



BUPATI LEBAK
PROVINSI BANTEN

PERATURAN BUPATI LEBAK
NOMOR 156 TAHUN 2022

TENTANG

HIGIENE SANITASI TEMPAT PEGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI LEBAK,

- Menimbang :
- a. bahwa peraturan mengenai persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran telah diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
 - b. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola oleh usaha tempat pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, untuk itu perlu dilaksanakan pengaturan, pembinaan dan pengawasan yang menjadi tanggung jawab bersama antara Pemerintah daerah dan masyarakat termasuk swasta dalam menetapkan persyaratan laik higiene sanitasi bagi tempat pengelolaan makanan dan minuman;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Peraturan

Bupati tentang Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 4 tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3273);
 2. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000 tentang Pembentukan Propinsi Banten (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 182, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4010);
 3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063);
 4. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2022 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 143, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6801);
 5. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
 6. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 244, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5587) sebagaimana telah diubah beberapa kali terakhir dengan Undang-Undang

- Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 372);
 8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 757);
 9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 127);
 10. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1111);
 11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan (Berita Negara Tahun 2021 Nomor 316);
 12. Peraturan Daerah Kabupaten Lebak Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kabupaten Lebak (Lembaran Daerah Kabupaten Lebak Tahun 2016 Nomor 8, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Lebak Nomor 20168) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kabupaten Lebak 9 Tahun 2021 Nomor Perubahan Kedua atas Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kabupaten Lebak (Lembaran Daerah Kabupaten Lebak Tahun 2021 Nomor 9, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Lebak Nomor 20219);
 13. Peraturan Bupati Lebak No. 73 tahun 2016 tentang Pembentukan UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah

Kabupaten Lebak (Berita Daerah Kabupaten Lebak Tahun 2016 Nomor 74);

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal I

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Lebak.
2. Pemerintah Daerah adalah Bupati sebagai unsur penyelenggaraan Pemerintahan Daerah yang memimpin pelaksanaan urusan pemerintahan yang menjadi kewenangan daerah otonom.
3. Bupati adalah Bupati Lebak.
4. Dinas adalah Dinas Kesehatan Daerah Kabupaten Lebak.
5. Tempat Pengelolaan Pangan atau disingkat TPP adalah Rumah Makan dan Restoran, Jasaboga, Industri makanan kecil, Kantin, Warung, Makanan Jajanan dan Depot Air Minum isi ulang.
6. Laboratorium Kesehatan Daerah atau disingkat Labkesda adalah Labkesda Kabupaten Lebak.
7. Higiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
8. Persyaratan Higiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk makanan dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

9. Pengujian adalah pemeriksaan dan analisa yang dilakukan dilaboratorium terhadap contoh-contoh makanan dan spesimen.
10. Laik higiene sanitasi adalah kondisi tempat pengelolaan makanan yang telah memenuhi persyaratan Higiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan.
11. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.
12. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang terhadap tempat pengelolaan makanan dan yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan
13. Tingkat mutu higiene sanitasi adalah ketetapan tentang klasifikasi rumah makan dan restoran berdasarkan Persyaratan Hygiene Sanitasi.
14. Penanggung jawab adalah pengusaha atau seseorang yang ditunjuk oleh pengusaha untuk bertanggung jawab mengelola pelaksanaan pengolahan makanan pada tempat pengelolaan makanan.
15. Penjamah Makanan adalah personel yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
16. Tim Pemeriksa adalah tim yang dibentuk oleh Kepala Dinas Kesehatan yang bertugas untuk melakukan penilaian terhadap pemenuhan persyaratan administrasi, persyaratan teknis dan persyaratan uji laboratorium.

17. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan Diploma 3 (D3), Sarjana (S1) dan Pasca Sarjana (S2) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Higiene Sanitasi Makanan dan minuman.
18. Analis adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan Diploma 3 (D3), Diploma 4 (D4)/Sarjana (S1) dan Pasca Sarjana (S2) yang memiliki keahlian di bidang pemeriksaan higiene sanitasi makanan dan minuman.
19. Organisasi profesi adalah organisasi yang bergerak di bidang kesehatan lingkungan seperti: Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI) yang mempunyai struktur organisasi cabang di Kabupaten.
20. Asosiasi adalah lembaga yang mewadahi usaha jasaboga, rumah makan, dan restoran, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hukum, organisasi kemasyarakatan, dan terdaftar pada Pemerintah Daerah Setempat.

BAB II
RUANG LINGKUP
Pasal 2

Ruang lingkup pengaturan dalam Peraturan Bupati ini meliputi:

- a. Maksud dan tujuan;
- b. Penyelenggaraan;
- c. Penetapan tingkat mutu;
- d. Sertifikat laik higiene sanitasi;
- e. Kejadian luar biasa;
- f. Pembinaan dan pengawasan;
- g. Pembiayaan; dan
- h. Sanksi administratif.

BAB III
MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 3

Peraturan Bupati ini dimaksudkan sebagai pedoman bagi pengusaha tempat pengelolaan makanan dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi higiene sanitasi guna memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.

Pasal 4

Peraturan Bupati ini bertujuan untuk:

- a. memenuhi proses Sertifikat Laik Higiene Sanitasi bagi pengusaha tempat pengelolaan makanan;
- b. memberikan perlindungan, kepastian hukum, dan keamanan bagi konsumen atas makanan dan minuman yang dikonsumsinya;
- c. meningkatkan pembinaan dan pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan yang menyediakan makanan dan minuman agar memenuhi persyaratan higiene sanitasi;

BAB IV
PENYELENGGARAAN

Pasal 5

- (1) Setiap tempat pengelolaan makanan dan minuman harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Untuk memiliki izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tempat pengelolaan makanan dan minuman harus memiliki sertifikat laik higiene sanitasi.
- (3) Sertifikat laik higiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Dinas.

Pasal 6

Setiap pengusaha/pemilik tempat pengelolaan makanan dan minuman harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan higiene sanitasi dan memiliki

sertifikat kursus/pelatihan higiene sanitasi yang diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 7

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada tempat pengelolaan makanan dan minuman harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular dibuktikan dengan surat keterangan dari fasilitas pelayanan kesehatan.
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan yang diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

BAB V

PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 8

- (1) Dinas melakukan pengujian mutu makanan dan spesimen terhadap TPP.
- (2) Pengujian mutu makanan dan minuman serta spesimen dari TPP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dikerjakan oleh tenaga kesehatan yang memiliki keahlian di bidang higiene sanitasi makanan dan minuman.
- (3) Hasil pengujian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan dasar penetapan tingkat mutu higiene sanitasi TPP.

BAB VI
SERTIFIKAT LAIK HIGIENE SANITASI

Bagian Kesatu

Persyaratan

Pasal 9

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi sebagaimana dimaksud pada pasal 5 ayat (3) diberikan setelah pemohon memenuhi:

- a. persyaratan administratif;
- b. persyaratan teknis;
- c. persyaratan uji laboratorium; dan

Bagian Kedua

Persyaratan Administratif

Pasal 10

Persyaratan administratif sebagaimana dimaksud pada Pasal 8 huruf a meliputi:

- a. fotokopi KTP pemohon;
- b. Pas foto terbaru ukuran 3 x 4 cm dan 4 x 6 cm masing-masing sebanyak 2 (dua) lembar;
- c. fotokopi sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha;
- d. denah bangunan dapur;
- e. surat penunjukan tenaga sanitarian atau tenaga yang memiliki pengetahuan higiene sanitasi sebagai penanggung jawab jasaboga;
- f. fotokopi ijazah tenaga sanitarian atau sertifikat pelatihan/kursus higiene sanitasi; dan
- g. fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi bagi penjamah makanan minimal 1 (satu) orang;

Bagian Ketiga

Persyaratan Teknis

Pasal 11

Persyaratan teknis TPP sebagaimana dimaksud pada Pasal 9 huruf b meliputi:

- a. persyaratan bangunan;

- b. peralatan;
- c. ketenagaan; dan
- d. bahan makanan.
- e. Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan teknis sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran Peraturan Bupati ini.

Pasal 12

Persyaratan teknis Depot Air Minum paling sedikit meliputi aspek :

- a. Tempat;
- b. Peralatan; dan
- c. Penjamah.
- d. Aspek tempat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a paling sedikit meliputi:
 - e. lokasi berada di daerah yang bebas dari pencemaran lingkungan dan penularan penyakit;
 - f. bangunan kuat, aman, mudah dibersihkan, dan mudah pemeliharaannya;
 - g. lantai kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta kemiringan cukup landai untuk memudahkan pembersihan dan tidak terjadi genangan air;
 - h. dinding kedap air, permukaan rata, halus, tidak licin, tidak retak, tidak menyerap debu, dan mudah dibersihkan, serta warna yang terang dan cerah;
 - i. atap dan langit-langit harus kuat, anti tikus, mudah dibersihkan, tidak menyerap debu, permukaan rata, dan berwarna terang, serta mempunyai ketinggian yang memungkinkan adanya pertukaran udara yang cukup atau lebih tinggi dari ukuran tandon air;
 - j. memiliki pintu dari bahan yang kuat dan tahan lama, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan berfungsi dengan baik;

- k. pencahayaan cukup terang untuk bekerja, tidak menyilaukan dan tersebar secara merata;
- l. ventilasi harus dapat memberikan ruang pertukaran/peredaran udara dengan baik;
- m. kelembaban udara dapat mendukung kenyamanan dalam melakukan pekerjaan/aktivitas;
- n. memiliki akses fasilitas sanitasi dasar, seperti jamban, saluran pembuangan air limbah yang alirannya lancar dan tertutup, tempat sampah yang tertutup serta tempat cuci tangan yang dilengkapi air mengalir dan sabun; dan
- o. bebas dari vektor dan binatang pembawa penyakit seperti lalat, tikus dan kecoa.
- p. Aspek peralatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b paling sedikit meliputi:
- q. peralatan dan perlengkapan yang digunakan antara lain pipa pengisian air baku, tandon air baku, pompa penghisap dan penyedot, filter, mikrofilter, wadah/galon air baku atau Air Minum, kran pengisian Air Minum, kran pencucian/pembilasan wadah/galon, kran penghubung, dan peralatan desinfeksi harus terbuat dari bahan tarapangan (food grade) atau tidak menimbulkan racun, tidak menyerap bau dan rasa, tahan karat, tahan pencucian dan tahan disinfeksi ulang;
- r. mikrofilter dan desinfektor tidak kadaluarsa;
- s. tandon air baku harus tertutup dan terlindung;
- t. wadah/galon untuk air baku atau Air Minum sebelum dilakukan pengisian harus dibersihkan dengan cara dibilas terlebih dahulu dengan air produksi paling sedikit selama 10 (sepuluh) detik dan setelah pengisian diberi tutup yang bersih; dan
- u. wadah/galon yang telah diisi Air Minum harus langsung diberikan kepada konsumen dan tidak boleh disimpan pada DAM lebih dari 1x24 jam.
- v. Aspek Penjamah sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c paling sedikit meliputi:

- w. sehat dan bebas dari penyakit menular serta tidak menjadi pembawa kuman patogen (carrier); dan
- x. berperilaku higienis dan saniter setiap melayani konsumen, antara lain selalu mencuci tangan dengan sabun dan air yang mengalir setiap melayani konsumen, menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapi, dan tidak merokok setiap melayani konsumen.

Bagian Empat

Persyaratan Uji Laboratorium

Pasal 13

Pemeriksaan laboratorium TPP dilakukan di Labkesda.

Pasal 14

(1) Pemeriksaan laboratorium TPP meliputi :

- a. cemaran kimia pada makanan negatif (boraks, formalin, methanil yellow dan rodhamin B dan sebagainya jika diperlukan);
- b. angka kuman e.coli pada makanan 0 (nol) per gram contoh makanan;
- c. angka kuman e.coli pada air minum 0 (nol) per 100 (seratus) ml contoh air minum;
- d. angka kuman pada peralatan makan 0 (nol);
- e. kandungan kimia pada air minum tidak melebihi nilai baku mutu;
- f. tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/rectal swab).

(2) Pemeriksaan laboratorium Depot Air Minum Isi Ulang meliputi :

- a. angka kuman e.coli pada air minum 0 (nol) per 100 (seratus) ml contoh air minum;
- b. kandungan kimia pada air minum tidak melebihi nilai baku mutu;
- c. air baku memenuhi persyaratan fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Bagian Kelima

Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi

Pasal 15

- (1) Dalam rangka pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi TPP, Kepala Dinas membentuk Tim Pemeriksa terdiri dari unsur Dinas dan Labkesda yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9.
- (2) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memiliki pengetahuan di bidang higiene sanitasi yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi.
- (3) Tim Pemeriksa melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan :
 - a. persyaratan bangunan;
 - b. peralatan;
 - c. ketenagaan;
 - d. bahan makanan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.
- (4) Tata cara lebih lanjut mengenai alur permohonan higiene sanitasi ditetapkan oleh Kepala Dinas.

Bagian Keenam

Masa Berlaku

Pasal 16

- (1) Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang selama memenuhi persyaratan.
- (2) Perpanjangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus diajukan paling lambat 2 (dua) bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Laik Higiene Sanitasi berakhir.

Pasal 17

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga tidak berlaku atau menjadi batal apabila:

- a. terjadi pergantian pemilik;
- b. pindah lokasi/alamat;

- c. tidak melakukan kegiatan selama 1(satu) tahun berturut-turut; atau
- d. dinyatakan dicabut karena tidak laik higiene sanitasi atau menyebabkan terjadinya Kejadian Luar Biasa keracunan makanan.

BAB VII

KEJADIAN LUAR BIASA

Pasal 18

Setiap pemilik atau penanggung jawab TPP yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan makanan atau kematian yang diduga berasal dari makanan/minuman yang diproduksinya wajib melaporkan kepada puskesmas dan/atau dinas setempat.

Pasal 19

- (1) Dalam hal terjadinya kejadian keracunan makanan/minuman dan/atau Kejadian Luar Biasa keracunan makanan/minuman, Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui kegiatan investigasi dan surveilans, serta pengambilan sampel dan spesimen jasaboga yang diperlukan.
- (3) Pengambilan sampel dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh petugas sanitarian terlatih dan diperiksa di laboratorium yang telah terakreditasi.

BAB VIII

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 20

- (1) Pembinaan dan pengawasan teknis penyelenggaraan tempat pengelolaan makanan dilakukan oleh Dinas.
- (2) Dalam rangka Pembinaan dan pengawasan, Dinas dapat mengikutsertakan Asosiasi rumah makan dan restoran, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya.

- (3) Pembinaan dan pengawasan serta pemeriksaan sample dan spesimen di labkesda dilakukan secara berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

BAB IX

PEMBIAYAAN

Pasal 21

- (1) Permohonan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi TPP tidak dikenakan biaya.
- (2) Biaya pengambilan sample dan spesimen serta pemeriksaan di labkesda dibebankan kepada pemilik/penanggung jawab usaha makanan dan minuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- (3) Biaya uji laboratorium dibebankan kepada pemohon sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

BAB X

SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 22

- (1) Setiap pengusaha tempat pengelolaan makanan yang melanggar ketentuan Pasal 5 ayat (2) dapat dikenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa :
 - a. teguran lisan;
 - b. teguran tertulis;
 - c. pencabutan sertifikat laik higiene sanitasi.
- (3) Kepala Dinas dapat memberikan rekomendasi pencabutan izin usaha kepada pejabat yang berwenang mengeluarkan izin usaha.

BAB XII
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 23

Pada saat Peraturan Bupati ini mulai berlaku setiap TPP yang telah memiliki izin usaha dan/atau sudah beroperasi, harus menyesuaikan ketentuan Peraturan ini paling lama dalam jangka waktu 1 (satu) tahun sejak peraturan ini diundangkan.

BAB XIII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 23

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Lebak.

Ditetapkan di Rangkasbitung
pada tanggal

BUPATI LEBAK,

Ttd/Cap.

ITI OCTAVIA JAYABAYA

Diundangkan di Rangkasbitung
pada tanggal

SEKRETARIS DAERAH KABUPATEN LEBAK,

Ttd/Cap.

BUDI SANTOSO

BERITA DAERAH KABUPATEN LEBAK TAHUN 2022 NOMOR 156

LAMPIRAN PERATURAN BUPATI LEBAK
NOMOR 156 TAHUN 2022
TENTANG HIGIENE SANITASI TEMPAT
PENGELOLAAN MAKANAN DAN MINUMAN

BAB I

PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE DAN SANITASI

A. BANGUNAN

1. Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

a. Halaman

- (1) Terpampang papan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- (2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- (3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- (4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari

lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

2. Langit-langit

- a. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- b. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

3. Pintu dan jendela

- a. Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- b. Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

4. Pencahayaan

- a. Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- b. setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/*fc* (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- c. Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
- d. Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
 - 1) Mengukur 10 *fc* dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10. Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
 - 2) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
 - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau

- 1 watt menghasilkan 1 foot candle pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
- 1 watt menghasilkan $1/3$ foot candle pada jarak 1 meter atau
- 1 watt menghasilkan $1/3 \times 1/2 = 1/6$ foot candle pada jarak 2 meter atau
- 1 watt menghasilkan $1/3 \times 1/3 = 1/9$ foot candle pada jarak 3 meter.
- lampu 40watt menghasilkan $40/6$ atau 6,8 foot candle pada jarak 2 meter atau $40/9 = 4,5$ foot candle pada jarak 3 meter.

5. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

- Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
 - Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
 - Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
 - Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

6. Ruang pengolahan makanan

- Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m²) untuk setiap orang pekerja.

Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) 4 m x 5 m = 20 m².

Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $20/6 = 3,3$ m², berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 m² untuk pekerja dan luas 1,3 m² perkiraan untuk keberadaan peralatan).

Luas ruangan dapur dengan peralatan 3 m x 4 m = 12 m²

Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan $12/6 = 2$ m², luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

- c. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- d. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

B. FASILITAS SANITASI

1. Tempat cuci tangan

- a. Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan 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.

2. Air bersih

- a. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- b. Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

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:

1) 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.

2) 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. Tempat sampah

a. Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).

b. Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

C. PERALATAN

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. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan Kalium Permanganat (KMnO_4) 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.

d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

D. KETENAGAAN

Tenaga/karyawan pengolah makanan

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

E. MAKANAN

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya Dengan penglihatan secara seksama atau secara kasat mata.
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif.
3. Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli* (E.coli) dan sebagainya Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol).

F. PEMERIKSAAN HIGIENE SANITASI

Pemeriksaan higiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan fisik
 - a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65-70%
 - b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70-74%
 - c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74-83%
 - d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83-92%
 - e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92-100%
2. Pemeriksaan laboratorium
 - a. Cemaran kimia pada makanan negatif.
 - b. Angka kuman E.coli pada makanan 0/gr contoh makanan.
 - c. Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol).
 - d. Tidak diperoleh adanya carrier (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*).

BAB II

CARA PENGOLAHAN MAKANAN YANG BAIK

PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN

1. Pemilihan bahan makanan

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
 - 1) 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.
 - 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
 - 3) 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.
- b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:
 - 1) Makanan dikemas
 - a) Mempunyai label dan merk;
 - b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar;
 - c) Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung;
 - d) Belum kadaluwarsa;
 - e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan;
 - 2) Makanan tidak dikemas
 - a) Baru dan segar;
 - b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur;
 - c) Tidak mengandung bahan berbahaya.

2. Penyimpanan bahan makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

- b. Penyimpanan 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/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

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 ^o s/d 0 ^o C	-10 ^o s/d -5 ^o C	>-10 ^o C
2	Telur, susu dan olahannya	5 ^o s/d 7 ^o C	-5 ^o s/d 0 ^o C	>-5 ^o C
3	Sayur, buah dan minuman	10 ^o C	10 ^o C	10 ^o C
4	Tepung dan biji	25 ^o C atau suhu ruang	25 ^o C atau suhu ruang	25 ^o C atau suhu ruang

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu ± 10°C.
- h. 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

3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memperhatikan:
 - 1) Pemesanan dari konsumen
 - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
 - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
 - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
 - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkaitP
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan
 - 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
 - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
 - b) 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 :
 - (1) Timah Hitam (Pb)
 - (2) Arsenikum (As)
 - (3) Tembaga (Cu)
 - (4) Seng (Zn)
 - (5) Cadmium (Cd)
 - (6) Antimon (Stibium)

- (7) dan lain-lain
- c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
 - d) 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).
- 2) Wadah penyimpanan makanan
- a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
 - b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
- 3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.
- 4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (E.coli) dan kuman lainnya.
- 5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- g. 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.
- h. Prioritas dalam memasak
- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering
 - 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
 - 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es
 - 4) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas

- 5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang
 - 6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok
 - 7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci
- i. Higiene penanganan makanan
- 1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
 - 2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.
4. Penyimpanan makanan jadi/masak
- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
 - b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - 1) Angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2) Angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
 - c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
 - d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
 - e. 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.
 - f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
 - g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut

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° C sd 10° C	< 10° C

5. Pengangkutan makanan

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
- 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
- 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
- 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
- 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
- 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).

- 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

6. Penyajian makanan

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

- 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
- 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
- 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

- 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 dilihat 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.

d. Prinsip penyajian

- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.
- 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- 4) Panas yaitu 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) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- 6) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.

- 7) *Edible* part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
 - 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).
- e. Sampel atau contoh
- 1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.
 - 2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 100C selama 1 x 24 jam.
 - 3) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.
 - 4) Jumlah makanan yang diambil untuk sampel sebagai berikut :
 - (a) makanan kering/gorengan dan kue : 1 potong
 - (b) makanan berkuah : 1 potong + kuah 1 sendok sayur
 - (c) makanan penyedap/sambal : 2 sendok makan
 - (d) makanan cair : 1 sendok sayur
 - (e) nasi : 100 gram (f) minuman : 100 cc

BAB III
PENGKATEGORIAN JASABOGA

A. JASABOGA GOLONGAN A

1. Jasaboga Golongan A1

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan Teknis

- 1) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
- 2) Ventilasi/penghawaan
 - a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
 - b) 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).

2. Jasaboga Golongan A2

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

b. Persyaratan Teknis

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a) Pengaturan ruang
Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.

b) Ventilasi/penghawaan

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

c) Penyimpanan makanan

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

d) Ruang ganti pakaian

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

3. Jasaboga golongan A3

a. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.

2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:

a) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.

b) Ventilasi/penghawaan: Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (smoke hood).

c) Ruang pengolahan makanan

- Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
- Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.

d) Alat angkut dan wadah makanan

- Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
- Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mawadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

B. JASABOGA GOLONGAN B

1. Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
2. Persyaratan teknis
 - a. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A3.
 - b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - 1) Halaman
Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan penangkap lemak (grease trap) sebelum dialirkan ke bak penampungan air kotor (septic tank) atau tempat pembuangan lainnya.
 - 2) Lantai
Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati dan harus lengkung (conus) agar mudah dibersihkan.
 - 3) Pengaturan ruang
Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
 - 4) Ventilasi/penghawaan

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.

- 5) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan
 - (a) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - (b) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit.
 - (c) Tempat cuci tangan Setiap ruang pengolahan makanan harus ada minimal 1 (satu) buah tempat cuci tangan dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.
 - (d) Ruang pengolahan makanan
 - (1) Tersedia ruang tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruang tempat penyimpanan bahan makanan.
 - (2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C sampai -10°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

C. JASABOGA GOLONGAN C

1. Kriteria

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

2. Persyaratan

- a. Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- b. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - 1) Ventilasi/penghawaan
 - a) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
 - b) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
 - 2) Fasilitas pencucian alat dan bahan
 - a) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.

- b) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).
- 3) Ruang pengolahan makanan
- a) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
 - b) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk.
 - c) Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan dengan menggunakan roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan

BUPATI LEBAK,

Ttd/Cap.

ITI OCTAVIA JAYABAYA