

Sanitasi Penyediaan Makanan :  
JASA BOGA



**DESIGN**

**HAMA?**

**VENTILASI?**

**DEBU?**

**MIKROORGANISME?**

**PEMBERSIHAN?**

**PENERANGAN?**

**ESTETIKA?**

# ...BANGUNAN PRODUKSI

- Area Kritis (*Critical Area*)
- Area Semi Kritis (*Semi Critical Area*)
- Area Kurang Kritis (*Low Critical Area*)

CONTOH PADA PENGOLAHAN TEH HITAM:



# ...CONTOH APLIKASI SANITASI BANGUNAN

- Pemberian tirai plastik dipintu ruang produksi untuk mencegah masuknya serangga dan debu
- Alat *insect killer* yang diletakkan di lorong-lorong produksi untuk membunuh serangga yang masuk ke ruangan produksi
- Penerangan yang cukup dan sirkulasi udara yang baik
- Lantai ruang proses terbuat dari keramik yang dibuat miring  $\pm 10 - 15^\circ$  serta terdapat selokan untuk memudahkan pembersihan dan aliran limbah, serta menghindari adanya sudut ruangan
- Dinding pada ruang proses terbuat dari *Insulation panel* (campuran aluminium + *steroform*) setebal 10 cm yang tahan dari getaran, bunyi, serta mudah dibersihkan.
- Pembersihan pada ruang produksi ini dilakukan 3 kali sehari dengan disinfektan

# **Konstruksi bangunan**

Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih, dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.

# Lantai

Lantai harus kuat, tidak goyang, selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

Lantai di areal pengolahan makanan sebaiknya memiliki sifat-sifat berikut :

- a. Terbuat dari bahan yang keras dan kedap air
- b. Tahan bahan kimia yang sifatnya asam maupun basa
- c. Mudah dibersihkan
- d. Permukaan halus, rata dan tidak licin
- e. Tidak mudah retak

Lantai sebaiknya dari ubin, keramik atau semen agar tidak lembap dan tidak menimbulkan genangan atau kebecakan serta debu dibandingkan jika berlantaikan tanah. Walaupun demikian, karena bahan-bahan tersebut cukup mahal bagi keluarga kurang mampu, maka sebaiknya dibuat rumah panggung yang lantainya dari bambu atau papan agar tidak bersentuhan langsung dengan tanah.



Gambar 4.1: (a) Lantai yang bersih dan sehat, (b) Lantai yang kurang sehat  
Sumber: <http://royalcre.blogs.friendster.com>

# Langit-Langit

Langit-langit untuk dapur sebaiknya memiliki sifat-sifat berikut :

- a. Permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- b. Tinggi atap minimal 3 meter.
- c. Cukup lubang untuk mencegah akumulasi udara dan asap, dapat juga menggunakan cerobong asap.
- d. Warna cerah.
- e. Memiliki alat *exhaust* untuk membuang gas-gas yang dihasilkan selama proses pengolahan berlangsung.

# Saluran Air (Drainase)

- Saluran drainase sangat diperlukan di areal pengolahan makanan karena untuk membuang air limbah dan mempermudah, proses pembersihan dapur.
- Bak drainase diperlukan untuk menampung kotoran dan agar kotoran tidak masuk ke gorong-gorong/saluran air limbah.
- Setiap 37 m<sup>2</sup> dari luas lantai memerlukan satu bak drainase.
- Lantai di areal pengolahan harus memiliki kemiringan yang mengarah pada bak drainase.
- bak drainase disambungkan dengan saluran drainase.
- Saluran drainase harus memiliki lubang yang berhubungan dengan udara luar untuk mengurangi bau dan kontaminasi.

# Dinding

- Dinding dapur dapat menggunakan berbagai macam bahan, tergantung dari kemampuan keuangan, lama operasi, system produksi, faktor lingkungan serta cuaca dimana usaha makanan tersebut didirikan.
- Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
- Bila permukaan dinding akan sering terkena percikan air, maka dinding dapur harus dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus setinggi 2 meter

# Syarat-syarat dinding dapur

- a. Kokoh, kedap air dan tinggi dari lantai ke langit-langit minimal 3 meter.
- b. Permukaan rata dan halus.
- c. Mudah dibersihkan.
- d. Warna putih atau warna muda.
- e. Sudut lantai dan dinding cekung.
- f. Tidak terbuat dari bahan beracun.
- g. Hubungan antara atap dan dinding harus bebas dari tikus.

# Ventilasi

Ventilasi di ruang pengolahan sangat diperlukan agar panas, uap dan polusi di ruang pengolahan dapat dikeluarkan; sehingga kondisi udara di area pengolahan tetap bersih dan sehat. Kondisi udara yang dibutuhkan per orang per menit adalah kelembaban udara 30 - 70 persen, suhu 20 - 21 °celcius. Karena itu bila ruang pengolahan agak tertutup, alat exhaust sangat diperlukan, khususnya di area pemasakan.

# Tujuan ventilasi

- a. Mencegah udara dalam ruangan terlalu panas.
- b. Mencegah terjadinya kondensasi uap air atau lemak pada lantai, dinding atau langit-langit.
- c. Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan akibat proses pengolahan.

# Area ruangan pengolahan makanan

Luas untuk tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan. Luas area kerja untuk mengolah makanan per orang adalah 2 m<sup>2</sup>.

# Fasilitas Pencucian Peralatan dan Tempat Cuci Tangan

1. tempat untuk proses pembersihan yaitu tempat pembersihan dilengkapi dengan detergen
2. tempat pembilasan,
3. tempat sanitasi yang dilengkapi dengan bahan saniter.
4. Fasilitas Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan yang dilengkapi dengan air kran,
5. saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering.

# Penyediaan Tempat Sampah

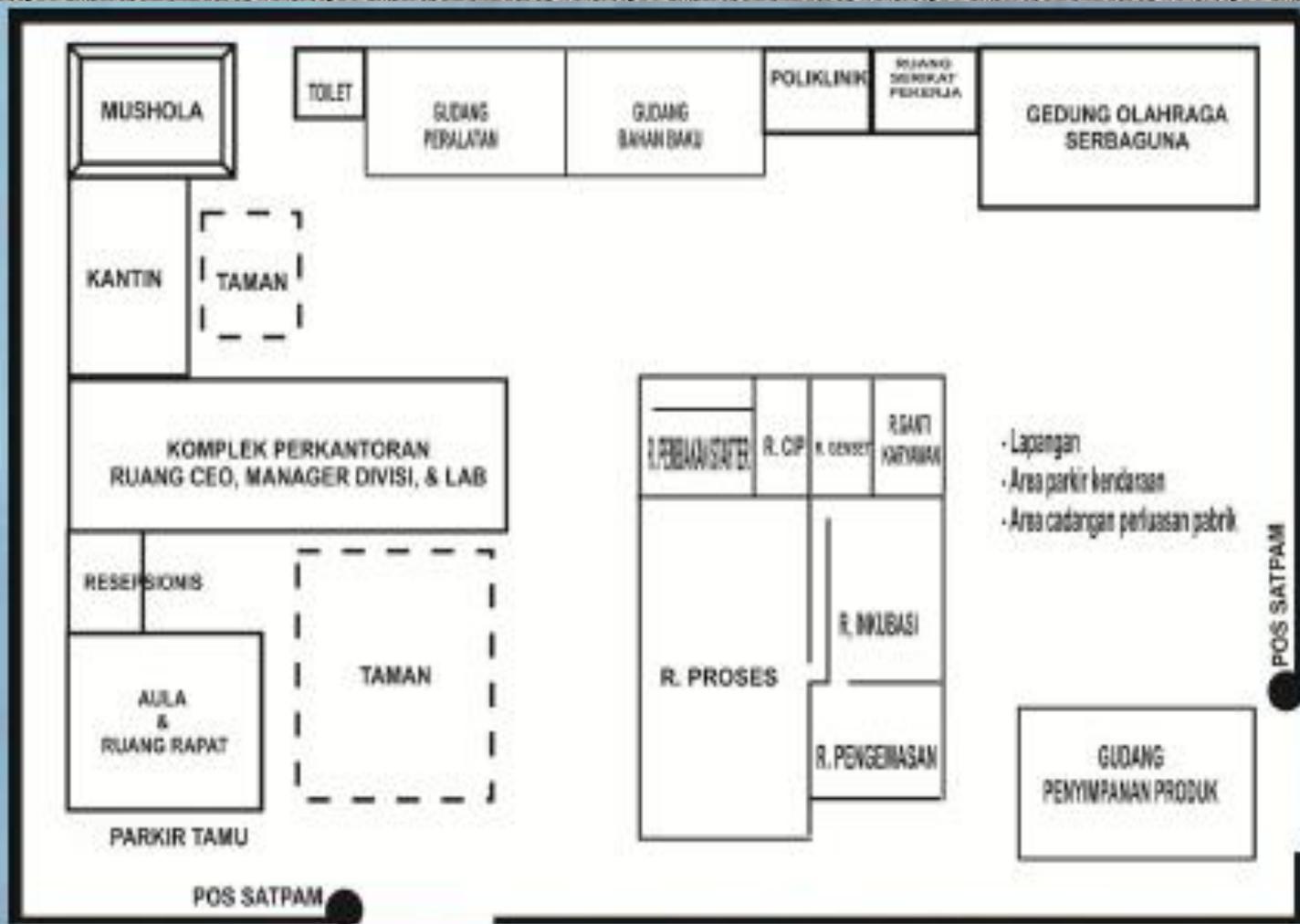
Persyaratan tempat sampah yang diletakkan di area dapur antara lain:

- a. Tempat sampah dilengkapi dengan tutup dan dilapisi dengan kantong plastik untuk mempermudah proses pembuangan dan tempat sampah tetap bersih.
- b. Jumlah tempat sampah harus memadai sesuai dengan kapasitas produksi yang dilakukan.
- c. Letakkan tempat sampah pada area penyiapan bahan makanan.

# Tata Letak Dapur

Penataan dapur penting untuk mengakomodasi semua kegiatan yang akan dilakukan di dapur. Tata letak dapur harus memenuhi dua persyaratan, yaitu:

- a. Mengakomodasi pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan efisien
- b. Menghindari terjadinya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor dan limbah pengolahan.



LAY OUT?

HAMA?

TOILET?

PEMBERSIHAN?

ESTETIKA?

PEMBUANGAN SAMPAH?

PENERANGAN?

DEBU?

SMOKING AREA?

# Pintu dan Jendela

Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat agar secara otomatis menutupsendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat, seperti kassa yang dapat dibuka dan dipasang, tirai, pintu rangkap dan lain-lain. Jendela dan lobang cahaya harus selalu bersih dan luasnya harus  $\frac{1}{6}$  luas lantai tempat kerja, dalam keadaan terpaksa luas jendela dapat  $\frac{1}{10}$  luas lantai.

# Pencahayaan

Pencahayaan yang memadai sangat penting untuk menjamin bahwasemua peralatan ruang, dan perabot di dapur dan di ruang

penyajian dalam keadaan bersih. Pencahayaan yang memadai juga sangat penting untuk menjamin keberhasilan pekerjaan persiapan pengolahan, penyjian, dan penyimpanan makanan. Beberapa persyaratan pencahayaan antara lain:

- a. Penerangan tidak boleh menaikkan suhu ruang lebih dari 32 °C.
- b. Penerangan harus merata di segala penjuru ruang.
- c. Sumber cahaya tidak menyilaukan dan menimbulkan bayangan.