

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

Makanan siap santap dianggap mempunyai mutu yang baik jika dapat memuaskan konsumen dalam rasa, penampakan, dan keamanannya. Kandungan dan komposisi gizi seringkali tidak diperhatikan oleh konsumen, pada saat rasa lapar konsumen langsung menyantap makanan apa saja yang ada tanpa memperhatikan dampak bagi kesehatan karena makanan yang tidak aman untuk di makan.

2.1 Definisi Makanan

Definisi makanan menurut Permenkes No. 329 tahun 1976 adalah barang yang digunakan sebagai makanan atau minuman manusia, termasuk permen karet dan sejenisnya tetapi bukan obat. Makanan penting untuk pertumbuhan karena sebagai bahan yang diperlukan untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh, untuk memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit dan memberikan energi untuk bekerja. Makanan yang terkontaminasi biasanya dikarenakan penanganan yang tidak baik dalam pengolahannya dan faktor penunjang yang tidak memadai seperti keadaan bangunan dan fasilitas lainnya.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan dan minuman (UU No. 7 Th. 1996).

2.2 Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene adalah suatu usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia. (Azwar, 1990 dalam Gumilar, 1994)

Hygiene adalah suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan perorangan misalnya seperti mencuci tangan dengan sabun dalam air yang mengalir untuk kebersihan tangannya, kebiasaan mencuci piring, dan kebiasaan membuang sisa makanan atau makanan yang rusak agar tidak mencemari makanan lainnya. Sanitasi adalah upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Misalnya ketersediaan air bersih untuk mencuci tangan dan piring serta bahan makanan lainnya, dan ketersediaan tempat sampah untuk membuang sampah sementara. (Purnawijayanti, 2001)

Hygiene dan sanitasi sangat erat kaitannya karena hanya penerapannya saja yang berbeda tetapi bertujuan sama, yakni bertujuan hidup sehat sehingga dapat terhindar dari penyakit. Hygiene diterapkan untuk perorangan sedangkan sanitasi kepada lingkungan penunjang. Contohnya seperti aktifitas mencuci tangan jika tidak tersedia sabun dan air yang mengalir maka tujuan menjaga kebersihan tangan menjadi tidak sempurna. Contoh lainnya seseorang ingin membuang sampah tetapi tidak tersedia tempat sampahnya maka akibatnya sampah dibuang dimana saja. (Sachriani. 2001)

Aspek yang mempengaruhi hygiene sanitasi makanan dan minuman, antara lain faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan. Peran hygiene dan sanitasi makanan adalah untuk mengendalikan keempat faktor tersebut yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. (Purnawijayanti, 2001)

2.2.1 Aspek Tempat atau Bangunan

Dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 secara umum konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan seperti harus aman dan kuat sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain itu, harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya, tidak banyak serangga (lalat atau kecoa) dan terdapat tempat sampah yang baik. Jika terdapat tumpukan barang di halaman sebaiknya disusun teratur sehingga tidak menjadi tempat berkembang biaknya serangga dan tikus.

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah. Dinding dapat dilapisi oleh porselen atau logam anti karat setinggi dua meter dari lantai agar tidak ditumbuhi jamur.

Atap dan langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang sedang diolah. Atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Tinggi langit-langit

minimal adalah 2,4 meter diatas lantai, makin tinggi langit-langit maka semakin baik karena jumlah oksigen ruangan semakin besar.

2.2.2 Aspek Peralatan

Aspek peralatan menurut Purnawijayanti (2001) terdiri dari pencahayaan, ventilasi, fasilitas cuci tangan dan peralatan masak, air bersih, dan tempat sampah.

a. Pencahayaan

Pencahayaan untuk jasaboga telah diatur dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 disetiap tempat seperti dapur, tempat masak, dan tempat cuci peralatan. Intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle* pada titik 90 cm dari lantai. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan.

Pencahayaan dapat diketahui dengan alat ukur *lux meter (foot candle meter)*. Untuk perkiraan secara kasar dapat dilakukan sebagai berikut :

- Lampu listrik 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya. Maka jarak 1 kaki, 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* (jarak 1 kaki = 30 cm).
- Satu watt pada jarak 1 meter (3 kaki) menghasilkan cahaya lebih rendah yaitu $\frac{1}{3}$ *foot candle*.
- Satu watt pada jarak 2 meter (6 kaki) menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$ *foot candle*.
- Satu watt pada jarak 3 meter (9kaki) menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ *foot candle*.

Maka untuk 60 watt pada jarak 2 meter (6 kaki) akan menghasilkan $\frac{1}{6} \times 60$ fc = $\frac{60}{6}$ fc = 10 fc. Jadi syarat minimal pemakaian lampu listrik adalah 60 watt untuk menghasilkan 10 fc pada jarak 2 meter.

b. Ventilasi

Dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 ventilasi pada ruangan tempat pengolahan makanan harus baik berkisar antara 28⁰C – 32⁰C. Se jauh mungkin ventilasi harus cukup untuk mencegah udara ruangan tidak terlalu panas, mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit, dan menghilangkan bau, asap, dan pencemaran lain dalam ruangan.

Ventilasi dapat diperoleh secara alamiah dengan membuat lubang penghawaan yang cukup. Lubang penghawaan bisa berupa lubang penghawaan tetap dan lubang insidental (misalnya jendela yang bisa dibuka dan ditutup). Jumlah lubang penghawaan minimal 10 % luas lantai. Aliran ventilasi yang dipersyaratkan adalah minimal 15 kali permenit.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan Sukmara (2002) menghasilkan 7,8% TPM memiliki ventilasi yang kurang baik dan 25,5% TPM yang udara ruangnya berasap atau berdebu. Penelitian Danayati (1998) pada dapur darat dan lintas kereta api Jakarta, Bandung, dan Surabaya menghasilkan suhu udara kurang dari 30⁰C, pencahayaan baik 75% dan ventilasi kurang dari 20%. Dan menurut Fitria (1996) pada penelitian rumah makan di Depok 100% ventilasinya baik, dan keadaannya cukup bersih 35%.

Bila ventilasi alamiah tidak dapat memenuhi persyaratan maka dapat dibuat ventilasi buatan berupa ventilasi mekanis, misalnya kipas angin, *exhaust fan*, AC.

c. Fasilitas Cuci Tangan dan Peralatan Masak

Dalam ketentuan Kepmenkes No. 715 tahun 2003 bahwa harus tersedianya tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan

makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun, dan pengering. Tempat cuci tangan harus diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, sehingga setiap orang yang masuk tempat pengolahan makanan dapat langsung mencuci tangan dahulu.

Fasilitas pencucian peralatan masak harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun pembersih atau cairan pembersih. Dengan pembagian bak pencuci menjadi tiga tempat, yaitu bak untuk merendam, menyabun, dan membilas. Dan juga tersedia tempat penyimpanan peralatan.

Penelitian yang mengangkat permasalahan keberadaan tempat cuci tangan seperti yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti, antara lain Sukmara (2002) melaporkan 87,5 % TPM dilengkapi dengan sarana pencucian peralatan dan 98,8% menggunakan bahan pencuci sabun atau detergen. Penelitian Djaja (2000) memperoleh 37,6% tempat pengolahan makanan yang dilengkapi dengan sarana pencucian tangan seperti wastafel.

d. Air Bersih

Dalam Kepmenkes No. 907 tahun 2002 air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dimana kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak. Dan air minum adalah air yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih juga harus memenuhi syarat air bersih. Syarat tersebut

antara lain jernih, tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit. (Purnawijayanti, 2001)

Menurut Supraptini, dkk (2003), menghasilkan bahwa dari pemeriksaan 30 sampel sumber air yang digunakan sebanyak 56% sampel dari sumber air tidak memenuhi persyaratan kesehatan, dengan rincian 3 sampel (10%) didapati positif *fecal coli*, dan 14 sampel (46%) mengandung *coliform* melebihi syarat yang diperbolehkan (10/ 100mL untuk air PAM, dan 50/ 100mL untuk air sumur).

Masalah air bersih dalam pengolahan makanan masih banyak yang belum memenuhi persyaratan air bersih seperti dalam penelitian-penelitian yang telah dilakukan oleh Sukmara (2002) mendapatkan kontaminasi *coliform* air bersih di tempat pengolahan makanan Jakarta Selatan sebesar 56,4%. Penelitian Djaja (2000) 57,6% tempat pengolahan makanan memiliki sarana penyediaan air bersih berupa sumur pompa tangan atau mesin, dan hanya 7,1% tempat pengolahan makanan yang dilayani oleh PAM (perusahaan air minum), sisanya mendapatkan air bersih dari sumber terdekat. Danayati (1998) melaporkan kontaminasi air bersih di dapur Darat dan Lintas Kereta Api Jakarta, Bandung, dan Surabaya 66,7% terkontaminasi *E. coli*. Kusnadi (1997) menemukan 26,7% kualitas air baik dan 73,3% kualitas air sedang, yang dipakai oleh industri rumah tangga di wilayah Bandung. Utami (1996) menemukan kontaminasi air pencuci peralatan makan dan minum penjual makanan permanen 145,2 coloni/mL dan yang tidak permanen kurang dari 962 coloni/mL sampel di kampus UI Depok. Gumilar (1994), melaporkan sebanyak 79,5% air bersih terkontaminasi pada tempat pengolahan makanan jasaboga golongan A di daerah tingkat II Bandung. Priajaya (1991) menemukan kualitas air yang dipakai di pedagang kaki lima cukup bersih 97,5 % dan sumber air dari PAM 41,1%.

e. Tempat Sampah

Dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 tempat sampah sementara harus terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan tidak mudah berkarat. Tempat sampah juga harus ditutup dan dilapisi plastik pada bagian dalamnya. Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produksi sampah setiap harinya. Sampah harus dibuang setiap hari, jika dalam satu hari sampah sudah penuh dan belum diangkut oleh kendaraan pengangkut maka plastik sampah tersebut harus diletakkan ditempat yang mudah dijangkau mobil pengangkut.

Beberapa penelitian menghasilkan bahwa keberadaan tempat sampah sudah hampir tersedia di semua tempat pengolahan makanan. Hal ini dapat di lihat dalam penelitian Sukmara (2002) mendapatkan 93,7% tempat pengolahan makanan di Jakarta selatan dilengkapi dengan tempat sampah.

Pada survei rumah makan pada Fitria (1996) mendapatkan 44% rumah makan di Depok yang dilengkapi dengan tempat sampah. Gumilar (1994) melaporkan 33,3% tempat pengolahan makanan jasadoga golongan A di Bandung yang dilengkapi dengan tempat sampah. Priajaya (1991) pada pedagang kaki lima 63,1% yang dilengkapi dengan tempat sampah dan yang tertutup hanya 12,4%.

f. Toilet

Tempat pengolahan makanan harus memiliki toilet, hal ini tertera dalam Kepmenkes No. 175 tahun 2003 dengan ketentuan seperti harus tersedia tisu dan diberi tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai toilet harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet. Toilet juga harus dilengkapi dengan air kran yang mengalir dan saluran air limbah yang memenuhi syarat. Jumlah toilet

paling sedikit satu buah untuk 1 – 10 orang, dengan penambahan satu buah untuk setiap 20 orang. Toilet dianjurkan tanpa bak mandi, tetapi menggunakan *shower* atau pancuran, sehingga dapat mencegah pertumbuhan larva nyamuk penularan penyakit. Apabila terdapat bak mandi maka harus dikuras seminggu sekali.

2.2.3 Aspek Orang

Dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 aspek orang adalah penjamah yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam pengelolaan makanan harus memiliki pengetahuan yang cukup tentang hygiene dan sanitasi makanan. Orang tersebut harus menjaga kebersihan diri dan juga mengetahui tentang berbagai hal yang menyangkut hygiene, seperti :

- Mengetahui sumber cemaran tubuh, dengan melakukan aktifitas rutin seperti mandi, menyikat gigi, berpakaian bersih, membersihkan lubang hidung, telinga, dan kuku.
- Tidak memiliki luka terbuka atau koreng, bisul atau nanah, dan rambut ditutup dengan penutup kepala agar tidak terurai.
- Tidak memakai perhiasan di tangan dan tidak merokok selama proses pengolahan makanan

2.2.4 Aspek Bahan Makanan

Bahan makanan yang akan diolah harus utuh, tidak rusak, dan segar. Bahan makanan dicuci dalam air yang mengalir. (Depkes RI, 2006). Bahan makanan tambahan (BMT), adalah zat yang dimasukkan kedalam makanan yang bukan merupakan bahan dasar makanan yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi

dan mempengaruhi sifat khas makanan. Penggunaan BMT diperbolehkan hanya untuk hal-hal berikut :

- Mempertahankan nilai gizi makanan.
- Konsumsi pada orang-orang tertentu yang memerlukan diet.
- Mempertahankan mutu dan kestabilan makanan.
- Keperluan pembuatan atau pengolahan, penyediaan, perlakuan, pewadahan, pembungkusan, pemindahan, atau pengangkutan makanan.

2.3 Tempat Pengolahan Makanan

Menurut Moehyi (1992) pelayanan makanan diluar rumah yang diselenggarakan secara khusus biasanya dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok, dengan ciri sebagai berikut :

- a. Umumnya mereka jauh dari lingkungan keluarga.
- b. Mereka tidak bebas meninggalkan tempat mereka berada sehingga makanan harus disediakan secara khusus untuk mereka.

Mereka merupakan satu kesatuan karena berbagai hal, seperti orang sakit di rumah sakit, narapidana, pengungsi, kelompok prajurit yang sedang bertugas atau tinggal di asrama, dan para pekerja di suatu pabrik.

Saat ini jumlah tempat pengolahan makanan terjadi peningkatan, tempat pengolahan makanan telah dikategorikan dalam Kepmenkes No. 715 tahun 2003 pasal 2. Jasaboga dikelompokkan dalam 3 golongan yakni, golongan A, golongan B, dan golongan C.

2.3.1 Golongan A

Jasaboga golongan A adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Dilihat dari segi fasilitas, teknologi, dan penjamahnya. Golongan A ini di bagi menjadi tiga golongan lagi, yaitu golongan A1, A2, dan A3.

a. Golongan A1

Jasaboga yang jangkauan penyajiannya terbatas dan dapur pengolahan makanannya masih merupakan dapur rumah tangga, serta tidak mempunyai karyawan yang membantu. Hal ini seperti usaha sambilan yang hanya beroperasi pada waktu malam atau waktu-waktu tertentu. Contoh golongan ini adalah kantin.

Kata kantin menurut kamus besar Bahasa Indonesia adalah barak tempat menyajikan makanan bagi tentara. Namun, saat ini kantin tidak lagi identik dengan lingkungan angkatan bersenjata, tetapi juga di lingkungan pabrik dan institusi pendidikan seperti di tingkat universitas. Menurut Moehyi (1992) pelayanan makanan melalui kantin biasanya makanan yang disajikan sudah ditentukan dan umumnya sudah dimasak. Bagi pihak institusi pendidikan seperti tingkat universitas, keberadaan kantin juga sebagai tolak ukur terhadap kualitas makanan yang dimakan oleh mahasiswanya sehingga mampu menciptakan kualitas sumber daya manusia yang bergizi baik dan produktif.

Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan segala peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan diperuntukan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajiannya pada

waktu-waktu tertentu. (Moehyi, 1992). Dari uraian tersebut maka kantin universitas masuk kedalam golongan A1.

b. Golongan A2

Pada golongan ini walaupun penyajiannya masih terbatas dan masih merupakan dapur yang pengolahan makanannya masih bercampur dengan dapur rumah tangga tetapi sudah memperkerjakan karyawan dan seringkali masih merupakan usaha insidentil.

c. Golongan A3

Dapur golongan ini sudah terpisah dengan dapur rumah tangga, dan sudah memperkerjakan karyawan yang merupakan bentuk usaha penuh yang bersifat bisnis perusahaan. Untuk jenis pelayanan ini makanan yang dihidangkan banyak sekali tergantung dari menu yang ditawarkan, sehingga konsumen dapat memilih makanan yang diinginkan sesuai selera. Contohnya adalah restoran yang menyediakan masakan yang sudah matang dan siap saji, tetapi ada juga restoran yang menunggu pesanan konsumen baru dimasak.

2.3.2 Golongan B

Jasa boga golongan B ini melayani kebutuhan khusus untuk :

- Asrama penampungan jemaah haji.
- Asrama transito atau asrama lainnya.
- Perusahaan.
- Pengeboran lepas pantai.

- Angkutan umum dalam negeri.
- Sarana pelayanan kesehatan seperti rumah sakit.

Dengan pengelolaan makanannya menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan.

2.3.3 Golongan C

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Jasaboga golongan C ini sudah menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan atau tenaga kerja.

Seperti pada pasal 6 Kepmenkes No. 715 tahun 2003, bahwa dari setiap golongan tersebut wajib untuk menyelenggarakan jasaboga yang memenuhi syarat hygiene sanitasi jasaboga. Persyaratan yang harus dipenuhi untuk tiap-tiap golongan berbeda-beda.

2.4 Pemeriksaan Tempat Pengolahan Makanan

Pemeriksaan tempat pengolahan makanan dilakukan dengan mengacu pada Kepmenkes No. 715 tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga yang terdapat pada lampiran nomor 1 dalam penelitian ini . Dengan memeriksa hal-hal berikut :

- a. Kebersihan umum dan fasilitas :
 - Keadaan dinding, langit-langit, dan ruangan.
 - Sistem penghawaan.
 - Perlindungan terhadap lalat, tikus, serangga dan lainnya.
 - Sumber persediaan air.

b. Tempat pengolahan makanan:

- Fasilitas pencucian.
- Pembuangan kotoran cair.
- Pengumpulan dan pembuangan sampah.
- Penyimpanan bahan mentah.
- Penyimpanan makanan jadi.

c. Kamar kecil dan tempat cuci:

- Tempat buang air besar dan air kecil.
- Tempat mencuci dan mandi yang dilengkapi dengan sabun.

d. Karyawan

- Memiliki surat keterangan sehat yang berlaku.
- Kebersihan dan kerapian umum.
- Kebiasaan menangani makanan dan minuman.

2.5 Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Trisari (2003) melaporkan bahwa responden yang mendapatkan pelatihan hygiene perorangan yang baik sebanyak 91,3%, dan menyatakan ada hubungan antara pelatihan dengan hygiene perorangan tenaga penjamah makanan dengan nilai p sebesar 0,003.

2.6 Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga

Jasaboga harus memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi untuk atau sebagai bukti bahwa jasaboga tersebut telah dilakukan pengujian terhadap makanan dan penjamahnya telah mengikuti kursus sehingga telah memenuhi syarat bahwa

jasaboga tersebut laik dan makanan yang dikelolanya aman. Menurut Kepmenkes No. 715 tahun 2003 penilaiannya setelah dilakukan pemeriksaan fisik sebagai berikut:

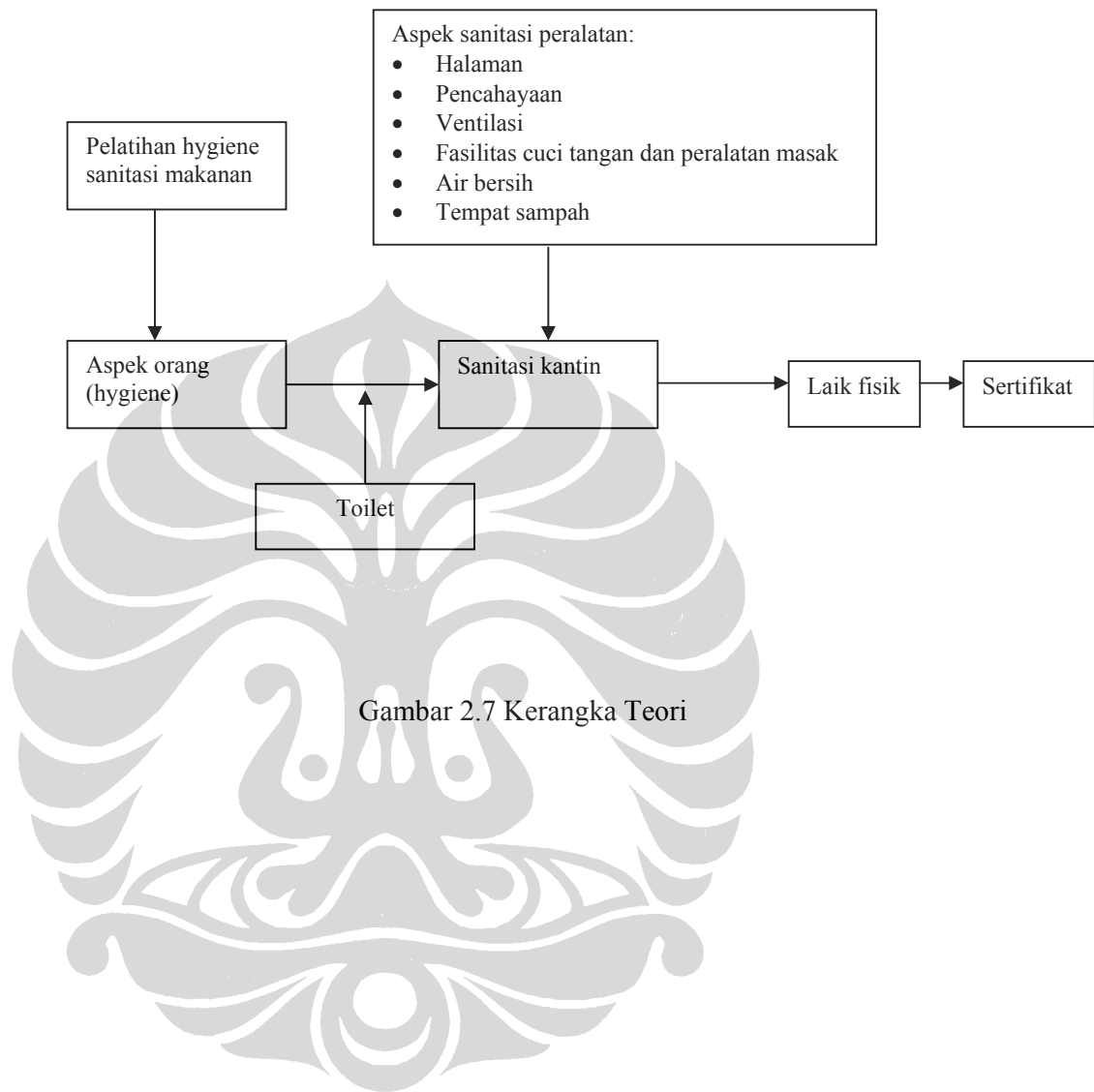
- Golongan A1, minimal nilai adalah 65 dan maksimal 70.
- Golongan A2, minimal nilai adalah 70 dan maksimal 74.
- Golongan A3, minimal nilai adalah 74 dan maksimal 83.
- Golongan B, minimal nilai adalah 83 dan maksimal 92.
- Golongan C, minimal nilai adalah 92 dan maksimal 100.

Selain fisik juga dilakukan pemeriksaan laboratorium, tetapi dalam penelitian ini hanya dibatasi pada pemeriksaan fisik.

Masa berlaku sertifikat laik hygiene sanitasi makanan untuk yang sementara berlaku hanya 6 bulan dan hanya boleh diperpanjang sebanyak 2 kali. Sedangkan sertifikat tetap dapat berlaku selama tiga tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal jika ada pergantian organisasi dalam jasaboga tersebut. Sertifikat harus dipasang di dinding yang mudah terlihat oleh masyarakat dan petugas lapangan.

2.7 Kerangka Teori

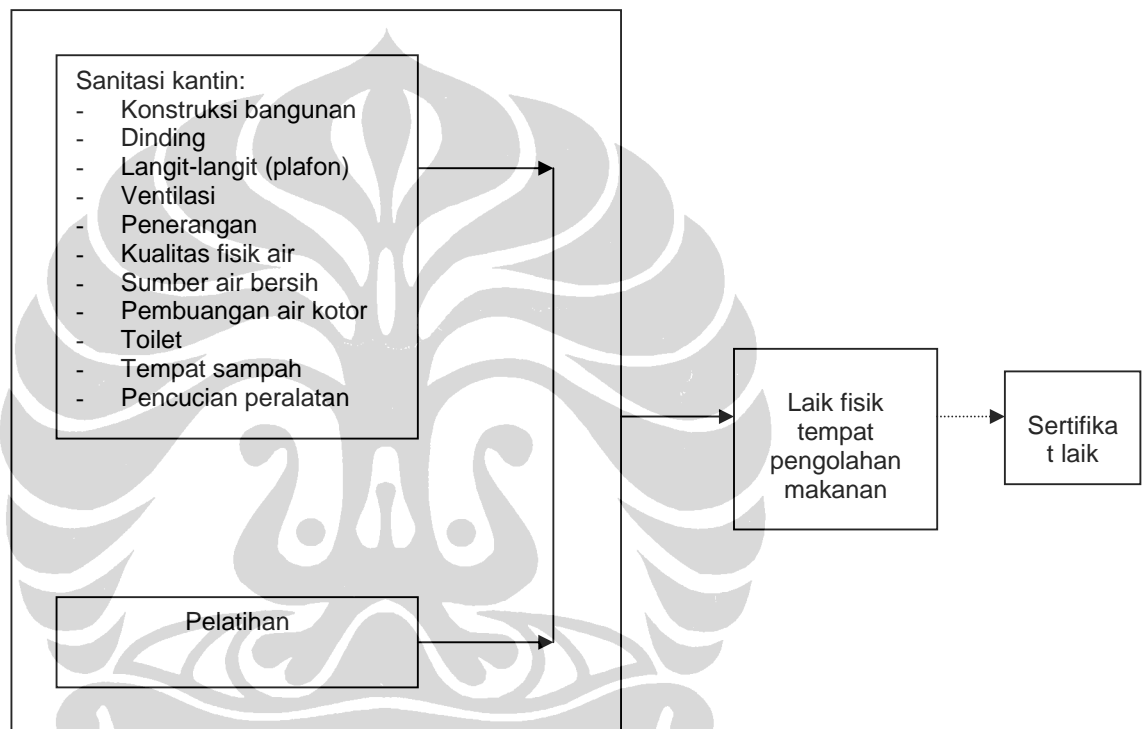
Dari uraian teori diatas berdasarkan Kepmenkes No. 715 tahun 2003 dapat dibuat kedalam kerangka teori seperti berikut:



BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep

Berdasarkan telaah teori pada bab sebelumnya, aspek sanitasi makanan dapat menentukan bagaimana kondisi fisik tempat pengolahan makanan apakah sudah memenuhi persyaratan atau belum berdasarkan Kepmenkes No. 715 Tahun 2003. Dalam penelitian ini yang diteliti adalah sanitasi kantin yang terdiri dari variabel konstruksi bangunan, dinding, langit-langit, ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian

peralatan, serta pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan yang dapat mempengaruhi kualitas fisik tempat pengolahan makanan dengan mengacu pada Kepmenkes No. 715 Tahun 2003 untuk golongan A1 adalah berskor 65 – 70 dapat dikatakan laik dan dibawah skor 65 adalah tidak laik. Skor 65 – 70 tersebut didapat dari penilaian untuk tiap-tiap pertanyaan yang ada pada lampiran. Penilaian tersebut telah ditetapkan dalam Kepmenkes No. 715 Tahun 2003 terlampir. Pada penelitian ini hanya sampai pada kondisi laik fisik tempat pengolahan makanan atau tidak laik fisik tempat pengolahan untuk mendapatkan sertifikat laik jasaboga yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Republik Indonesia.

3.2 Hipotesis

- a. Ada hubungan antara sanitasi kantin dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008.
- b. Ada hubungan antara pelatihan hygiene sanitasi makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan dengan laik fisik tempat pengolahan makanan di lingkungan kampus Universitas “X” Depok tahun 2008.

3.3 Definisi Konsep

Tempat pengolahan makanan dalam penelitian ini adalah golongan A1 berdasarkan Kepmenkes No. 715 tahun 2003, yaitu kondisi keseluruhan tempat pengolahan makanan secara fisik, tidak dengan analisis laboratorium. Laik fisik tempat pengolahan makanan merupakan penilaian secara skoring yang mengacu pada Kepmenkes No. 715 tahun 2003, untuk golongan A1 adalah antara 65 sampai 75

dapat dikatakan laik dan mendapatkan sertifikat laik fisik tempat pengolahan makanan.

3.4 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Variabel Dependen					
	a. Laik fisik tempat pengolahan makanan	Kondisi secara keseluruhan tempat penunjang pengelolaan makanan.	Wawancara dan observasi	Kuesioner, mengacu pada Kepmenkes No. 725 tahun 2003	0. Laik (skor 65 - 70) 1. Tidak (skor < 65)	Ordinal
2	Variabel Independen					
a.	Sanitasi Kantin	Kondisi kantin secara keseluruhan.	Observasi dengan penilaian baik apabila dilihat dari konstruksi bangunan, dinding, langit-langit(plafon), ventilasi, Penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, dan pencucian peralatan semuanya bernilai baik.	Kuesioner	0. Baik 1. Tidak	Ordinal
b.	Konstruksi bangunan	Konstruksi tempat pengolahan makanan	Observasi dengan penilaian bangunan	Kuesioner	0. Permanen 1. Tidak permanen	Ordinal

		yang dapat mempengaruhi kualitas fisik tempat pengolahan makanan.	yang berbentuk permanent dan tidak permanen dengan bentuk konstruksi bongkar pasang.			
c.	Dinding	Pelindung atau pembatas antara unsur luar dan dalam yang terbuat dari bata yang kokoh atau bilik papan yang mampu melindungi aspek-aspek yang ada di dalamnya.	Observasi	Kuesioner	0. Ada 1. Tidak	Ordinal
d.	Langit-langit (plafon)	Pelindung bagian atas tempat pengolahan makanan dan dalam keadaan bersih.	Observasi	Kuesioner	0. Ada 1. Tidak	Ordinal
e.	Ventilasi	Tempat pertukaran udara dan dalam kondisi bersih.	Observasi	Kuesioner	0. Ada 1. Tidak	Ordinal
f.	Penerangan	Kondisi penerangan didalam tempat pengolahan makanan	Observasi dengan penilaian terang apabila dapat terukur dengan kejelasan dalam membaca dan redup apabila tidak jelas dalam membaca dalam tempat	Kuesioner	0. Terang 1. Redup	Ordinal

			pengolahan makanan.			
g.	Kualitas fisik air	Kualitas fisik air bersih yang memenuhi syarat Kepmenkes 907 tahun 2002	Observasi dengan penilaian memenuhi syarat apabila tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna dan tidak memenuhi syarat apabila berbau, berasa, dan berwarna.	Kuesioner	0. Memenuhi syarat 1. Tidak memenuhi syarat	Ordinal
h.	Sumber air bersih	Sumber utama air bersih yang digunakan oleh pengolahan makanan	Observasi dengan penilaian baik apabila bersumber dari PAM atau sumur gali yang terlindungi dan tidak baik apabila bersumber dari tempat penadahan seperti tangki atau gerobak air yang diambil dari sumber air yang tidak ada di tempat.	Kuesioner	0. Baik 1. Tidak	Ordinal
i.	Pembuangan air kotor	Saluran atau tempat aliran pembuangan air kotor sisa pencucian	Observasi dengan penilaian baik apabila	Kuesioner	0. Baik 1. Tidak	Ordinal

		atau pengolahan makanan	terdapat saluran untuk aliran air kotor yang mengalir dan tidak baik apabila terdapat saluran untuk aliran air kotor yang tidak mengalir atau tidak terdapat saluran			
j.	Toilet	Tempat untuk membuang air kecil atau air besar dan dalam kondisi bersih.	Observasi	Kuesioner	0. Ada 1. Tidak	Ordinal
k.	Tempat sampah	Tempat penampungan sementara sampah sisa pengolahan makanan dalam kondisi utuh dan tertutup	Observasi	Kuesioner	0. Ada 1. Tidak	Ordinal
l.	Pencucian peralatan	Cara membersihkan peralatan makan dan minum serta alat pengolahan makanan dalam air yang mengalir dan menggunakan sabun pembersih	Observasi dengan penilaian baik apabila pencucian dengan air yang mengalir dan menggunakan sabun dan tidak baik apabila pencucian dengan air yang mengalir tanpa sabun	Kuesioner	0. Baik 1. Tidak	Ordinal

			atau pencucian tidak dengan air yang mengalir.			
m.	Pelatihan	Kursus pengolahan makanan yang pernah diikuti oleh penjamah makanan dalam menciptakan sanitasi makanan yang baik.	Wawancara	Kuesioner	0. Pernah 1. Belum	Ordinal

