Lagipula yang biasa merokok juga Bapak-bapak dan enggak berhubungan langsung dengan dapur.	Enggak ada. Disini dilarang merokok soalnya.	Enggak boleh merokok.	Tidak.
63.	Apakah penjamah makanan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja?	Biasanya kalau makan sih mereka nunggu pas istirahat. Paling ya ngemil saja. Misalnya pas lagi kupas-kupas gitu.	Enggak.	Ketika kerja sih enggak ada. Ngemil itu ya ada waktunya sendiri lah.	Tidak.
64.	Apakah kuku dari penjamah makanan pendek dan bersih?	Iya.	Iya, pendek-pendek.	Kuku pendek-pendek kok.	Iya.
65.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan meludah di sembarang tempat ketika bekerja?	Enggak.	Enggak ada.	Enggak.	Tidak.
66.	Apakah penjamah makanan sedang mengalami gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya ketika bekerja?	Ya, bisa ada kejadian seperti itu. Dan biasanya sih masih bisa tetap masuk.	Kalau pas masak sih enggak ada yang batuk-batuk gitu.	Enggak. Alhamdulillah pada sehat.	Tidak ada yang sedang sakit ketika bekerja. Jika sakit, pekerja tidak akan masuk kerja.
67.	Apakah penjamah makanan menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja kecuali cincin kawin yang tidak berhias?	Enggak.	Enggak ada.	Enggak.	Tidak.
68.	Apakah terdapat kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat?	Kadang-kadang ngelapnya ya pakai kerudung atau bawa sendiri.	Itu biasanya bawa sendiri-sendiri.	Ada, tapi biasanya bawa sendiri-sendiri.	Tidak terdapat kain khusus untuk membasuh keringat. Biasanya pekerja membawa lap sendiri-sendiri.
69.	Apakah seluruh pekerja telah diberitahu mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan higiene makanan? Jika sudah, tolong jelaskan persyaratan tersebut.	Secara khusus sih enggak. Tapi ya paling sambil jalan ngasih taunya. Misalnya sebelum masak ya harus dicuci semua dulu sayurannya.	Enggak pernah. Kita harus sadar sendiri-sendiri.	Enggak sih kayaknya.	Tidak diberitahu secara khusus.

70.	Bagaimana penanganan makanan matang? Apakah penjamah makanan menggunakan tangan secara langsung ketika memegang makanan yang sudah matang?	Eggak. Pakai penjepit atau tangan yang dibungkus plastik.	Eggak. Kan pakai capit atau dibungkus sarung plastik gitu.	Eggak. Kan pakai sendok, capit atau plastik.	Makanan matang dipegang atau dipindahkan menggunakan penjepit, sendok, atau tangan yang dibungkus plastik.
71.	Bagaimana penanganan dari peralatan penyajian makanan yang dilakukan oleh pekerja?	Pakai tangan langsung tapi dipegangnya di bagian ujungnya.	Iya, pakai tangan langsung. Tapi dipegang di bagian bawah atau gagangnya.	Pakai tangan langsung.	Peralatan penyajian makanan langsung dipegang menggunakan tangan, namun yang dipegang adalah bagian ujung atau bawahnya.
72.	Apakah penjamah makanan menggunakan parfum dengan bau menyengat ketika bekerja?	Eggak.	Eggak.	Eggak.	Tidak.
73.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet?	Ya, karena di toilet juga disediakan sabun.	Iya, cuci tangan pakai sabun mandi dan airnya mengalir.	Iya, cuci tangan pakai sabun mandi.	Iya.
74.	Apakah penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja?	Iya, pakai celemek. Sarung tangan sih enggak. Terus biasanya ya pakai sandal.	Ada yang pakai celemek. Tapi khusus yang masak. Itu juga tergantung pekerjaannya. Kalau kira-kira kotor, ya celemeknya dipakai. Sarung tangan sih dipakainya kalau pas mau penyajian aja. Kalau sandal atau sepatu kita enggak pakai.	Kalau celemek sih biasanya kalau harus pakai ya pakai. Yang harus pakai itu biasanya buat yang masak sama yang nggoreng. Kalau racik-racik sih kadang ada yang pakai kadang enggak. Sarung tangan sama sepatu juga enggak pakai. Kan di dalam memang pada enggak pakai sandal.	Celemek biasanya hanya digunakan bagi pekerja yang bertugas memasak dan menggoreng. Sarung tangan dan sepatu tidak digunakan.
75.	Jika pekerja penjamah makanan sedang sakit, bagaimana ketentuan yang diterapkan di <i>catering</i> Anda? Apakah penjamah makanan yang sedang sakit melapor kepada atasannya sebelum bekerja?	Biasanya kan namanya orang kerja pasti sebisa mungkin tetep masuk. Tapi kalau dia merasa kondisi badannya sudah enggak fit ya dia enggak masuk. Tapi dari kita sih enggak ada larangan. Kalau ada yang enggak masuk ya pasti izin dulu. Kalau ada yang tetap masuk	Kalau lagi sakit, ya enggak masuk. Tapi tetap harus lapor dulu.	Kalau sakit terus mau enggak masuk, ya izin sama Ibu.	Jika pekerja sedang sakit dan tidak dapat masuk kerja, maka pekerja minta izin terlebih dahulu kepada pemilik <i>catering</i> .

		walaupun sakit ya paling hanya kita sarankan untuk mengonsumsi obat-obatan yang sudah kita sediakan.			
76.	Apakah penjamah makanan pria berjenggot dan berkumis panjang?	Yang masak enggak ada yang laki-laki.	Enggak ada.	Enggak ada.	Tidak.
77.	Bagaimanakah tindakan yang biasa dilakukan untuk melindungi kontak langsung dengan makanan? Apakah penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, maupun sendok dan garpu?	Iya, pakai penjepit atau tangan yang dibungkus plastik.	Pakai capit atau sarung tangan plastik sekali pakai.	Pakai sendok, capit, atau plastik.	Menggunakan sendok, penjepit, dan tangan yang terbungkus plastik.
78.	Apakah penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?	Belum.	Belum.	Belum.	Belum.
79.	Apakah penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja?	Enggak. Paling kalau pas capek-capek, kita ada fasilitas pijat bareng.	Enggak. Tapi paling kita bisa pijat refleksi setiap sebulan sekali. Kadang dua kali sebulan. Biar enggak gampang capek dan enggak gampang sakit.	Enggak. Paling kalau capek ya kita bisa pijat bareng. Waktunya sih enggak tentu. Kadang sebulan sekali. Kadang sebulan juga bisa lebih dari sekali.	Tidak. Biasanya hanya terdapat fasilitas pijat bersama bagi seluruh pekerja setiap satu atau dua kali dalam sebulan.
80.	Apa yang Anda ketahui tentang kontaminasi silang?	Kontaminasi dari manusia ke makanan? Atau makanan ke makanan? Atau dari daging?	Enggak. Memangnya tentang apa?	Belum pernah denger.	Informan belum mengetahui mengenai kontaminasi silang.
81.	Bagaimana upaya pengendalian kontaminasi silang yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Ya kita bedakan untuk penanganan makanan matang dan mentah.	Ya paling kalau makanan matang ya harus selalu ditutupi.	Ya paling cuma pencegahan buat semut gitu ya? Paling sih pakai kapur semut aja.	Informan mengetahui pencegahan kontaminasi pada makanan, misalnya perbedaan penanganan untuk makanan matang dan mentah, makanan matang harus selalu ditutup, ataupun menjauhkan makanan dari serangga dan binatang pengerat.
82.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk bahan makanan	Alatnya mungkin sama. Tapi kita cuci dulu setelah dipakai dan akan	Kalau alat untuk makanan mentah dan matang itu berbeda. Misalnya	Yang beda itu talenan buat yang matang dan mentah.	Pisau dan talenan untuk makanan mentah dan makanan

	mentah dan makanan matang yang akan dipotong?	dipakai untuk yang lainnya.	pisau dan talenan untuk makanan matang dan mentah itu ya sendiri-sendiri dan sudah diberi tanda.	Talenan buat yang matang sama talenan buat buah itu ada sendiri. Pisau juga beda. Ada pisau yang buat daging, sayur, sama buah itu sendiri-sendiri.	matang dibedakan.
83.	Bagaimana prosedur penyimpanan makanan matang dan bahan makanan mentah?	Iya, dibedakan. Tapi yang matang juga biasanya langsung kita taruh di kontainer. Enggak disimpan lagi.	Kan kita enggak pernah nyimpan makanan matang dalam waktu lama. Paling pas sebelum disajikan saja. Itu juga terpisah jauh dengan yang mentah.	Ya penyimpanan matang sama mentah jelas beda. Makanan matang yang udah diolah kan ditaruhnya di kontainer itu tadi. Kalau yang mentah kan ditaruhnya di baskom-baskom. Kalaupun ada sisa yang matang juga langsung kita bawa pulang.	Tidak ada penyimpanan makanan matang di lemari, kulkas, ataupun <i>freezer</i> .
84.	Bagaimana perlakuan yang diterapkan untuk peralatan yang kontak dengan makanan secara langsung?	Disimpan di rak-rak tersendiri.	Setelah dipakai, ya dicuci. Sebelum dipakai juga dicuci lagi.	Ya dicuci setiap habis dipakai sama sebelum dipakai.	Peralatan dicuci setiap selesai digunakan dan akan digunakan kembali.
85.	Apakah terdapat perbedaan dalam penggunaan peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?	Iya, beda alatnya.	Iya, beda. Misalnya pisau dan talenan kan juga berbeda. Terus panci yang untuk masak sup itu ya berbeda dengan panci yang untuk ngrebus sayur-sayur lain, apalagi untuk masak daging. Wajan untuk nggoreng dan untuk tumis juga sendiri-sendiri.	Iya beda. Contohnya ya pisau, talenan, kontainer, sama baskom yang tadi.	Pisau dan talenan serta peralatan untuk makanan mentah dan makanan matang dibedakan.
86.	Apakah terdapat perbedaan dalam lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang? Jika ada, seperti apakah perbedaan tersebut?	Tempatnya dibedakan. Kalau masih mentah hingga masak ya kita lakukan di dapur. Kalau sudah matang dan akan ditata, kita pindahkan di bagian depan dapur itu.	Beda-beda. Kalau racik-racik kan di meja dapur itu. Kalau masak ya di kompor.	Tempatnya sih masih sekitar dapur itu. Kalau nata-nata makanan matang kan biasanya suka di depan itu. Kalau racik-racik kan di meja dapur.	Terdapat perbedaan lokasi persiapan bahan makanan mentah dengan penyiapan makanan matang. Persiapan bahan makanan mentah dilakukan di dapur sedangkan penyiapan makanan matang dilakukan di depan dapur.
87.	Bagaimana penanganan buah dan sayuran yang akan diolah atau dimasak?	Dicuci dengan air mengalir dulu.	Dicuci dulu dengan air mengalir.	Dicuci dulu pakai air mengalir.	Dicuci dulu dengan air mengalir.

88.	Apakah area penanganan makanan bebas dari binatang peliharaan, serangga, ataupun binatang pengerat?	Kadang-kadang masih ada. Kalau binatang peliharaan sih tidak ada.	Iya, kadang-kadang saja ada semut dan lalat.	Kayaknya sih enggak ada.	Kadang-kadang masih ada semut dan lalat.
89.	Bagaimana ketentuan untuk peralatan yang digunakan untuk mencicipi makanan?	Pakai sendok atau mangkok seperti yang saya jelaskan tadi.	Pakai sendok makan yang sekali pakai dan berbeda untuk setiap masakan.	Pakai sendok makan yang sekali pakai dan untuk satu jenis sayur.	Menggunakan mangkok dan sendok makan sekali pakai dan hanya untuk satu jenis masakan.
90.	Apa yang Anda ketahui tentang kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas?	Yang kita tahu ya setelah alat dipakai lalu dicuci pakai sabun kemudian kita bersihkan dan kita keringkan. Kalau mau kita pakai harus dalam keadaan kering.	Kayaknya saya enggak tau nih.	Dalam hal apa ya?	Kebanyakan informan belum mengetahui mengenai kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas. Namun, informan pemilik <i>catering</i> sudah cukup mengetahui bahwa setiap selesai digunakan, maka peralatan harus dicuci menggunakan sabun dan kemudian dikeringkan.
91.	Bagaimana upaya kebersihan dan sanitasi peralatan dan fasilitas yang dilakukan di <i>catering</i> Anda?	Dicuci pakai sabun kemudian kita bersihkan dan kita keringkan.	Ya selalu dicuci sebelum dipakai dan sesudah dipakai.	Ya kita sih pasti kita cuci dulu itu alat-alatnya setelah dipakai dan sebelum dipakai.	Peralatan selalu dicuci menggunakan sabun setiap selesai digunakan dan juga sebelum digunakan. Setelah dicuci, peralatan juga harus dikeringkan.
92.	Bagaimana kondisi peralatan masak dan peralatan makan?	Ada yang sudah cuil-cuil. Tapi yang kita pakai ya yang kondisinya masih baik. Peralatan dari stainless steel juga masih bagus dan bebas karat.	Ya, masih baik.	Kondisinya ya masih bagus. Kan kita pilih yang bagus-bagus.	Kondisi peralatan masih baik dan memang yang digunakan adalah peralatan yang kualitasnya bagus, masih utuh, dan bebas karat.
93.	Bagaimana prosedur yang diterapkan untuk peralatan yang digunakan ketika penanganan makanan dalam rangka menjamin kebersihan dan sanitasi dari peralatan tersebut?	Kalau untuk peralatan yang berkerak-kerak, misalnya habis untuk menanak nasi ya biasanya kita rendam dulu. Kalau untuk alat yang masih gampang dibersihkan, ya langsung kita cuci. Jadi biasanya begini, setelah masak	Jadi sebelum dicuci itu ya direndam dulu. Nanti setelah itu baru dicuci pakai sabun. Habis itu dibilas dan untuk mengeringkannya ya hanya digantung saja.	Sama aja kayak nyuci piring itu. Kita buang sisa makanannya terus kita bilas. Baru habis itu dicuci pakai sabun.	Setiap selesai digunakan, sisa makanan yang terdapat di peralatan masak dibuang terlebih dahulu, kemudian peralatan direndam hingga mudah dibersihkan. Selanjutnya peralatan dicuci

		itu yang kita cuci yang besar-besar dulu. Nanti kalau sudah selesai, baru yang piring dan sebagainya.			menggunakan sabun dan kemudian dibilas. Setelah dicuci, peralatan dikeringkan dengan menggantungnya di dinding dapur.
94.	Hal-hal apa sajakah yang harus diperhatikan selama pencucian dan pembilasan peralatan? Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan makanan dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum, ketika, dan setelah penggunaan?	Ya, dicuci pakai air mengalir.	Dicuci dengan air mengalir dan pakai sabun pencuci piring.	Kita nyucinya pakai air mengalir dari kran-kran itu. Dicucinya itu setelah dipakai dan sebelum dipakai.	Pencucian dan pembilasan peralatan menggunakan air mengalir. Peralatan dicuci setiap sebelum dan setelah digunakan.
95.	Bagaimana prosedur pencucian peralatan makan dan minum yang dilakukan?	Alat makan dan minum dicuci setelah mencuci peralatan masak yang besar-besar. Prosedur pencuciannya sama. Pakai sabun pencuci piring dan air mengalir.	Kalau piring itu ya sama. Direndam dulu lalu dicuci pakai sabun dan dibilas. Nanti dikeringkan di rak-rak piring itu. Setelah itu baru dilap dan disimpan.	Ya misalnya kalau piring selesai acara kan pasti banyak sisa makanan, ya itu dibersihkan dulu, dibuang kotorannya. Terus dibilas sambil dibuang minyak-minyaknya. Nanti baru disabun.	Setiap selesai digunakan, sisa makanan yang terdapat di peralatan makan dan minum dibuang terlebih dahulu, kemudian peralatan direndam. Selanjutnya peralatan dicuci menggunakan sabun dan kemudian dibilas. Setelah itu, peralatan dikeringkan dengan meletakkannya di rak-rak.
96.	Bagaimana kondisi fasilitas pencucian peralatan? Apakah fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan 3 bak pencuci?	Untuk pencucian alat masak dan alat makan itu dibagi dua tempat. Biasanya yang piring dan gelas itu dipisahkan dengan pencucian alat masak yang besar-besar, seperti wajan, panci, dan sejenisnya.	Tempat pencucian disini itu dibedakan. Tempat untuk nyuci gelas, piring, dan alat-alat masak itu beda-beda. Kalau gelas itu nyucinya di wastafel. Kalau piring itu nyucinya di bawah pakai kran dan ada embernya. Kalau alat-alat masak kayak wajan itu dicucinya juga di bawah (tempatya sama) tapi krannya beda sama yang buat nyuci piring.	Kan kita ada 3 kran. Yang satu itu wastafel. Yang dua itu kran biasa di bawah itu. Yang buat nyuci gelas itu di wastafel. Piring sendok itu di kran bawah tapi krannya beda sama yang buat nyuci wajan atau panci. Kalau buat nyuci daging, sayur itu ya yang di wastafel.	Fasilitas pencucian peralatan terdiri dari tiga bagian, yakni wastafel serta dua bagian tempat pencucian yang terletak di bawah yang dilengkapi dengan kran. Wastafel biasanya digunakan untuk mencuci gelas, ataupun juga untuk mencuci daging dan sayuran. Sedangkan dua kran yang terletak di bawah salah satunya digunakan untuk mencuci piring, sendok, dan peralatan makan lainnya serta

					kran yang satunya digunakan untuk peralatan masak seperti wajan, panci, dan sejenisnya.
97.	Bahan apakah yang digunakan untuk pencucian peralatan? Apakah pencucian peralatan menggunakan deterjen atau sabun yang dipantau konsentrasinya agar efektif?	Pakai sabun pencuci piring.	Pakai sabun pencuci piring.	Pakai sabun cair pencuci piring.	Pencucian peralatan menggunakan sabun cair pencuci piring.
98.	Langkah apakah yang selanjutnya dilakukan setelah peralatan dibilas, dicuci, dan dibersihkan? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian dikeringkan dengan lap atau kain khusus yang bersih dan steril? Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian disimpan di area khusus?	Cuma digantung dan ditaruh di rak-rak itu. Nanti kan kering sendiri. Kalau mau dipakai atau disimpan, baru dilap lagi.	Kalau untuk alat-alat masak itu dikeringkannya dengan digantung saja. Kalau alat makan dan minum itu ditaruh di rak-rak dulu, nanti kalau udah kering baru dilap dan disimpan.	Kalau untuk piring dan gelas setelah dicuci ya kita taruh di rak-rak itu sampai kering. Nanti kalau udah kering ya dilap, terus disimpan di kardus atau tempat piring gelas itu. Nanti kalau mau dipakai lagi ya kita cuci lagi. Kalau yang buat masak, setelah dicuci ya kita gantung saja di tembok sekitar dapur. Nanti kalau mau dipakai, ya dicuci lagi.	Setelah dicuci, peralatan masak biasanya dikeringkan dengan menggantung peralatan tersebut di dinding dapur. Sedangkan untuk peralatan makan dan minum biasanya dikeringkan dengan cara menatanya di rak-rak. Jika sudah kering, maka peralatan makan dan minum tersebut dilap dan disimpan di kardus ataupun wadahnya masing-masing.
99.	Bagaimana kondisi area penyimpanan peralatan (dari segi kebersihan dan penataan)?	Kondisinya ya seperti ini. Sudah dikelompokkan untuk penempatan piring, gelas, baskom, wajan, panci, dan sebagainya.	Tertata rapi kok.	Bersih kok. Kan tiap hari dibersihin juga.	Bersih dan tertata rapi.
100.	Bagaimana posisi rak atau lemari penyimpanan peralatan?	Rak atau lemari peralatan ada di samping dapur. Dekat tempat pencucian peralatan.	Rak atau lemari ya ada di sekitar tempat pencucian itu. Tapi enggak dekat jaraknya.	Ya posisinya dekat tembok. Yang piring gelas juga ada yang ditaruh di kardus dan ditaruh di lantai.	Rak dan lemari peralatan terletak di sekitar area pencucian peralatan yang berada di samping dapur serta posisinya menempel di dinding.
101.	Apakah di area penyimpanan peralatan ditemukan kardus kosong maupun wadah yang sudah tidak terpakai?	Enggak ada.	Enggak. Kalau kardus udah enggak kepakai ya dimasukkin ke gudang.	Enggak.	Tidak. Kardus sudah dipisah dan disimpan di dalam gudang.
102.	Apakah di area penyimpanan	Enggak ada. Makanan disimpan di	Enggak.	Enggak.	Tidak.

	peralatan ditemukan produk makanan?	sisi lain dari dapur.			
103.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan?	Ya kadang-kadang masih ada.	Enggak.	Enggak kok.	Kadang-kadang masih ada tetapi dengan frekuensi yang sangat jarang.
104.	Fasilitas apa sajakah yang terdapat di <i>catering</i> Anda yang tersedia untuk seluruh pekerja? Apakah terdapat toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian bagi pekerja?	Ada 1 toilet untuk pria dan wanita digabung. Tidak ada ruang peristirahatan dan ruang makan khusus. Ruang ganti pakaian biasanya gabung dengan kamar mandi.	Toilet ada 1, gabung laki-laki dan perempuan. Ruang istirahat dan ruang makan khusus sih enggak ada. Ruang ganti pakaian ada di dekat toilet dan mushola.	Toilet ada satu. Untuk laki-laki dan perempuan sih sama aja. Ruang istirahat dan ruang makan khusus enggak ada. Ruang ganti pakaian ada di sebelah kamar mandi dan dekat mushola.	Terdapat satu toilet yang tidak dipisah antara laki-laki dan perempuan. Tidak terdapat ruang istirahat dan ruang makan khusus bagi pekerja. Sedangkan ruang ganti pakaian telah disediakan di sebelah kamar mandi dan di dekat mushola.
105.	Bagaimana kondisi kebersihan fasilitas-fasilitas tersebut?	Ya bersih, karena dibersihkan setiap hari juga.	Bersih kok.	Bersih kok.	Bersih.
106.	Bagaimana kondisi ruang ganti pakaian? Apakah ruang ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)?	Tidak ada.	Kalau loker-lokernya sih enggak ada.	Enggak ada lokernya. Tapi bersih juga kok.	Tidak tersedia loker untuk penyimpanan pakaian.
107.	Apakah terdapat fasilitas pencuci tangan yang tersedia di sekitar area penjamah makanan ketika bekerja? Bagaimana kondisi fasilitas pencuci tangan tersebut? Apakah tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan terpisah?	Cuci tangan untuk pekerja ya gabung dengan tempat cuci piring. Wastafel khusus cuci tangan sih ada. Tapi untuk tamu. Kadang-kadang sih bisa digunakan untuk kita sendiri. Kalau tempat cuci tangan yang gabung dengan tempat cuci peralatan itu pakai sabun cuci piring. Tapi kalau yang di wastafel itu sudah disediakan sabun cuci tangan khusus. Saluran pembuangan airnya tertutup. Tidak disediakan tisu atau handuk khusus.	Kalau cuci tangan ya di wastafel sama kran yang ada di dapur, yang di luar juga ada. Tapi yang di dapur itu gabung dengan cuci alat. Yang wastafel di dapur itu, sabunya sabun pencuci piring. Yang di luar itu sabun khusus cuci tangan dan biasanya ditujukan untuk tamu.	Cuci tangan itu lebih seringnya di wastafel dapur. Pakai sabun cair buat cuci piring itu. Soalnya kalau enggak pakai itu kayaknya kurang puas nyucinya. Kan pasti kita banyak minyak-minyaknya gitu tangannya. Wastafelnya itu tiap hari dibersihkan. Kalau buat ngeringin tangan juga ada kok. Lapnya biasanya digantung di dekat wastafel itu.	Fasilitas cuci tangan tersedia di dua tempat, yakni wastafel yang terdapat di dapur dan wastafel yang tersedia di luar yang ditujukan untuk tamu. Di wastafel luar telah disediakan sabun cair khusus untuk mencuci tangan. Sedangkan di wastafel dapur, pekerja biasanya menggunakan sabun cair pencuci piring. Lap untuk mengeringkan tangan juga telah disediakan dan digantung di dekat wastafel.
108.	Apakah ditemukan serangga dan	Kadang-kadang ya ada.	Enggak ada.	Enggak ada kayaknya.	Tidak ditemukan serangga dan

	binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut?				binatang pengerat di fasilitas-fasilitas tersebut.
109.	Bagaimana kondisi pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan? Apakah kondisinya lancar, baik, dan tidak menggenang?	Selalu lancar, enggak pernah tergenang, karena dialirkannya langsung ke saluran besar yang ada di depan rumah.	Saluran pembuangan airnya tertutup dan langsung ke got yang di depan itu. Enggak pernah menggenang atau bau.	Saluran pembuangannya tertutup. Enggak pernah mampet.	Saluran pembuangan air tertutup dan mengalir langsung ke saluran air besar yang terdapat di depan rumah. Kondisi saluran pembuangannya lancar, tidak pernah menggenang, dan tidak pernah berbau.
110.	Bagaimana pembuangan asap dari dapur? Apakah tersedia alat pembuang asap untuk pengeluaran asap dapur? Apakah pembuangan udara kotor atau asap tidak mengotori ruangan ataupun menimbulkan gangguan terhadap lingkungan?	Di bagian atas dapur agak kita buka sedikit. Tidak ada alat exhaust khusus. Kipas angin juga kita sediakan. Lagipula di area dapur juga banyak ventilasi dan jendela sehingga tidak terasa panas juga. Enggak pernah mengganggu lingkungan juga.	Enggak ada pembuangan asap khusus. Cuma lewat jendela-jendela. Jendelanya kan banyak dan besar. Jadi kita enggak pernah ngerasa pengap atau panas.	Enggak ada pembuangan asap lewat atas. Lagian di sini kan juga banyak jendelanya. Jadi asapnya bisa keluar lewat situ.	Tidak terdapat alat pembuangan asap khusus. Namun karena disain dapur yang bagian atasnya agak dibuka sedikit dan sekitarnya terdapat banyak jendela dan ventilasi, maka kondisi udara di dapur juga tidak terasa pengap atau panas.
111.	Apakah tersedia tempat sampah yang cukup dan bagaimana kondisinya? Apakah tempat sampah tertutup, anti lalat, kecoa, dan tikus, serta dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat dan dibuang setiap penuh?	Tempat sampah ada 1. Biasanya kita waktu kupas-kupas atau potong-potong bahan makanan itu ditaruh di kantong plastik hitam dulu. Kalau sudah lumayan penuh, kita ikat dan kita buang ke tempat sampah yang di luar itu. Setiap hari selalu dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir. Tempat sampah tidak ditutupi karena masing-masing kantong plastik sudah tertutup dan diikat. Tidak ditemukan binatang seperti lalat, kecoa, atau tikus. Paling kalau ada sih hanya kucing.	Tempat sampah ada 1, di luar. Di dalem enggak pernah nyimpen sampah. Jadi sampah cuma ditaruh di kantong plastik terus diikat dan dibuang habis itu. Enggak ada hewan-hewannya juga.	Tempat sampah ada satu, di luar. Kita sih enggak pernah numpuk sampah di dapur karena sampah-sampah itu kita masukin kantong plastik terus kita ikat dan dibuang di tempat sampah di luar itu.	Sampah biasanya dikumpulkan di kantong-kantong plastik kemudian diikat, lalu dimasukkan ke tempat sampah yang berada di luar dan sampah-sampah tersebut setiap hari selalu dibuang ke tempat pembuangan akhir. Tidak ditemukan binatang seperti lalat, kecoa, atau tikus. Kucing juga jarang sekali ditemukan.
112.	Dimana sajakah letak tempat sampah yang terdapat di <i>catering</i> Anda? Apakah tempat sampah diletakkan jauh dari area	Tempat sampah diletakkan jauh dari dapur. Letaknya dekat garasi.	Di luar. Jauh dari tempat masak.	Di luar, di dekat garasi.	Tempat sampah diletakkan jauh dari dapur. Letaknya di dekat garasi.

	penanganan makanan?				
113.	Bagaimana kondisi tempat sampah tersebut? Apakah tempat sampah rutin dan sering dibersihkan sehingga sampah tidak menumpuk dan menimbulkan bau? Apakah tempat sampah berada dalam kondisi kering dan jauh dari aliran air? Apakah tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)?	Tempat sampah rutin dibersihkan setiap hari sehingga tidak pernah sampai bau atau ada ceceran sampah begitu. Kondisinya juga selalu kering. Enggak ada pemisahan sampah basah dan sampah kering.	Setiap hari sampahnya dibuang. Enggak pernah bau dan enggak pernah numpuk juga. Kondisinya juga kering dan enggak mungkin keujanan. Tempat sampah dipisahin yang basah sendiri, yang kering sendiri. Yang basah itu bekas lemak-lemak dari daging. Langsung dibuang. Kalau yang kering itu kayak potongan sayuran sama plastik-plastik.	Sampahnya itu kan dibuang ke pembuangan akhir setiap pagi. Jadi sampah hari ini ya dibuangnya besok pagi gitu. Enggak sampai numpuk dan berbau kok. Kondisinya juga selalu kering. Sampah yang bau-bau kayak habis nyuci daging atau ayam itu langsung dibuang saat itu juga. Enggak ditaruh di tempat sampah itu dulu. Sampah-sampah dari masak itu ya digabung aja. Tapi kalau kaleng sama bekas air mineral itu baru dipisah sendiri.	Tempat sampah rutin dibersihkan setiap hari sehingga tidak pernah menumpuk ataupun berbau. Kondisinya juga selalu kering. Tidak ada pemisahan sampah basah dan sampah kering secara khusus. Biasanya yang dipisah hanya sampah dari sisa-sisa memasak dan sampah dari kaleng atau botol-botol bekas.
114.	Bagaimana upaya pembersihan dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> ? Apakah telah ada jadwal pembersihan rutin?	Fasilitas-fasilitas itu dibersihkan setiap hari.	Setiap hari dibersihkan. Disini itu sebentar-sebentar dibersihin kok. Bahkan sehari bisa lebih dari sekali.	Dibersihkan tiap hari.	Semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> , dibersihkan setiap hari.
115.	Bagaimana kondisi ventilasi di setiap area yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Ventilasi sudah cukup banyak. Banyak area terbuka sehingga tidak pengap ataupun panas.	Kondisi udara disini nyaman kok. Kan banyak jendela dan pintu juga terbuka.	Di sini banyak jendela dan pintu terbuka. Jadi ya udaranya segar dan enggak pengap.	Kondisi udara di area <i>catering</i> tidak pengap dan cukup segar karena terdapat banyak jendela dan ventilasi.
116.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di <i>catering</i> Anda?	Yang sering ditemukan ya paling tikus dan semut. Lalat biasanya ada kalau kita ada udang mentah. Tapi tikus itu juga enggak sampai berseliweran juga sih sebenarnya.	Yang paling sering ditemukan ya semut sama lalat.	Paling yang ada itu semut. Kalau lalat itu musiman. Paling kalau ada cumi aja baru lalatnya datang. Makanya kalau cumi itu pasti langsung kita cuci dan kita olah. Tikus kecoa juga enggak ada.	Masih ditemukan serangga dan binatang pengerat, seperti semut, tikus, dan lalat. Namun, lalat biasanya baru ada jika bahan makanan yang akan dimasak adalah udang atau cumi.
117.	Apakah ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat?	Biasanya di tempat-tempat tertentu, misalnya di pojok-pojok.	Kotoran sih enggak pernah ditemui.	Enggak ada.	Kotoran serangga dan binatang pengerat pernah

					ditemukan di tempat-tempat tertentu, misalnya di sudut-sudut ruangan.
118.	Apakah ditemukan sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat?	Kayaknya di atas-atas itu deh. Tapi belum pernah ditemukan secara langsung juga sebenarnya.	Sarang juga enggak pernah ada.	Enggak ada.	Belum pernah ditemukan secara langsung.
119.	Apakah masih ada area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat?	Memang mereka itu pinter banget ya cari tempat buat sembunyi gitu. Susah juga ngontrolnya.	Enggak ada kayaknya.	Kalau di dapur sih kayaknya enggak ada. Kita kan tiap hari juga membersihkan.	Di dapur tidak ditemukan area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat.
120.	Apakah di setiap lokasi masih terdapat area yang lembab?	Karena kita dengan tetangga itu berhimpitan, jadi yang lembab ya paling di bagian itu.	Enggak.	Enggak.	Tidak.
121.	Bagaimana upaya pengendalian serangga dan binatang pengerat yang diterapkan di <i>catering</i> Anda?	Tikus sih belum dirasa terlalu mengganggu. Kalaupun sudah cukup mengganggu ya kita kasih lem tikus gitu. Kalau semut ya diberi kapur semut. Lalat pakai lem lalat, tapi lalat itu biasanya musiman. Kecoa sih jarang sekali. Kalau ada, ya paling langsung kita pukul saja.	Kalau semut itu pakai kapur semut. Kalau lalat pakai lilin.	Kalau ada semut ya dikasih kapur semut. Kalau lalat biasanya kita nyalain lilin.	Tikus biasanya dikendalikan dengan lem tikus. Semut dikendalikan dengan kapur semut. Lalat dikendalikan dengan lem lalat atau dengan menyalakan lilin.
122.	Apakah telah ada upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat?	Karena kita banyak bagian yang terbuka ya jadi susah juga ngontrolnya. Kalau kita tutup, takutnya malah akan mengganggu sirkulasi udara di dalam.	Kita sih enggak nutup lubang-lubang udara.	Enggak ditutupin sih. Tapi kalau makanan matang kan selalu ditutupin.	Tidak terdapat upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat.
123.	Apakah telah dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan?	Ya, biasanya pakai lem tikus dan lem lalat.	Kalau alat perangkap buat tikus sih belum karena memang enggak ada kejadian. Mudah-mudahan memang enggak ada.	Enggak. Kan enggak ada tikus.	Alat perangkap yang biasanya digunakan adalah lem tikus dan lem lalat.
124.	Apakah telah tersedia bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat? Bagaimana penyimpanannya?	Tidak pakai bahan kimia.	Enggak.	Enggak.	Bahan kimia tidak digunakan.

**MATRIKS HASIL WAWANCARA
KETUA DPP IKABOGA (IKATAN AHLI BOGA) INDONESIA**

Nomor Urut Informan: 10

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana peran IKABOGA dalam usaha jasa boga informal, khususnya <i>catering</i> ?	IKABOGA adalah persatuan ahli-ahli boga. Fungsinya berbeda dengan APJI (Asosiasi Pengusaha Jasaboga Indonesia). Organisasi kita berisi narasumber, instruktur, dan tenaga-tenaga ahli boga. Untuk masalah keamanan pangan, memang masuknya ke IKABOGA. Di IKABOGA juga ada bidang pendidikan yang di dalamnya terdapat dosen dan ahli-ahli boga yang memang profesional di bidangnya.
2.	Bagaimana proses penerimaan bahan makanan yang seharusnya dilakukan di setiap <i>catering</i> ?	<p>Untuk penerimaan bahan makanan, saat kita membuka <i>catering</i> itu memang harus ada pembagian ruangan dan jalur-jalurnya. Dalam teorinya, ketika penerimaan bahan makanan itu memang ada <i>supplier</i>-nya yang mengirim barang dan ada tim tenaga kerja yang menerima. Barang yang kita terima juga harus dimasukkan ke dalam ruangan khusus yang terpisah dari dapur. Untuk penerimaan sayur-sayuran, kita memang harus memilah sayur-sayuran tersebut. Sayuran kering seperti jamur harus dimasukkan ke bagian penerimaan yang kering. Kalau kita menerima barang seperti daging, kita punya <i>freezer</i>. Kalau kita menerima bakso, tahu, tofu, dan sejenisnya, kita punya <i>chiller</i> atau kulkas. Tapi kalau sayuran yang langsung akan dipakai sekarang ya harus langsung dibersihkan, dicuci, dan dikeringkan. Karena kalau <i>catering</i> itu kan rawan terjadi kontaminasi yang dapat mengakibatkan keracunan. Jadi kalau kita belanja itu ya enggak boleh langsung masuk ke dapur begitu saja. Harus kita pilah-pilah terlebih dahulu di luar dapur.</p> <p>Kondisi bahan makanan juga harus diperiksa. Soalnya sekarang-sekarang ini <i>supplier</i> kan juga suka nakal. Misalnya kita beli daun bawang kan harusnya yang seger tapi bisa saja mereka ngasih yang sudah layu-layu gitu. Cabai itu juga keliatan. Kalau yang seger kan cabainya masih kenceng gitu. Nah, cabai dan wortel itu kan juga ada KW-nya, misalnya KW 1, KW 2, dan KW 3. Jadi biasanya disesuaikan lagi sama <i>catering</i> kita. Kita maunya <i>catering</i> kita itu yang harga berapa. Kan namanya bisnis jadi kita harus berpikir harga dan kualitas juga. Kalau harga <i>catering</i> kita standar, kan enggak mungkin pakai barang yang kualitas 1 semua. Jadi itu tergantung <i>cost</i> yang kita akan layani. Nah, makanya harus ada tenaga yang mengontrol ketika penerimaan barang untuk memeriksa kualitas bahan makanan yang kita beli. Kalau ada barang yang jelek, ya kita kembalikan. Tapi itu biasanya kalau ada <i>supplier</i>. Nah, kadang-kadang kan <i>catering</i> itu yang beli ya karyawannya sendiri. Kita juga sebenarnya enggak boleh percaya-percaya sekali dengan karyawan. Saya juga kalau karyawan yang beli, biasanya saya timbang ulang lagi barangnya. Jangan sampai bahan makanan yang kita beli itu enggak cukup. Bahan makanan yang kita terima juga harus memenuhi syarat bahan makanan yang baik. Misalnya kalau untuk daging, warnanya harus merah dan segar. Biasanya juga pedagang suka nakal karena ada yang suka ngasih <i>color</i> ke daging. Tapi warnanya itu bisa beda kok. Kalau ikan, malah lebih gampang. Ikan itu dari matanya udah keliatan. Kalau masih bagus, mata ikannya itu warnanya hitam. Yang matanya agak kemerahan jangan dipakai. Terus dari badannya juga biasanya masih kenyal dan begitu dipencet, dia akan langsung kembali. Kalau ikan yang ketika dipencet badannya enggak kembali lagi, ya jangan dipakai karena nanti kalau dipotong jadi hancur. Kalau sayuran yang bagus itu ya pasti yang masih keliatan segar dan enggak layu. Sayuran yang paling bagus itu ya yang KW 1. Kalau ayam yang masih <i>fresh</i> itu yang badannya masih kaku tapi bukan yang kaku <i>frozen</i>. Kalau makanan kaleng tentu kita harus liat <i>expired</i>-nya karena kalau udah lewat <i>expired</i>-nya akan membawa bencana. Bahan makanan itu lebih baik dibatasi pemakaiannya 1 atau 2 bulan sebelum masa kadaluarsa. Namun, tergantung bahan makanannya juga. Kan ada bahan makanan yang memang diproduksi untuk jangka waktu yang tidak lama. Kondisi kaleng juga enggak boleh penyok, harus mulus. Karena kalau enggak utuh kalengnya, berarti ada robekan di kaleng dan takutnya terjadi reaksi kimia antara kaleng dan makanan tersebut.</p>

		<p>Bahan makanan yang diterima juga harus dicatat tanggal penerimaannya. Misalnya pas kita nerima daging kan kita catat. Terus ternyata pas kita liat catatan, masih ada sisa. Berarti yang dipakai dulu ya yang lama. Kalau bahan makanan kering yang disediakan untuk stok barang ya memang harus kita kasih tanda. Namun, saya rasa yang biasanya memiliki stok-stok barang itu <i>catering</i> yang besar sekali. Pada umumnya, <i>catering</i> rata-rata tidak memiliki stok barang dan hampir semuanya berupa barang-barang baru.</p> <p>Setelah diterima, makanan yang mudah rusak seperti daging, ayam, dan ikan biasanya langsung dicuci, dikeringkan, dan dimasukkan ke dalam <i>freezer</i>. Untuk penerimaan alat-alat prasmanan juga harus kita periksa dulu kondisinya. Sebagai pengusaha <i>catering</i>, kita juga harus teliti, mengingat barang-barang sekarang juga mahal harganya. Mika juga harus diperiksa karena biasanya suka masih ada guntingan-guntingan kecil. Terus juga kalau kita pakai mika, kita kasih alas dulu dari plastik khusus. Jadi makanan ya enggak langsung ke mika. Kalau kardus sih enggak harus dilap dulu. Tapi kalau mika memang harus teliti pas memakainya.</p>
3.	<p>Bagaimana proses penyimpanan bahan makanan yang seharusnya dilakukan di setiap <i>catering</i>?</p>	<p>Penyimpanan bahan makanan itu harus dilakukan di area yang berbeda dengan penerimaan bahan makanan. Jadi setelah diterima, bahan makanan kan tadi dipilah-pilah dulu di area penerimaan bahan makanan. Cabai ya diletakkan di wadah lalu dijemur. Kalau bahan makanan yang kering-kering itu langsung kita masukkan ke toples-toples lalu kita letakkan di rak penyimpanan. Kalau bahan makanan ditaruh di lemari malah saya enggak setuju karena lemari itu kan pengap, jadi takutnya ada kecoa. Kalau ditaruh di rak kan terbuka, jadi keliatan, tapi setiap makanan itu harus disimpan di toples-toples sendiri dan kondisinya tertutup. Kalau lemari <i>kitchen set</i> yang menggantung itu sebenarnya sih enggak apa-apa. Tapi pengalaman saya, karena <i>kitchen set</i> itu pengap dan bau jadi suka ada kecoa. Makanya mesti rajin nyemprot. Kita kan usaha <i>catering</i> itu sangat sensitif. Jadi ya bener-bener harus dijaga biar enggak sampai ada kejadian keracunan. Posisi rak penyimpanan boleh menempel di dinding kok. Rak untuk penyimpanan makanan letaknya jauh dari sumber air. Bahan makanan kering yang sudah dipindahkan ke wadah atau toples sendiri-sendiri memang harus diberi nama atau label agar lebih aman karena kan kita ada karyawan banyak, jadi jangan sampai ada karyawan yang salah ambil bahan makanan karena tidak tau dan tidak ada namanya. Penyimpanan bahan makanan juga lebih baik dibedakan antara bahan makanan yang sering dan jarang digunakan. Bahan makanan yang sering atau akan digunakan biasanya kita letakkan di bagian atas dari rak. Sedangkan untuk penyimpanan bahan makanan dengan jumlah besar dan berat dengan yang ringan memang biasanya kita sudah bedakan. Misalnya untuk gula jawa, biasanya kita taruh di paling bawah karena selain jumlahnya berat, gula jawa juga tidak terlalu sering digunakan. Kalau gula pasir biasanya ditaruh di bagian tengah karena gula pasir kan rawan larut kalau terkena air dan sangat mudah menarik semut untuk datang. Penyimpanan di kulkas bisa berupa bahan makanan mentah seperti sayuran dan makanan matang. Namun, sayuran yang disimpan juga sayuran tertentu seperti seledri. Biasanya juga <i>catering</i> itu membeli bahan makanannya ketika akan digunakan. Jadi jarang sekali bahan makanan seperti sayuran yang harus diinapkan dan disimpan di kulkas. Yang biasa kita stok itu ya bawang merah, bawang putih, dan cabai. Itu juga tidak disimpan di kulkas. Makanan matang yang disimpan di kulkas biasanya diletakkan di bagian atas. Kalau sayuran biasanya kita letakkan di laci kulkas yang ada di bagian bawah. Sayuran juga tidak boleh disimpan dengan cara membiarkannya di ruangan terbuka begitu saja. Agar tidak cepat busuk dan lebih awet, sayuran itu harus dibungkus dengan koran atau plastik lalu diikat dan kemudian disimpan di kulkas. Untuk mensiasati sayuran yang dibeli malam untuk digunakan besok pagi, selain disimpan di kulkas, sayuran lebih baik diguyur dengan air lalu ditaruh di wadah. Penyimpanan bahan makanan seperti ayam, daging, dan ikan yang disimpan di <i>freezer</i> tidak perlu dipisahkan karena itu semua kan protein hewani. Lagipula bahan makanan tersebut kan juga sudah dibungkus sendiri-sendiri. Tapi kalau untuk penyimpanan makanan matang, jangan sampai disimpan di <i>freezer</i>. Kalau terpaksa disimpan pun, makanan matang lebih baik disimpan di <i>chiller</i> atau kulkas. Namun, kalau <i>catering</i> biasanya sih jarang terdapat penyimpanan makanan matang untuk disajikan lagi. Biasanya itu untuk rumah makan dan khusus untuk makanan yang tidak mudah basi. Kalau makanan matang yang disimpan di kulkas itu maksimal hanya boleh disimpan 2-3 hari. Kalau makanan mentah itu bisa sekitar 5-6 hari disimpan di kulkas. Penyimpanan makanan matang di <i>freezer</i> apalagi dalam keadaan terbuka itu jelas sudah salah. Misalnya untuk ayam goreng yang disimpan di <i>freezer</i> dan</p>

		<p>kemudian akan kita goreng lagi, maka dagingnya akan keras. Namun, kalau ayam goreng itu dibumbui lagi dan dimasak kemudian baru digoreng, sebenarnya itu tidak masalah. Yang salah adalah jika makanan matang disimpan dalam <i>freezer</i> dengan kondisi terbuka. Soalnya <i>freezer</i> itu kan ada bunga esnya. Sedangkan ayam yang disimpan tadi itu kan berbumbu dan ada kandungan airnya. Jadi akan terbentuk kristal-kristal. Oleh karena itu lebih aman jika bahan makanan dibungkus dalam plastik atau diletakkan dalam wadah tertutup. Jadwal pembersihan rutin untuk kulkas dan <i>freezer</i> harus ada karena dengan pembersihan, kita bisa mengontrol stok makanan yang disimpan. Lalu dengan dilaksanakannya pembersihan kulkas dan <i>freezer</i>, maka bunga es tidak akan menumpuk. Kadang-kadang juga pasti ada ceceran dari bahan makanan yang disimpan, misalnya ceceran darah dari ayam atau ikan yang disimpan. Dengan adanya pembersihan, maka ceceran atau tumpahan bahan makanan dapat dibersihkan dan tidak sampai menimbulkan bau. Kulkas dan <i>freezer</i> itu sebaiknya 1 minggu sekali dibersihkan. Penyimpanan bahan makanan harus menerapkan metode <i>First In-First Out</i> (FIFO), yaitu bahan makanan yang dibeli terlebih dulu harus dipakai lebih awal karena bahan makanan yang lama-lama dibiarkan disimpan akan berubah kualitasnya. Penyusunan bahan makanan juga harus disusun dan dibedakan berdasarkan baru-lamanya bahan makanan. Sedangkan untuk susu dan makanan berbahan dasar susu harus disimpan di kulkas dan jangan di <i>freezer</i>. Penyimpanan bahan makanan di kulkas atau di <i>freezer</i> juga harus dalam kondisi terbungkus dan tertutup rapat. Selain karena lebih mudah pada saat pemasukkan dan pengambilan, bahan makanan juga akan lebih terjamin dalam hal hygiene dan sanitasinya. Area penyimpanan makanan juga tidak boleh digunakan untuk menyimpan peralatan atau produk non-makanan lainnya.</p>
4.	<p>Bagaimana proses pengolahan makanan yang seharusnya dilakukan di setiap <i>catering</i>?</p>	<p>Dapur itu seharusnya dipisahkan antara tempat untuk persiapan (misalnya ketika memotong-motong makanan) dan dapur untuk memasak. Jadi bahan makanan yang masuk ke dapur itu memang tinggal produksi saja jadi bisa lebih aman. Dapur juga tidak boleh berdekatan dengan toilet, namun boleh satu lokasi dengan tempat pencucian peralatan. Area penerimaan, penyimpanan, persiapan, dapur, hingga penyajian makanan matang memang harus disediakan oleh pengusaha <i>catering</i> dan tetap harus diusahakan walaupun tempat terbatas, karena sebagai pengusaha ya kita memang harus siap dengan segala risiko untuk membangun usaha <i>catering</i>. Namun, pada faktanya memang banyak dari usaha <i>catering</i> yang tidak mengikuti ketentuan tersebut karena berbagai keterbatasan ataupun ketidaktahuan dari mereka sendiri. Penanganan makanan beku sebelum dimasak adalah dengan cara mendiamkannya hingga mencair. Jangan sampai makanan beku tersebut diguyur atau direndam air karena takutnya malah terjadi kontaminasi. Untuk bahan makanan seperti daging, ikan, ayam, dan sayuran, sebelum dimasak harus dicuci dan lebih aman dicucinya dengan air mengalir. Pencucian sayuran dan daging harus dipisahkan. Pencucian sayuran biasanya dilakukan lebih awal. Setelah dicuci, sayuran dikeringkan dan kemudian dipotong-potong. Makanan yang disimpan di kulkas ketika dikeluarkan dari kulkas lebih baik langsung dimasak dan jangan disimpan-simpan lagi. Pemasakan makanan misalnya untuk makanan berkuah seperti kimlo, kalau kita ingin mendapatkan kaldu yang banyak, maka ayam harus direbus sejak awal. Namun, kalau kita tidak menginginkan kaldu yang banyak, maka ayam direbus ketika air sudah mendidih. Suhu pemasakan sampai mendidih mungkin ya sekitar 80-100°C. Nanti kalau sudah mendidih lama, api harus dikecilkan agar bumbu lebih meresap dan kuah benar-benar matang. Ketika api kecil, kuah yang matang itu ditandai dengan adanya gumpalan-gumpalan kaldu yang ada di sekitar panci dan gumpalan tersebut menjadi kalis. Kalau kuah sudah matang seperti itu dan proses pemasakannya steril, sampai sore pun masakan itu tidak akan basi. Pemasakan santan juga begitu. Kalau sudah mendidih, api harus dikecilkan agar santan tidak pecah. Untuk cah, karena merupakan menu oriental, maka lebih baik sayuran direbus sebentar sebelum dimasak. Menumis bumbunya juga harus benar-benar matang dan apinya harus besar. Setelah itu baru sayuran dimasukkan. Makanan yang sudah matang dipindahkan ke dalam kontainer-kontainer dan tidak boleh diletakkan di lantai. Memotong buah atau sayuran pun juga tidak boleh dilakukan langsung di lantai. Makanan matang yang diletakkan di wajan, panci, atau kontainer itu tidak boleh ditutup rapat kalau masakan masih panas. Tetap ditutup, namun ditutupnya tidak rapat dan diberi celah untuk keluarnya udara. Untuk mencicipi makanan itu, kita harus menyediakan dua sendok. Jadi satu sendok untuk mengambil masakannya, lalu dari sendok itu</p>

		<p>masakan dituangkan ke mangkok. Dari mangkok, kita gunakan sendok kedua itu untuk mencicipi masakannya. Mencicipi makanan tidak boleh langsung dari sendok sayur ke mulut. Sebaiknya juga jangan mencicipi dari sendok sayur langsung dituangkan ke tangan. Soalnya hasil masakan akan menjadi tidak bagus karena rasa masakan yang dicicipi menjadi berkurang <i>taste</i>-nya dan aroma masakan juga kurang bisa dirasakan. Mencicipi makanan itu lebih baik agak lama dan boleh lebih dari satu kali biar benar-benar terasa masakannya.</p>
5.	<p>Bagaimana proses penyajian makanan yang seharusnya dilakukan di setiap <i>catering</i>?</p>	<p>Makanan yang sudah matang juga harus diletakkan di luar dapur. Makanan yang sudah matang juga harus ditutup. Kemudian sebelum dibawa ke tempat prasmanan, kita juga harus memeriksa kelengkapan dari menu makanan yang akan disajikan. Makanan matang yang akan dipindahkan boleh dipindahkan menggunakan tangan tetapi harus dibungkus dengan sarung tangan. Makanan berkuah itu ketika memasak harus dipisah antara kuah dan sayurannya karena kalau memasaknya dicampur, kuahnya itu bisa berubah warna. Tapi kita merebus sayurannya ya lebih baik pakai kuah masakannya itu. Jadi kuah masakan itu disisakan lalu ditambah bumbu. Soalnya dengan merebus sayurannya pakai kuah itu, masakan kita enggak akan berubah rasanya. Khusus untuk <i>cream soup</i>, pemasakan antara kuah dan sayurannya tidak dipisah. Kain yang digunakan untuk prasmanan harus dicuci setelah digunakan. Biasanya memanfaatkan jasa <i>laundry</i> karena lebih mudah dan lebih aman, lalu disimpan di lemari khusus. Tidak perlu dicuci ulang lagi sebelum digunakan.</p>
6.	<p>Bagaimana ketentuan mengenai temperatur penanganan makanan yang seharusnya diterapkan di setiap <i>catering</i>?</p>	<p>Untuk kulkas dan <i>freezer</i> itu harusnya diukur juga suhunya. Kulkas biasanya 8-10⁰C, sedangkan <i>freezer</i> biasanya -4 atau -5⁰C. Kalau untuk <i>catering</i> kan biasanya kita udah ngerti semua ya soal waktu buat masak gitu. Yang jelas kalau di <i>catering</i> itu, makanan yang lama itu dimasak duluan. Misalnya puding, asinan, daging, ayam, atau ikan. Nanti yang belakang ya tinggal sayur, cah, sama tumisan. Nah kalau berapa lamanya masak itu tergantung dari api. Kan <i>catering</i> itu biasanya pakai kompor gede semua, jadi pasti panas. Kalau menumis bumbu-bumbu itu harus benar-bener panas dan benar-bener mateng. Terus kalau bikin kuah atau santan gitu juga harus benar-bener matang. Nah, jadi sebenarnya kita enggak bisa ngitung jam-nya karena takutnya pas udah diitung jam-nya ternyata masih belum mateng. <i>Catering</i> itu kan pasti menangani porsi besar dan kompor juga ada banyak. Nah, jadi waktu masak ya harus kita bagi. Misalnya ini <i>catering</i> harus bisa dimakan jam 12 siang, ya jam 9 berarti harus udah mateng semua. Jadi masaknya itu harus udah dimulai dari jam 04.30. Masakan juga harus benar-bener mateng dan nasi pun juga harus tanak. Karena biasanya teknik memasak itu mempengaruhi kekuatan dan ketahanan dari masakan itu. Soalnya kalau pas masak itu udah sesuai dari segi panas dan waktu ketika memasak, ya makanan itu jadi enggak cepet basi. Makanan yang tidak boleh dipanaskan kembali adalah bayam, kangkung, serta sayuran hijau. Yang boleh dipanaskan kembali misalnya sambal goreng, namun hanya boleh dipanaskan satu kali saja setelah dikeluarkan dari kulkas. Untuk penyajian prasmanan, kan kita ada pemanasnya jadi bisa lebih menjamin kekuatan masakan. Tapi kalau untuk makanan berkuah, kita harus siapkan kompor juga di <i>pantry</i> atau tempat menyiapkan bahan yang ada di area acara prasmanan. Untuk masakan berupa cah biasanya hanya bisa bertahan 4-5 jam. Sedangkan untuk masakan berkuah bisa lebih bertahan lama jika di tempat prasmanan disediakan pemanas dan kompor.</p>
7.	<p>Bagaimana ketentuan mengenai <i>personal hygiene</i> yang seharusnya diterapkan di setiap <i>catering</i>?</p>	<p>Penjamah makanan yang terluka (walaupun luka sudah ditutup plester) tetap tidak boleh memegang makanan dan harus mengerjakan pekerjaan lain yang tidak kontak langsung dengan makanan. Orang yang masak itu harus benar-bener bersih, sehat, dan rambutnya ditutup. Kalau rambut tidak ditutup, takutnya rambut masuk ke makanan dan dapat menyebabkan kontaminasi dan atau menimbulkan komplain dari pelanggan. Pakaian khusus boleh digunakan, namun tidak harus. Yang harus dipakai itu celemek dan sepatu boot. Sepatu boot dapat melindungi pekerja dari kemungkinan tersiram air panas ataupun terkena kotoran-kotoran ketika memasak. Kalau sarung tangan itu kita pakai ketika mengambil barang dan memindahkan makanan matang. Untuk persiapan sih tidak usah pakai sarung tangan. Saya juga menganjurkan kepada pekerja yang memasak untuk menggunakan kaca mata karena asap ketika memasak itu kan dapat membahayakan kesehatan mata juga. Cuci tangan pakai sabun itu harus dilakukan dan biasanya sebelum memulai masak. Ketika memasak sih enggak perlu cuci tangan karena memang kondisinya kering. Tapi setelah memegang peralatan baru boleh cuci tangan lagi.</p>

		Sebelum memegang makanan matang juga harus cuci tangan. Cuci tangannya ya di wastafel, bisa menggunakan sabun cair pencuci piring atau sabun krim. Kain khusus untuk membasuh keringat perlu disediakan karena menghindari pekerja yang banyak berkeringat dan dikhawatirkan keringatnya bisa mencemari makanan. Kain untuk membasuh keringat tersebut juga dapat mencegah pekerja mengelap keringat menggunakan celemek, baju, atau bahkan lap untuk peralatan. Sertifikat kursus higiene sanitasi makanan memang sulit didapatkan oleh pengusaha <i>catering</i> apalagi pekerjanya, karena saat ini biaya untuk kursus itu juga sampai berjuta-juta. Jadi ya susah kalau sudah membicarakan itu. Tapi Dinas Pendidikan khususnya bagian pendidikan non-formal itu bagus lho. Soalnya mereka punya program pelatihan gitu. Kita kan salah satu mitranya. Jadi dari mereka memberikan dana agar kita mengadakan pelatihan mengenai higiene sanitasi jasaboga ke pengusaha-pengusaha atau pedagang makanan informal.
8.	Bagaimana ketentuan mengenai pengendalian kontaminasi silang yang seharusnya diterapkan di setiap <i>catering</i> ?	Peralatan untuk penanganan bahan makanan mentah dan makanan matang harus dibedakan, tidak boleh hanya dicuci saja. Misalnya talenan untuk bahan makanan mentah biasanya menggunakan talenan dari kayu. Sedangkan untuk makanan matang, talenan yang digunakan adalah talenan yang berbahan plastik.
9.	Bagaimana ketentuan mengenai fasilitas sanitasi dan peralatan yang seharusnya diterapkan di setiap <i>catering</i> ?	Peralatan masak ataupun peralatan makan dan minum setelah diterima dan agar lebih aman dalam penggunaannya, harus dicuci dan dikeringkan terlebih dahulu lalu dibilas lagi dengan paraffin atau minyak goreng sampai kering lagi. Peralatan yang akan dipakai lagi juga harus dicuci ulang dan dicucinya menggunakan sabun. Sedangkan peralatan makan dan minum dicucinya menggunakan air hangat. Bahan yang digunakan untuk mencuci peralatan lebih aman menggunakan sabun cair pencuci piring karena mudah dilarutkan dan bila dilarutkan dengan air panas juga cepat. Prosedur pencucian itu biasanya kita kan enggak nyuci sendiri-sendiri. Jadi kita masukkan ke satu tempat dan di tempat itu baru kita kasih sabun lalu kita alirkan air dari kran. Kalau memang perlu, ya kita kasih air panas. Biasanya itu kita laksanakan kalau pakai rantang. Setelah dicuci, kita letakkan di rak peralatan yang dekat dengan tempat pencucian. Jika sudah kering, baru dipindahkan ke rak peralatan yang lainnya. Peralatan yang setelah dicuci kemudian digantung di dinding-dinding dapur sebenarnya juga tidak disarankan karena dapat mengganggu penataan di sekitar dapur. Selain itu, kita kan juga harus mempertahankan dinding dapur tetap bersih. Kalau memang mau menggantung peralatan, ya lebih baik di sekitar area penyimpanan peralatan dan bukan di area dapur yang dekat tempat untuk memasak. Peralatan makan dan minum juga dikeringkan dulu, kemudian kalau sudah sampai di tempat prasmanan, baru kita lap lagi dengan lap khusus. Fasilitas pencucian peralatan harus terdiri dari dua bak yang fungsinya berbeda. Bak yang satu digunakan untuk mencuci piring, gelas, dan sejenisnya. Sedangkan bak yang lainnya digunakan untuk mencuci peralatan masak atau peralatan <i>stainless</i> . Peralatan harus disimpan di area atau ruangan khusus dan ditata sesuai jenis peralatannya agar memudahkan dalam pengambilan serta pengontrolan jumlah dan kondisi peralatan. Peralatan makan dan minum lebih baik tetap diletakkan di kotak atau kardus peralatannya. Sebaiknya kotak ataupun rak jangan diletakkan langsung di lantai. Harus ada jarak antara lantai dan tempat penyimpanan agar bagian bawahnya mudah dibersihkan. Dapur harus dilengkapi dengan alat <i>exhaust</i> untuk pembuangan asap untuk menjamin kesehatan pernapasan dari pekerja dan untuk menciptakan kenyamanan ketika bekerja juga.
10.	Bagaimana ketentuan mengenai pengendalian serangga dan binatang pengerat yang seharusnya diterapkan di setiap <i>catering</i> ?	Serangga dan binatang pengerat sama sekali tidak boleh ditemukan di area <i>catering</i> . Untuk mencegah dan mengendalikan adanya serangga dan binatang pengerat, upaya yang paling baik adalah dengan mempertahankan area <i>catering</i> tetap bersih. Misalnya dengan selalu membersihkan setiap lokasi di <i>catering</i> dan mengurangi tempat-tempat yang memungkinkan serangga dan binatang pengerat bersembunyi. Salah satu caranya adalah dengan memberi jarak antara lantai dengan rak, lemari, atau meja sehingga bagian bawahnya dapat dibersihkan dan selalu dalam kondisi terbuka. Pembersihan seluruh area <i>catering</i> lebih baik dilakukan setiap selesai pelaksanaan <i>catering</i> . Kompor-kompor juga harus dibersihkan, tidak hanya areanya saja.

MATRIKS HASIL WAWANCARA
DINAS KESEHATAN KABUPATEN PURWOREJO

Nomor Urut Informan: 11

Bidang: Pelayanan Kesehatan

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana prosedur pemberian izin untuk usaha <i>catering</i> (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga)?	Kalau sesuai Permenkes, nomornya saya agak lupa, sertifikat layak sehat, baik untuk rumah makan, restoran, juga hotel, ada sertifikat hygiene atau layak sehat gitu lah. Itu kebetulan di Purworejo memang belum dilaksanakan. Mestinya karena itu kelompoknya pangan siap saji, dilaksanakan oleh Bidang P2, khususnya seksi kesehatan lingkungan yang punya tenaga teknis hygiene sanitasi karena di sana kan ada syarat-syarat yang menuntut adanya penyuluhan dengan fokus hygiene sanitasi. Sedangkan untuk di Yankes sendiri dikhususkan untuk pangan kemasan. Ya meskipun demikian dari beberapa penyuluhan yang kami laksanakan, termasuk saya juga diundang dari Pariwisata yang isinya adalah rumah makan, dan sebagainya, kami mengisinya itu. Namun, kalau untuk sertifikat layak sehat, sampai tahun 2012 belum pernah kita keluarkan. Untuk 2013 ini, yang eksekutif baru, baru akan masuk ke sertifikasi yang dikeluarkan dari Yankes sesuai Pergub atau Perda yang sudah ada.
2.	Bagaimana bentuk pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan terhadap usaha boga informal, khususnya <i>catering</i> ?	Jadi itu sebenarnya masuk ke kegiatan Kesling oleh tenaga di puskesmas, namanya kegiatan pengawasan TPM (Tempat Pengolahan Makanan). Nah, seberapa besar kegiatan yang telah dilakukan oleh tenaga-tenaga puskesmas tersebut, saya tidak punya gambaran karena Kesling itu bukan kepanjangan tangan saya. Mestinya yang tau adalah PKL dengan Kesling di Puskesmas. Namun, setau saya selama ini belum dilaksanakan karena konon kabarnya anggarannya tidak ada. Kalau di yankes ini kan tenaga yang ada itu <i>basic</i> -nya farmasi, jadi kami tidak punya kemampuan dan kewenangan untuk melatih hygiene sanitasi.
3.	Bagaimana kaitan dan tanggung jawab terhadap pembinaan dan pengawasan <i>catering</i> dari bidang Pelayanan Kesehatan?	<i>Catering</i> hanya menjadi sasaran kita untuk pembinaan, tetapi untuk sertifikasinya tidak kita lakukan. Pembinaannya dilakukan melalui penyuluhan yang dilaksanakan bersama dengan jenis pangan yang lain, bukan saya membina langsung satu <i>catering</i> dan datang ke sana. Mereka hanya merupakan salah satu sasaran kita untuk diundang bersama komunitas pangan lainnya, dan hygiene sanitasi termasuk salah satu yang dibahas di situ. Sasaran penyuluhan tersebut adalah kelompok pangan kemasan dengan fokus bahan tambahan pangan dan cemaran. Untuk materi hygiene sanitasi, saya yang mengundang seksi PKL untuk menyampaikan materi dalam penyuluhan tersebut. Penyuluhan tersebut tidak bisa dikatakan rutin pelaksanaannya. Namun, dalam 1 tahun, kami bisa mengadakan dua atau tiga kali. Kisaran jumlah peserta adalah 30 orang untuk setiap kali penyuluhan dengan sasaran yang

		bermacam-macam, seperti guru UKS, kantin sekolah, termasuk juga <i>catering</i> sehingga belum tentu semuanya terjamah atau mungkin ada yang sudah pernah sekali atau dua kali. Karena dari bidang kita anggarannya hanya untuk makanan siap saji, maka untuk jasaboga itu kita hanya memberi jatah sepertiganya saja dari seluruh peserta. Penentuan pesertanya itu ya kita pilih yang skalanya besar dan belum pernah ikut penyuluhan.
4.	Bagaimana bentuk pelatihan mengenai higiene sanitasi yang diberikan dari Dinas Kesehatan kepada <i>catering-catering</i> yang ada?	Justru saya melihat kelemahan di Purworejo yang terjadi, yang saya kritik juga dengan teman di dinas bagian yang lain, bahwa seharusnya program tersebut jalan karena yang saya tahu di kabupaten-kabupaten lain itu semuanya jalan. Tapi di sini belum jalan. Memang seperti itu faktanya, nanti boleh dikonfirmasi ke seksi PKL. Pelatihan higiene sanitasi setau saya tidak dijalankan. Selama ini lebih dalam bentuk penyuluhan yang kami lakukan.
5.	Bagaimana bentuk pemeriksaan atau audit yang dilakukan terhadap <i>catering-catering</i> yang ada?	Pemeriksaan belum dilakukan. Program seperti itu biasanya kita insidental, kalau terjadi kasus keracunan dan sebagainya.
6.	Bagaimana bentuk penanganan dan pelaporan kejadian keracunan makanan?	Jadi untuk pelaporan keracunan pangan, sebenarnya sini kan ada Tim Penanganan Keracunan Pangan dari seksi surveilens, bidang P2PL (Pemberantasan Penyakit dan Penyehatan Lingkungan), bidang Pelayanan Kesehatan seksi Farmasi, serta Promosi Kesehatan. Namun, pelaporannya terpusat di seksi surveilens. Biasanya keracunan pangan yang terjadi itu bukan produk jasaboga. Biasanya dari <i>catering</i> tapi <i>catering</i> lokal yang belum berizin.

Nomor Urut Informan: 12

Seksi: Kesehatan Lingkungan

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana prosedur pemberian izin untuk usaha <i>catering</i> (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga)?	Kalau izin usaha untuk jasaboga itu kita sudah pernah memberi sertifikat ke RESKA (milik PT KAI). Yang lain sih belum. Pemberian sertifikat memang dari kabupaten. Namun, itu biasanya kalau ada permintaan. Tapi ya itu, sampai sekarang enggak ada yang minta soalnya juga sampai sekarang belum ada yang memenuhi syarat. Padahal kalau mau dapat sertifikat kan syarat-syaratnya harus dipenuhi, misalnya pernah dilatih mengenai higiene sanitasi makanan. Untuk warung makan dan rumah makan itu izinnya di KPPT (Kantor Pusat Pelayanan Terpadu). Dalam proses pemberian izinnya itu kan seharusnya melibatkan Dinkes, minimal ada rekomendasi dari Dinkes. Tapi ya enggak ada proses seperti itu. Padahal kan kita punya syarat-syarat, kalau mereka sebenarnya enggak memenuhi, tapi izinnya sudah keluar dari KPPT ya kita enggak bisa berbuat apa-apa. Dari KPPT akan melibatkan Dinkes kalau untuk izin rumah sakit atau klinik. Kalau dulu sih kita dilibatkan terus, tidak hanya urusan rumah sakit. Namun sekarang malah izin itu dipermudah. Tapi ya kita enggak bisa apa-apa karena kita juga kurang kuat gitu. Kalau izin sudah keluar tapi nyatanya banyak syarat yang enggak terpenuhi ya kita jadi enggak tau harus gimana. Repotnya ya seperti itu.
2.	Bagaimana bentuk pembinaan dan pengawasan dari Dinas Kesehatan terhadap usaha boga informal, khususnya <i>catering</i> ?	Kalau bentuk pembinaannya buat jasaboga yang umum, itu kita enggak ada pembinaan secara langsung karena dana dari tingkat kabupaten juga enggak ada. Jadinya itu wewenangnya di wilayah puskesmas.

		Petugas sanitasi di puskesmas bertugas untuk membina mulai dari TPM, meliputi jasaboga, warung makan, yang berhubungan dengan makanan sampai TPU. Tapi sebenarnya kalau warung makan atau rumah makan gitu kita sering melakukan pembinaan dan pemeriksaan, misalnya pemeriksaan fisik, lingkungan, perilaku penjamah makanan, penyajian, dan sebagainya. Soalnya kalau <i>catering</i> itu kan repotnya kalau pas mereka enggak ada pesanan ya kita jadi enggak bisa melakukan pemeriksaan mendetail.
3.	Bagaimana bentuk pelatihan mengenai higiene sanitasi yang diberikan dari Dinas Kesehatan kepada <i>catering-catering</i> yang ada?	Pelatihan higiene sanitasi makanan itu enggak ada anggaran dari pemerintah dan dari dinas juga enggak ada pelatihan seperti itu. Jadi kalau ada yang menginginkan pelatihan, kita bersedia untuk melatih. Namun, segala biaya yang timbul ya dibebankan ke sana. Risikonya ya seperti itu. Makanya yang sana enggak ngerasa butuh dan yang sini juga enggak ada dana. Jadi sampai sekarang pelatihan belum dilaksanakan. Kan kalau enggak ada dana dari kabupaten kita juga mana mungkin mengadakan pelatihan seperti itu. Cuma pernah beberapa dari mereka menginginkan pelatihan itu. Lalu kami menyarankan agar mereka berkoordinasi dengan teman-temannya yang lain. Jadi nantinya kita bisa mengumpulkan beberapa orang dan menyusun proposal serta menghitung anggaran yang dibutuhkan. Kalau mereka bersedia dengan beban dana segitu, ya berarti bisa kita laksanakan. Dulu pernah ada kantin dari pabrik rokok yang meminta pelatihan tersebut karena salah satu syarat kantin di pabrik tersebut adalah memiliki sertifikat itu. Kita kan sudah menghitung juga biayanya kira-kira segini, tapi udah lama orangnya enggak balik-balik. Kadang kita juga repot ngurus itu karena masih banyak kegiatan lain yang harus dilakukan. Jadi ya karena mereka enggak ngejar, ya akhirnya kita enggak mengadakan. Masalahnya juga di Purworejo ini enggak ada asosiasi antar jasaboga gitu. Kalau ada kan bisa kontak dari mereka karena kalau pesertanya banyak kan nanggung biayanya jadi lebih ringan. Soalnya memang karena APBD untuk tempat-tempat umum dan TPM, yang meliputi penjualan makanan, <i>catering</i> , dan jasaboga itu enggak tersedia anggaran. Padahal kan harusnya kita ada pemeriksaan tempat-tempat umum dan lain-lain. Terutama itu untuk anggaran yang di kabupaten. Kalau yang di puskesmas kan bisa pakai BOK (Bantuan Operasional Kesehatan) tapi itu kan adanya di puskesmas. Lagian kalau puskesmas kan lebih dekat karena memang per wilayah. Kalau kabupaten kan bisa saja letaknya jauh sekali dari sini.
4.	Bagaimana bentuk sosialisasi mengenai pelatihan higiene sanitasi yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan kepada <i>catering-catering</i> yang ada?	Ya sudah. Misalnya ada orang jasaboga yang datang ke sini, ya kita menyampaikan kalau tolong sekalian sampaikan informasi ke teman-teman yang lain. Memang kita enggak mengumpulkan orang karena itu kan juga butuh biaya juga.
5.	Bagaimana bentuk sosialisasi mengenai pelatihan higiene sanitasi dan bentuk pengawasan jasaboga yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan kepada puskesmas?	Kalau tenaga sanitasi puskesmas kan otomatis mereka sudah punya ilmu untuk teknis pemeriksaan begitu terus formulir yang dipakai apa kan juga sudah tau. Tapi selama ini laporan ke sini juga dalam bentuk global.
6.	Bagaimana bentuk penanganan dan pelaporan kejadian keracunan makanan?	Keracunan makanan kayaknya pernah ada kejadiannya belum lama ini. Tapi kalau penanganan masalah keracunan gitu yang melaksanakan itu surveilens. Jadi bukan kita. Biasanya seksi surveilens itu yang menangani dan membuat laporannya.

CHECKLIST (DAFTAR PERIKSA)**“Gambaran Penerapan *Food Safety* pada Usaha Jasa Boga Informal di *Catering X*, *Y*, dan *Z* Purworejo, Jawa Tengah Tahun 2012”**

Hari dan Tanggal Observasi

Catering X: Kamis, 17 Mei 2012 dan Sabtu, 26 Mei 2012

Catering Y: Kamis, 17 Mei 2012 dan Sabtu, 26 Mei 2012

Catering Z: Selasa, 15 Mei 2012 dan Selasa, 22 Mei 2012

Informasi Umum

Nama *Catering* : *Catering X*; *Y*; *Z*

Lama Berdiri : 15 tahun; 10 tahun; 7 tahun

Jumlah Pekerja : 9 orang; 10 orang; 9 orang

Alamat : -

Kategori *Catering* : A2

Rata-rata Kapasitas Pengelolaan Normal dalam Sehari: 101-500 porsi

NO.	ITEM	X	Y	Z	KETERANGAN
PEMILIHAN BAHAN MAKANAN					
1.	Apakah makanan diperiksa secara langsung ketika diterima?	√	√	√	
2.	Apakah bahan makanan yang diterima berada dalam kondisi baik, bebas dari cacat dan kerusakan?	√	√	√	
3.	Apakah kemasan dari bahan makanan masih utuh dan dalam kondisi baik?	√	√	√	
4.	Apakah makanan yang mudah rusak segera dipindahkan ke tempat penyimpanan khusus, misalnya kulkas?	√	√	√	
5.	Apakah produk yang bukan bahan makanan yang telah diterima diperiksa kondisinya?	√	√	√	
6.	Apakah kontainer dan wadah kosong yang telah digunakan untuk menerima bahan makanan segera dibuang?	√	√	√	
7.	Apakah terdapat area penerimaan bahan makanan khusus?	-	-	-	
8.	Apakah area penerimaan bahan makanan tersebut bebas dari partikel dan serpihan makanan?	-	-	√	
9.	Apakah lantai di area penerimaan bahan makanan bersih?	-	-	√	
10.	Apakah bahan makanan yang telah diterima diberi tanda berupa tanggal penerimaan?	-	-	-	
11.	Apakah bahan makanan yang diterima belum kadaluarsa?	√	√	√	
PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN					
A. Penyimpanan Kering					
1.	Apakah lantai di area penyimpanan bahan makanan bersih dan bebas dari ceceran makanan?	-	-	√	

2.	Apakah rak cukup tinggi sehingga memudahkan dalam pembersihan bagian bawah dari rak tersebut atau bagian bawah rak tertutup sehingga dapat mencegah akumulasi kotoran?	-	-	√	
3.	Apakah rak diletakkan jauh dari dinding agar tidak menghalangi ventilasi ataupun mencegah serangga dan binatang pengerat bersembunyi di sekitar rak?	-	-	-	
4.	Apakah rak atau lemari bersih dan bebas dari debu dan serpihan-serpihan kotoran?	√	√	√	
5.	Apakah makanan disimpan sesuai dengan urutan tanggal penerimaan untuk memastikan metode <i>First In-First Out</i> dan <i>First Expired-First Out</i> diterapkan?	√	√	√	
6.	Apakah area penyimpanan bahan makanan tidak lembab?	√	√	√	
7.	Apakah produk non-makanan, seperti bahan kimia disimpan secara terpisah?	√	-	√	
8.	Apakah kardus kosong atau sampah telah dibuang dari area penyimpanan?	√	√	√	
9.	Apakah terdapat temuan adanya serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan?	√	√	-	
10.	Apakah bahan makanan dalam jumlah besar seperti gula, tepung, dan sejenisnya, setelah tidak disimpan dalam kemasan aslinya disimpan dalam kontainer atau wadah tertutup yang diberi nama?	-	-	√	
11.	Apakah rak atau wadah penyimpanan diletakkan jauh dari sumber air atau aliran air?	√	√	√	
12.	Apakah bahan makanan yang sering digunakan disimpan di bagian yang mudah dijangkau, seperti di bagian bawah atau dekat dengan pintu rak atau lemari?	√	√	-	
13.	Apakah bahan makanan dalam jumlah besar dan berat disimpan di bagian bawah?	√	√	-	
14.	Apakah ditemukan bahan makanan yang sudah melewati masa kadaluarsanya atau sudah tidak berada dalam kondisi baik?	-	-	-	
15.	Apakah setiap bahan makanan yang disimpan diletakkan pada wadah yang tertutup atau dalam kemasan yang masih disegel?	√	√	√	
B. Penyimpanan di Kulkas					
1.	Apakah tersedia minimal 1 buah kulkas untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk?	√	√	√	
2.	Apakah kulkas bebas dari bau yang menyengat?	√	√	√	
3.	Apakah bahan makanan yang	√	-	√	

	disimpan di kulkas ditata rapi dan terdapat cukup area untuk mempertahankan sirkulasi udara di dalam kulkas tetap baik?				
4.	Apakah bahan makanan mentah ataupun makanan matang yang disimpan di kulkas diletakkan terpisah dan ditutup untuk mencegah kontaminasi?	√	-	√	
5.	Apakah makanan disimpan sesuai dengan urutan tanggal penerimaan untuk memastikan metode <i>First In-First Out</i> dan <i>First Expired-First Out</i> diterapkan?	-	-	-	
6.	Apakah pemeliharaan dan pembersihan rutin dilakukan?	-	-	-	
7.	Apakah kulkas bersih dan bebas dari kotoran maupun ceceran makanan?	√	√	√	
8.	Apakah bahan makanan dengan bahan dasar susu dipisahkan dari bahan makanan yang memiliki bau menyengat?	√	*	√	
9.	Apakah ditemukan beberapa bahan makanan yang basi, rusak, atau sudah melewati masa kadaluarsa?	-	-	-	
C. Penyimpanan di Freezer					
1.	Apakah terdapat <i>freezer</i> khusus untuk penyimpanan bahan makanan?	√	√	√	
2.	Apakah <i>freezer</i> bebas dari bau yang menyengat, bersih, dan bebas dari kotoran?	√	√	√	
3.	Apakah makanan disimpan sesuai dengan urutan tanggal penerimaan untuk memastikan metode <i>First In-First Out</i> dan <i>First Expired-First Out</i> diterapkan?	-	-	-	
4.	Apakah bahan makanan yang disimpan ditata rapi dan terdapat cukup area untuk mempertahankan sirkulasi udara tetap baik?	√	-	√	
5.	Apakah bahan makanan yang disimpan di dalam <i>freezer</i> telah dibungkus dengan baik untuk mencegah terjadinya <i>freezer burn</i> ?	√	-	√	
6.	Apakah pemeliharaan dan pembersihan rutin dilakukan?	-	-	-	
7.	Apakah ditemukan beberapa bahan makanan yang basi, rusak, atau sudah melewati masa kadaluarsa?	-	-	-	
PENGOLAHAN MAKANAN					
1.	Apakah terdapat area khusus untuk persiapan dan pengolahan makanan?	√	√	√	
2.	Apakah area persiapan makanan bersih, kering, dan bebas dari kotoran maupun ceceran sampah?	-	-	√	
3.	Apakah ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur?	√	√	√	
4.	Apakah ruang pengolahan makanan dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkannya dengan ruangan lain?	√	√	√	
5.	Apakah ruang pengolahan makanan	-	-	√	

	tidak berhubungan langsung dengan toilet, peturasan, dan kamar mandi?				
6.	Apakah peralatan untuk persiapan makanan yang tidak digunakan berada dalam kondisi bersih dan tersimpan dengan rapi untuk mencegah kontaminasi?	√	√	√	
7.	Apakah peralatan dibersihkan sebelum digunakan kembali?	-	-	√	
8.	Apakah terdapat temuan adanya serangga dan binatang pengerat di area persiapan makanan?	√	√	-	
9.	Apakah bahan makanan seperti buah, sayuran, daging, ikan dicuci dengan air mengalir terlebih dahulu sebelum diolah?	√	√	√	
10.	Apakah makanan beku, seperti daging, ikan, dan sejenisnya dilelehkan dengan air dingin yang mengalir, diletakkan di dalam kulkas dengan suhu tidak boleh melebihi 5 ⁰ C, atau dimasukkan dalam <i>microwave</i> sebelum dimasak?	-	-	-	
11.	Apakah area persiapan makanan bebas dari bau yang menyengat?	√	√	√	
12.	Apakah area persiapan makanan tertata rapi dan bebas dari barang-barang maupun peralatan yang menghalangi?	-	-	√	
13.	Apakah makanan dimasak dengan cepat dan dengan temperatur tinggi (minimal 90 ⁰ C)?	*	*	*	*Tidak diukur
14.	Apakah ditemukan bahan makanan yang sudah dikeluarkan dari area penyimpanan yang tidak langsung diolah atau dimasak?	-	-	-	
15.	Apakah makanan yang telah selesai dimasak langsung segera disajikan tanpa melalui proses penyimpanan kembali?	√	√	√	
16.	Apakah ketika memasak makanan, makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan/makanan kering dimasak terlebih dahulu dan makanan berkuah dimasak paling akhir?	√	√	√	
17.	Apakah ketika mencicipi makanan digunakan sendok khusus yang selalu dicuci?	-	-	√	
18.	Apakah makanan yang sudah matang disimpan dalam wadah tertutup yang dapat ditutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan?	-	-	√	
19.	Apakah makanan matang di dalam wajan ataupun wadah diletakkan begitu saja di lantai?	√	√	-	
20.	Apakah setiap jenis makanan yang telah matang ditempatkan di wadah yang terpisah?	√	√	√	
PENYAJIAN MAKANAN					
1.	Apakah peralatan untuk penyajian	√	√	√	

	makanan berada dalam kondisi bersih, bebas dari kotoran, dan tidak berbau?				
2.	Apakah peralatan yang berbahan dasar logam, <i>stainless steel</i> , dan sejenisnya berada dalam kondisi yang baik dan tidak berkarat?	√	√	√	
3.	Apakah kain yang digunakan untuk melapisi meja ketika penyajian makanan telah dicuci dan dibersihkan sebelum digunakan?	√	*	√	*tidak punya
4.	Apakah makanan yang telah siap disajikan kepada konsumen mengalami kontak langsung dengan tangan penjamah atau penyaji makanan?	-	√	-	
5.	Apakah peralatan makan dan minum, seperti sendok, garpu, piring, dan gelas dipegang pada bagian yang tidak digunakan untuk makan dan minum? Misalnya, memegang sendok dan garpu pada bagian pegangannya dan piring pada bagian belakangnya?	-	-	-	
6.	Apakah makanan berkuah baru dicampur pada saat akan dihidangkan?	√	√	√	
TEMPERATUR PENANGANAN MAKANAN					
1.	Apakah kulkas dipertahankan pada suhu maksimal 45°F atau 7°C untuk penyimpanan bahan makanan yang potensial mengandung <i>hazard</i> ?	*	*	*	Tidak diukur
2.	Apakah <i>freezer</i> dipertahankan pada suhu maksimal 0°F atau -18°C untuk penyimpanan bahan makanan?	*	*	*	
3.	Apakah suhu di tempat penyimpanan kering berkisar 25°C?	*	*	*	
4.	Apakah makanan yang disajikan dalam keadaan panas tetap dipertahankan panas (>60°C)?	*	*	*	
5.	Apakah makanan yang disajikan dalam keadaan dingin tetap dipertahankan dingin (5-10°C)?	*	*	*	
6.	Apakah makanan yang disajikan dalam keadaan panas hanya dipanaskan kembali 1 kali?	*	-	*	*tidak memanaskan makanan
7.	Apakah terdapat termometer khusus untuk mengukur suhu ketika makanan mengalami proses pengolahan, seperti ketika memasak, memanaskan kembali, mendinginkan, dan lain-lain?	-	-	-	
8.	Apakah ketika proses pemasakan makanan, rentang suhu adalah 63-74°C dan waktu pemasakan hingga tercapai suhu yang diinginkan adalah sekitar 2 jam?	*	*	*	
9.	Apakah ketika proses pemanasan kembali, suhu minimal adalah 74°C dengan waktu pemanasan kembali adalah sekitar 2 jam?	*	*	*	
10.	Apakah makanan yang disajikan	*	*	*	

	dalam keadaan dingin diolah pada suhu maksimal 5 ⁰ C?				
11.	Selama proses persiapan, apakah makanan berada dalam <i>temperature danger zone</i> (antara 5-60 ⁰ C) tidak lebih dari 4 jam?	*	*	*	
PERSONAL HYGIENE					
1.	Apakah penjamah makanan memiliki luka bakar, luka akibat teriris pisau, goresan, dan sejenisnya?	-	-	-	
2.	Apakah penjamah makanan memiliki penyakit infeksi pernafasan akut?	-	-	-	
3.	Apakah penjamah makanan sedang menderita penyakit infeksi ataupun penyakit menular?	-	-	-	
4.	Apakah penjamah makanan menggunakan pakaian khusus yang bersih dan steril?	-	-	-	
5.	Apakah penjamah makanan bebas dari bau badan?	√	√	√	
6.	Apakah penjamah makanan sebelum memulai pekerjaan dan secara kontinu hingga pekerjaan berakhir, mencuci tangan menggunakan sabun?	-	-	-	
7.	Apakah penjamah makanan memakai topi ataupun penutup kepala untuk menutupi rambutnya ketika bekerja?	-	-	-	
8.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan menggaruk hidung, kepala, muka, dan sebagainya ketika bekerja?	-	-	-	
9.	Apakah penjamah makanan merokok ketika sedang bekerja?	-	-	-	
10.	Apakah penjamah makanan makan atau mengunyah permen ketika sedang bekerja?	-	√	-	
11.	Apakah kuku dari penjamah makanan pendek dan bersih?	√	√	√	
12.	Apakah penjamah makanan memiliki kebiasaan meludah di sembarang tempat ketika bekerja?	-	-	-	
13.	Apakah penjamah makanan sedang mengalami gangguan kesehatan ringan, seperti batuk, flu, demam, dan sejenisnya ketika bekerja?	-	-	-	
14.	Apakah penjamah makanan menggunakan perhiasan ketika sedang bekerja, kecuali cincin kawin yang tidak berhias?	-	√	√	
15.	Apakah terdapat kain khusus yang digunakan untuk membasuh keringat?	-	-	-	
16.	Apakah seluruh pekerja telah diberitahu mengenai persyaratan minimal mengenai sanitasi dan higiene makanan?	-	-	-	
17.	Apakah penjamah makanan menggunakan tangan secara langsung ketika memegang makanan yang sudah matang?	-	√	-	
18.	Apakah penjamah makanan	√	√	√	

	menggunakan tangan secara langsung ketika memegang peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan ke konsumen?				
19.	Apakah penjamah makanan menggunakan parfum dengan bau menyengat ketika bekerja?	-	-	-	
20.	Apakah penjamah makanan mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet?	*	*	*	
21.	Apakah penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan sepatu kedap air ketika bekerja?	-	-	-	
22.	Apakah penjamah makanan yang sedang sakit melapor kepada atasannya sebelum bekerja?	*	*	*	
23.	Apakah penjamah makanan pria berjenggot dan berkumis panjang?	-	-	-	
24.	Apakah untuk melindungi kontak langsung dengan makanan, penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, maupun sendok dan garpu?	√	√	√	
25.	Apakah penjamah makanan sudah memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan?	-	-	-	
26.	Apakah penjamah makanan diperiksa kesehatannya minimal 2 kali dalam 1 tahun kerja?	-	-	-	
PENGENDALIAN KONTAMINASI SILANG					
1.	Apakah ketika penyimpanan, makanan matang diletakkan terpisah dan atau di atas bahan makanan mentah?	√	-	√	
2.	Apakah peralatan yang kontak dengan makanan secara langsung selalu berada dalam kondisi bersih dan terjaga sanitasinya?	√	√	√	
3.	Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan bahan makanan mentah berbeda dengan peralatan untuk penanganan makanan matang?	√	-	√	
4.	Apakah persiapan untuk bahan makanan mentah dilakukan di area yang berbeda ketika penyiapan makanan matang?	√	√	√	
FASILITAS SANITASI DAN PERALATAN					
1.	Apakah peralatan masak dan peralatan makan berada dalam kondisi baik, bersih, bebas karat, utuh, dan aman digunakan?	√	√	√	
2.	Apakah peralatan yang digunakan untuk penanganan makanan dicuci dan dibersihkan dengan air mengalir sebelum, ketika, dan setelah penggunaan?	-	-	√	
3.	Apakah proses pencucian peralatan dimulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian, dan pembilasan?	√	√	√	

4.	Apakah fasilitas pencucian peralatan dibuat dengan 3 bak pencuci?	-	-	-	
5.	Apakah pencucian peralatan menggunakan deterjen atau sabun yang dipantau konsentrasinya agar efektif?	√	√	√	
6.	Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian dikeringkan dengan lap atau kain khusus yang bersih dan steril?	-	-	-	
7.	Apakah peralatan yang telah dibilas, dicuci, dan dibersihkan kemudian disimpan di area khusus?	√	√	√	
8.	Apakah area penyimpanan peralatan bersih, kering, dan bebas dari sampah atau kotoran?	√	√	√	
9.	Apakah area penyimpanan peralatan tertata rapi?	-	-	√	
10.	Apakah rak penyimpanan peralatan diletakkan jauh dari dinding?	-	-	-	
11.	Apakah di area penyimpanan peralatan tidak terdapat kardus kosong maupun wadah lain yang sudah tidak terpakai?	√	√	√	
12.	Apakah terdapat produk makanan di area penyimpanan peralatan?	-	√	-	
13.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di area penyimpanan peralatan?	√	√	√	
14.	Apakah terdapat toilet, ruang peristirahatan, ruang makan khusus, dan ruang ganti pakaian bagi pekerja?	*	*	**	*Hanya toilet **Hanya toilet dan ruang ganti pakaian
15.	Apakah fasilitas-fasilitas tersebut bersih, kering, dan bebas dari bau serta sampah?	√	√	√	
16.	Apakah ruang ganti pakaian dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)?	-	-	-	
17.	Apakah terdapat fasilitas pencuci tangan dengan air mengalir yang tersedia di sekitar area penjamah makanan ketika bekerja di mana kondisinya nyaman dipakai dan mudah dibersihkan?				
18.	Apakah tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan terpisah?	√	√	√	
19.	Apakah tempat cuci tangan tersebut dilengkapi dengan air mengalir, sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air, dan alat pengering?	-	-	-	
20.	Apakah terdapat sabun, handuk, dan tisu yang cukup untuk para pekerja?	√	*	√	*hanya sabun
21.	Apakah pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, toilet, dan saluran air hujan lancar, baik, dan tidak menggenang?	√	√	√	
22.	Apakah tersedia alat pembuang asap untuk pengeluaran asap dapur?	-	-	-	
23.	Apakah pembuangan udara kotor atau asap tidak mengotori ruangan	√	√	√	

	ataupun menimbulkan gangguan terhadap lingkungan?				
24.	Apakah tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, dan tikus, serta dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat dan dibuang setiap penuh?	√	√	√	
25.	Apakah tempat sampah diletakkan jauh dari area penanganan makanan?	√	-	√	
26.	Apakah tempat sampah rutin dan sering dibersihkan sehingga sampah tidak menumpuk dan menimbulkan bau?	√	√	√	
27.	Apakah tempat sampah berada dalam kondisi kering dan jauh dari aliran air?	√	√	√	
28.	Apakah tempat sampah terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)?	-	-	-	
29.	Apakah telah dilakukan pembersihan secara rutin dari semua area penanganan makanan dan fasilitas-fasilitas lain yang terdapat di <i>catering</i> ?	√	√	√	
30.	Apakah terdapat ventilasi yang memadai di setiap area sehingga sirkulasi udara tetap terjaga baik?	√	√	√	
PENGENDALIAN SERANGGA DAN BINATANG PENERAT					
1.	Apakah ditemukan serangga dan binatang pengerat di setiap lokasi yang terdapat di <i>catering</i> ?	√	√	√	
2.	Apakah ditemukan kotoran serangga dan binatang pengerat?	-	-	-	
3.	Apakah ditemukan sarang atau tempat persembunyian serangga dan binatang pengerat?	-	-	-	
4.	Apakah telah ada upaya pencegahan dan penutupan jalur masuk bagi serangga dan binatang pengerat?	√	-	-	
5.	Apakah masih ada area yang dapat digunakan sebagai tempat persembunyian atau sarang dari serangga dan binatang pengerat?	√	√	√	
6.	Apakah di setiap lokasi masih terdapat area yang lembab?	√	√	√	
7.	Apakah telah dipasang alat perangkap bagi serangga dan binatang pengerat di lokasi-lokasi rawan?	√	√	√	
8.	Apakah telah tersedia bahan kimia untuk mematikan serangga dan binatang pengerat?	-	√	-	
9.	Apakah pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, dan menggunakan label/tanda yang jelas?	*	-	*	*tidak tersedia pestisida



PEMERINTAH KABUPATEN PURWOREJO
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU (KPPT)

Jl. Urip Sumoharjo No. 6 Telp/Fax. (0275) 325202 Purworejo 54111

IZIN RISET / SURVEY / PKL

NOMOR : 072/256/2012

- I. Dasar : Peraturan Daerah Kabupaten Purworejo Nomor 14 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Perangkat Daerah Kabupaten Purworejo (Lembaran Daerah Kabupaten Purworejo Tahun 2008 Nomor 11).
- II. Menunjuk : Surat Permohonan dari Dekan FKM UI No. 3881/H2.F10/PPM.00.00/2012 tanggal 24 April 2012
- III. Bupati Purworejo memberi Izin untuk melaksanakan Riset/ Survey/ PKL dalam Wilayah Kabupaten Purworejo kepada :

- ❖ Nama : Kartika Ayuna Kuncoroputri
- ❖ Pekerjaan : Mahasiswa
- ❖ NIM/NIP/KTP/ dll. : 0806336394
- ❖ Instansi / Univ/ Perg. Tinggi : Universitas Indonesia
- ❖ Jurusan : Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)
- ❖ Program Studi : Kesehatan Masyarakat
- ❖ Alamat : Jl. Brigjend Katamso No. 87 Rt. 003/002 Kel. Pangenrejo Kec/Kab. Purworejo
- ❖ No. Telp. : 089671501003/0275 324055
- ❖ Penanggung Jawab : Dadan Erwandi, S.Psi, M.Psi
- ❖ Maksud / Tujuan : Penelitian
- ❖ Judul : Gambaran Penerapan Food Safety pada Usaha Jasa Boga Informal Catering X, Y dan Z di Purworejo Jawa Tengah Tahun 2012
- ❖ Lokasi : Dinas Kesehatan Kab. Purworejo
- ❖ Lama Penelitian : 1 Bulan
- ❖ Jumlah Peserta : -

Dengan ketentuan - ketentuan sebagai berikut :

- a. Pelaksanaan tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu stabilitas daerah.
- b. Sebelum langsung kepada responden maka terlebih dahulu melapor kepada :
 1. Kepala Kantor Kesbangpolinmas Kabupaten Purworejo
 2. Kepala Pemerintahan setempat (Camat, Kades / Lurah)
- c. Sesudah selesai mengadakan Penelitian supaya melaporkan hasilnya Kepada Yth. Bupati Purworejo Cq. Kepala KPPT, dengan tembusan BAPPEDA Kab. Purworejo

Surat Ijin ini berlaku tanggal 21 Juni 2012 sampai dengan tanggal 21 Juli 2012.

Tembusan , dikirim kepada Yth :

1. Ka. Bappeda Kab. Purworejo;
2. Ka. Kantor Kesbangpolinmas Kab. Purworejo;
3. Ka. Dinas Kesehatan Kab. Purworejo;
4. Dekan FKM UI

Dikeluarkan : Purworejo
Pada Tanggal : 21 Juni 2012

a.n. **BUPATI PURWOREJO**
KEPALA KANTOR

PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
KABUPATEN PURWOREJO



TJATUR PRIYO UTOMO, S.Sos
Pembina



**PEMERINTAH KABUPATEN PURWOREJO
DINAS KESEHATAN**

Jl. Mayjend. Sutoyo No.17 Telp. (0275) - 321034 Purworejo 54114

Fax : (0275) – 325141 Email : dinkes@dinkespurworejo.go.id

Website : www.dinkespurworejo.go.id

SURAT IZIN

Nomor : 072 / 296 / 2012

**TENTANG
RISET / PENELITIAN**

Dasar : Surat Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Kabupaten Purworejo nomor; 072/256 /2012 tanggal 21 Juni 2012

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Purworejo:

MEMBERI IZIN :

Kepada :
Nama : **Kartika Ayuna Kuncoroputri**
Jabatan/Pekerjaan : **Mahasiswa Universitas Indonesia**
Alamat : **Jln. Brigjend Katamso No.87 Rt.003/002 Kel.Pangenrejo, Kec./Kab.Purworejo**

Untuk : **Penelitian dengan judul Gambaran Penerapan Food Safety pada Usaha Jasa Boga Informal Catering X, Y dan Z di Kab. Purworejo dari tanggal 21 Juni 2012 sampai dengan 21 Juli 2012.**

Demikian Surat Izin ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Ditetapkan di Purworejo

Pada tanggal 21 Juni 2012

Kepala Dinas Kesehatan

Kabupaten Purworejo



dr. Kuswantoro, M.Kes

Pembina Utama Muda

NIP.19621204 198803 1 011

Tembusan :

1.Kabid. Yankes.DKK Purworejo

2.Kabid. P2 – PL DKK Purworejo