

**PERATURAN DAERAH KOTA MATARAM  
NOMOR : 11 TAHUN 2008**

**TENTANG**

**USAHA JASA BOGA/ KATERING**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**WALIKOTA MATARAM,**

- Menimbang : a. bahwa untuk menunjang peningkatan pelayanan makanan yang memenuhi persyaratan mutu, gizi, sanitasi dan keamanan yang sesuai dengan kondisi kesehatan, pelayanan makanan dapat dilakukan oleh perusahaan jasa boga/ catering yang mempunyai tenaga ahli dibidang makanan dan kesehatan makanan;
- b. bahwa pengelolaan makanan yang baik dan memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal sesuai sistem kesehatan nasional;
- c. bahwa usaha jasa boga/ catering sebagai pengelola makanan, dewasa ini sudah merupakan suatu tuntutan kebutuhan masyarakat dan pengelolaannya perlu disesuaikan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, maka dipandang perlu dibentuk peraturan sebagai payung hukumnya;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan-pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu membentuk Peraturan Daerah tentang Usaha Jasa boga/ Catering;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1966 tentang Hygiene (Lembaran Negara Tahun 1966 Nomor 91, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3650);
2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1966 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1966 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
3. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana (Lembaran Negara Tahun 1981 Nomor 76, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3258);
4. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Tahun 1990 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3427);
5. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
6. Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1993 tentang Pembentukan Kotamadya Daerah Tingkat II Mataram (Lembaran Negara Tahun 1993 Nomor 66, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3531);
7. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 1997 tentang Pajak Daerah dan Retribusi Daerah (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 41, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3685) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 34 Tahun 2000 (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 246, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4048);

8. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3699);
9. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);
10. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2004 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 53, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4389);
11. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4437);
12. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2004 tentang Perimbangan Keuangan antara Pemerintah Pusat dan Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 126, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4438);
13. Peraturan Pemerintah Nomor 6 Tahun 1988 tentang Koordinasi Kegiatan Instansi vertikal di daerah (Lembaran Negara Tahun 1988 Nomor 10, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3373);
14. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2001 tentang Retribusi Daerah (Lembaran Negara Tahun 2001 Nomor 119, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4139);
15. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/ Kota (Lembaran Negara tahun 2007 Nomor 159, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4588);
16. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2007 tentang Organisasi Perangkat Daerah (Lembaran Negara Tahun 2007 Nomor 89, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4741);
17. Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 5 Tahun 2002 tentang Pemeriksaan Kesehatan Industri, Tempat-tempat Umum dan Kualitas Air (Lembaran Daerah Kota Mataram Tahun 2002 Nomor 1 Seri C);
18. Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 4 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintahan yang Menjadi Kewenangan Pemerintahan Daerah Kota Mataram (Lembaran Daerah Kota Mataram Tahun 2008 Nomor 2 Seri D);
19. Peraturan Daerah Kota Mataram Nomor 5 Tahun 2008 tentang Pembentukan Susunan Organisasi Perangkat Daerah Kota Mataram (Lembaran Daerah Kota Mataram Tahun 2008 Nomor 3 Seri D);

Dengan Persetujuan Bersama

**DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH KOTA MATARAM**

dan

**WALIKOTA MATARAM**

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : **PERATURAN DAERAH TENTANG USAHA JASA BOGA/ KATERING**

**BAB I**  
**KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah adalah Kota Mataram;
2. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Kota Mataram;
3. Kepala Daerah adalah Walikota Mataram;
4. Dinas Kesehatan adalah Dinas Kesehatan Kota Mataram;
5. Badan adalah suatu bentuk badan usaha yang meliputi Perseroan Terbatas, Perseroan Komanditer, Perseroan lainnya, Badan Usaha Milik Negara atau Daerah dengan nama dan dalam bentuk apapun, Persekutuan, Perkumpulan, Firma, Kongsi, Koperasi, Yayasan atau Organisasi yang sejenis, Lembaga Dana Pensiun, bentuk usaha tetap serta bentuk badan usaha lainnya;
6. Jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan;
7. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian;
8. Izin laik hygiene sanitasi jasa boga atau catering adalah izin untuk mengoperasikan jasa boga atau catering yang telah memenuhi syarat kesehatan;
9. Pengolahan adalah kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan dan pewadahan;
10. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah atau tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong;
11. Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya;
12. Makanan jadi adalah makanan terolah jasa boga atau catering yang langsung disajikan;
13. Persyaratan kesehatan adalah ketetapan terhadap produk jasa boga atau catering dan perlengkapannya yang memenuhi persyaratan bakteriologi, kimia dan fisika;
14. Pengujian adalah pemeriksaan atau analisa yang dilakukan terhadap contoh-contoh makanan dan spesimen untuk diperiksa tingkat penyehatannya;
15. Uji kelaikan adalah penilaian secara kualitatif dan kuantitatif terhadap kondisi persyaratan kesehatan hygiene sanitasi dan hasil pemeriksaan contoh untuk mengukur apakah telah dipenuhinya atau tidak dipenuhinya persyaratan kesehatan jasa boga atau catering;
16. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan;
17. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasaboga dan kelengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologi, kimia dan fisik;

18. Retribusi adalah pungutan Daerah sebagai pelayanan atas jasa atau pemberian izin tertentu yang khusus disediakan atau diberikan oleh Pemerintah Daerah untuk kepentingan orang pribadi atau badan;
19. Surat Ketetapan Retribusi Daerah yang selanjutnya disingkat SKRD adalah Surat Keputusan yang menentukan besarnya jumlah retribusi yang terutang;
20. Kas daerah adalah Kas daerah Kota Mataram.

## **BAB II MAKSUD DAN TUJUAN**

### **Pasal 2**

Maksud dan tujuan ditetapkan Peraturan daerah ini adalah :

- (1) Sebagai dasar hukum Pemerintah Daerah untuk melakukan pengawasan, pengendalian, pemeriksaan kesehatan makanan, minuman jasa boga atau katering yang akan dikonsumsi untuk umum;
- (2) Meningkatkan pelayanan kepada masyarakat serta mencegah adanya pengelolaan makanan dan minuman yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan masyarakat akibat kualitas yang tidak memenuhi syarat kesehatan;
- (3) Memberikan perlindungan dan informasi kepada masyarakat agar terhindar dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan, pencemaran lingkungan dan penyalahgunaan bahan tambahan bukan pangan, bahan kimia yang bukan peruntukannya serta pencemaran karena pestisida;
- (4) Memelihara, mengembangkan, menjaga kualitas makanan, minuman, pelestarian lingkungan dan kesehatan karyawan;
- (5) Melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar atau persyaratan kesehatan;
- (6) Melindungi masyarakat dari penyebaran penyakit akibat pencemaran lingkungan dan sanitasi yang kurang sehat;
- (7) Tersedianya makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu dan gizi bagi kepentingan kesehatan masyarakat.

## **BAB III NAMA, OBYEK DAN SUBYEK RETRIBUSI**

### **Pasal 3**

Usaha jasa boga atau katering dipungut retribusi atas setiap pelayanan usaha jasa boga atau katering.

### **Pasal 4**

- (1) Obyek retribusi adalah pelayanan yang diberikan oleh Pemerintah Daerah atas usaha jasa boga atau katering;

- (2) Subyek retribusi adalah setiap orang pribadi atau badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha jasa boga atau katering;
- (3) Subyek retribusi sebagaimana dimaksud ayat (2) adalah wajib retribusi.

#### **BAB IV GOLONGAN JASA BOGA/ KATERING**

##### **Pasal 5**

- (1) Jasa boga dibagi dalam golongan A, golongan B dan golongan C;
- (2) Jasa boga golongan A melayani kebutuhan masyarakat umum yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3;
- (3) Jasa boga golongan B melayani kebutuhan untuk :
  - a. Asrama penampungan jemaah haji;
  - b. Asrama transito atau asrama lainnya;
  - c. Perusahaan;
  - d. Pengeboran lepas pantai;
  - e. Angkutan umum dalam negeri;
  - f. Sarana pelayanan kesehatan.
- (4) Jasa boga golongan C melayani kebutuhan untuk angkutan umum internasional dan pesawat udara.

##### **Pasal 6**

- (1) Pengusaha dan/ atau penanggung jawab jasa boga wajib untuk menyelenggarakan jasa boga atau katering yang memenuhi syarat hygiene sanitasi;
- (2) Penanggung jawab jasa boga atau katering yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada Dinas Kesehatan guna dilakukan langkah- langkah penanggulangan.

##### **Pasal 7**

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha jasa boga harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular;
- (2) Penjamah makanan sebagaimana yang dimaksud ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam setahun;
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan;
- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus.

## **Pasal 8**

- (1) Jasa boga atau katering harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan;
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara;
- (3) Pengusaha dapat mempekerjakan tenaga Sanitarian (D1, D3, S1) sebagai penanggung jawab hygiene sanitasi makanan dengan kalsifikasi ;
  - a. Jasa boga atau katering golongan A1 dan A2 minimal pendidikan D1;
  - b. Jasa boga atau katering golongan A3 dan B minimal pendidikan D3;
  - c. Jasa boga atau katering golongan C minimal pendidikan S1.

## **BAB V STRUKTUR DAN BESARNYA TARIF**

### **Pasal 9**

- (1) Atas pelayanan pemeriksaan jasa boga atau katering dipungut retribusi;
- (2) Besarnya tarif retribusi ditetapkan sebagai berikut :
  - a. Jasa boga atau katering golongan A1 : Rp. 150.000,-
  - b. Jasa boga atau ketaring golongan A2 : Rp. 300.000,-
  - c. Jasa boga atau katering golongan A3 : Rp. 400.000,-
  - d. Jasa boga atau ketaring golongan B : Rp. 600.000,-
  - e. Jasa boga atau ketaring golongan C : Rp. 850.000,-

## **BAB VI SERTIFIKASI DAN PERIZINAN**

### **Pasal 10**

- (1) Setiap orang pribadi atau badan hukum yang berusaha dibidang jasa boga atau katering wajib memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi;
- (2) Sertifikat laik hygiene sanitasi merupakan persyaratan mutlak untuk mendapatkan izin usaha;
- (3) Sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan;
- (4) Untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga pemohon mengajukan permohonan dengan melengkapi :
  - a. Foto copy KTP permohonan yang masih berlaku, sebanyak 1 lembar;
  - b. Peta lokasi dan gambar denah bangunan dapur, sebanyak 1 lembar;
  - c. Surat penunjukan penanggung jawab jasa boga, sebanyak 1 lembar;
  - d. Foto copy ijazah/ sertifikat tenaga sanitarian yang memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan, sebanyak 1 lembar;

- e. Foto copy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi pengusaha, sebanyak 1 lembar;
- f. Foto copy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 orang penjamah makanan, sebanyak 1 lembar;
- g. Rekomendasi dari Asosiasi Jasa boga, sebanyak 1 lembar;
- h. Pas photo ukuran 3 x 4, sebanyak 2 lembar.

### **Pasal 11**

- (1) Setiap orang pribadi atau badan hukum yang berusaha dibidang jasa boga atau catering wajib memiliki izin usaha;
- (2) Untuk memperoleh izin sebagaimana dimaksud pada ayat (1) orang pribadi atau badan hukum mengajukan permohonan kepada Kepala Daerah melalui Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan syarat-syarat sebagai berikut :
  - a. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP), sebanyak 1 lembar;
  - b. Foto copy Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi, sebanyak 1 lembar;
  - c. Foto copy izin HO yang masih berlaku, sebanyak 1 lembar;
  - d. Pas photo ukuran 2 x 3, sebanyak 1 lembar.
- (3) Izin usaha jasaboga berlaku selama 3 (tiga) tahun sepanjang masih laik hygiene sanitasi;

### **Pasal 12**

- (1) Izin usaha diberikan atas nama pemohon;
- (2) Izin usaha tidak dapat dipindahtangankan kepada pihak lain kecuali atas persetujuan terlebih dahulu dari Kepala Daerah;
- (3) Tata cara dan persyaratan pengalihan izin sebagaimana dimaksud ayat (2) adalah pengusaha mengajukan permohonan dengan dilengkapi:
  - a. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi yang asli;
  - b. Izin Usaha Jasa boga yang asli;
  - c. Surat pernyataan pengalihan izin yang ditandatangani kedua belah pihak, diatas kertas bermaterai 6.000,-;
  - d. Pas photo ukuran 3 x 4 sebanyak 2 lembar dan ukuran 2 x 3 sebanyak 1 lembar.

### **Pasal 13**

Sertifikat laik hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pasal 10 ayat (1), berlaku sebagai berikut:

- a. Sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga sementara berlaku 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2 (dua) kali;
- b. Sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga tetap berlaku 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi/ alamat, tutup dan atau

- menyebabkan terjadinya keracunan makanan/wabah dan jasa boga menjadi tidak laik hygiene sanitasi;
- c. Sertifikat laik hygiene sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan masyarakat konsumen.

## **BAB VII PENGAMANAN KUALITAS**

### **Pasal 14**

- (1) Pendirian usaha jasa boga atau catering harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, lokasi dan bangunan, pengolahan, peralatan, penyimpanan dan pengangkutan;
- (2) Persyaratan jasa boga atau catering sebagaimana dimaksud ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tak terpisahkan dari Peraturan Daerah ini.

### **Pasal 15**

- (1) Pengolahan makanan yang dilakukan oleh jasa boga wajib memenuhi persyaratan hygiene sanitasi pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan;
- (2) Setiap pengolahan makanan yang dilakukan oleh jasa boga wajib memenuhi persyaratan teknis pengolahan makanan;
- (3) Peralatan yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian makanan harus tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan secara langsung atau tidak langsung.

### **Pasal 16**

- (1) Penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi wajib memenuhi persyaratan hygiene sanitasi penyimpanan makanan;
- (2) Pengangkutan makanan harus dengan cara yang memenuhi persyaratan teknis pengangkutan makanan.

## **BAB VIII PEMBAYARAN RETRIBUSI**

### **Pasal 17**

- (1) Retribusi dipungut dengan menggunakan SKRD atau dokumen lain yang dipersamakan pada tempat pembayaran yang telah ditunjuk oleh Kepala Daerah;
- (2) Pembayaran retribusi harus dibayar tunai/lunas;
- (3) Tata cara pembayaran atau penyetoran retribusi ditetapkan lebih lanjut dengan Peraturan Walikota.



#### **Pasal 18**

- (1) Setiap pembayaran retribusi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 diberikan tanda bukti pembayaran dan dicatat dalam buku penerimaan;
- (2) Bentuk, isi, kualitas, ukuran buku dan tanda bukti pembayaran retribusi ditetapkan dengan Peraturan Walikota.

### **BAB IX SANKSI ADMINISTRASI**

#### **Pasal 19**

- (1) Kepala Daerah melalui Dinas Kesehatan dapat mengambil tindakan administratif terhadap jasa boga yang melakukan pelanggaran atas Peraturan Daerah ini;
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud ayat (1) berupa teguran lisan, teguran tertulis sampai dengan pencabutan izin usaha dan sertifikat laik hygiene sanitasi.

### **BAB X PEMBINAAN DAN PENGAWASAN**

#### **Pasal 20**

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan jasa boga dilakukan oleh Dinas Kesehatan;
- (2) Dalam rangka pembinaan, Dinas Kesehatan dapat mengikutsertakan asosiasi jasa boga, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya.

#### **Pasal 21**

- (1) Pengawasan dan pelaksanaan Peraturan Daerah ini dilakukan oleh Dinas Kesehatan;
- (2) Tata cara pendataan, audit hygiene sanitasi makanan, pembinaan dan pengawasan sebagaimana dimaksud ayat (1) tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tak terpisahkan dari Peraturan Daerah ini.

#### **Pasal 22**

- (1) Pemerintah wajib mengambil langkah-langkah penanggulangan dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan atau kejadian keracunan makanan;
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud ayat (1) dilaksanakan melalui pengambilan sampel dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan surveilans lainnya;
- (3) Pemeriksaan sampel dan spesimen jasa boga dilakukan di Laboratorium.

### **BAB XI KETENTUAN PERALIHAN**

#### **Pasal 23**

Dengan berlakunya Peraturan Daerah ini, maka ketentuan yang mengatur hal yang sama dinyatakan tidak berlaku.

**BAB XI**  
**KETENTUAN PENUTUP**

**Pasal 24**

Hal – hal yang belum diatur dalam Peraturan Daerah ini sepanjang mengenai pelaksanaannya akan ditetapkan dengan Peraturan Walikota.

**Pasal 25**

Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal pengundangnya.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Daerah ini dengan penempatannya pada Lembaran Daerah Kota Mataram.

Ditetapkan di Mataram  
pada tanggal 25 November 2008  
**WALIKOTA MATARAM,**

Ttd

**H. MOH RUSLAN**

Diundangkan di Mataram  
pada tanggal 25 November 2008  
**SEKRETARIS DAERAH**  
**KOTA MATARAM,**

Ttd

**H.L. MAKMUR SAID**

LEMBARAN DAERAH KOTA MATARAM TAHUN 2008 NOMOR :   SERI :

LAMPIRAN I : PERATURAN DAERAH KOTA MATARAM

NOMOR : 11 Tahun 2008

TANGGAL : 25 November 2008

---

**PERSYARATAN JASA BOGA YANG HARUS MEMENUHI HYGIENE SANITASI, LOKASI,  
BANGUNAN, PENGOLAHAN DAN PENYIMPANAN**

---

**PERSYARATAN UMUM**

Lokasi :

Jarak jasa boga harus jauh minimal 500 m dari sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, bengkel cat dan sumber pencemaran lainnya.

Pengertian jauh adalah sangat relatif tergantung kepada arah pencemaran yang mungkin terjadi seperti aliran angin dan air.

Secara pasti ditentukan jarak minimal adalah 500 m sebagai batas terbang lalat rumah.

2 Bangunan dan fasilitas

a. Halaman:

- 1) Mempunyai papan nama perusahaan dan nomor izin saha serta Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi;
- 2) Halaman bersih, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang memenuhi syarat hygiene sanitasi tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus;
- 3) Pembuangan air kotor (limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya;
- 4) Pembuangan air hujan lancar, tidak menimbulkan genangan – genangan air.

b. Konstruksi

Bangunan untuk kegiatan jasa boga harus memenuhi persyaratan teknis konstruksi bangunan yang berlaku

Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang – barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai:

Permukaan lantai rapat air, halus, kelandaian cukup, tidak licin dan mudah dibersihkan.

d. Dinding:

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam halus, kering/tidak menyerap air dan mudah dibersihkan;
- 2) Bila permukaan dinding kena percikan air, maka setinggi 2 m dari lantai dilapisi bahan kedap air yang permukaannya halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

e. Langit – langit:

- 1) Bidang langit – langit harus menutup atap bangunan;
- 2) Permukaan langit-langit tempat makanan dibuat, disimpan, diwadahi dan tempat pencucian alat makan maupun tempat cuci tangan dibuat dari bahan yang permukaannya rata mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang;
- 3) Tinggi langit-langit tidak kurang 2,4 m diatas lantai.

- f. Pintu dan jendela:
- 1) Pintu-pintu pada bangunan yang dipergunakan untuk memasak harus membuka kearah luar;
  - 2) Jendela, pintu dan lubang ventilasi dimana makanan diolah dilengkapi kassa yang dapat dibuka dan dipasang;
  - 3) Semua pintu dari ruang tempat pengolahan makanan dibuat menutup sendiri atau dilengkapi peralatan anti lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
- g. Pencahayaan:
- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif;
  - 2) Di setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan tempat mencuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 fc (100 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
  - 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga sejauh mungkin menghindarkan bayangan.
  - 4) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (foot candler meter):
    - a) Cahaya silau mata terasa sakit bila dipakai melihat obyek yang mendapat penyinaran. Perbaikan dilakukan dengan cara menempatkan beberapa lampu dalam satu ruangan;
    - b) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1 x yaitu pada angka 10 pada posisi 10x pada angka 10.  
Catatan : 1 skala lux = 10 berarti 1 foot candle = 10 lux
 Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :  
 1 watt menghasilkan 1 candle cahaya sebagai sumber atau 1 watt menghasilkan 1 foot candle pada jarak 1 kaki (30 cm) 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. Maka lampu  $40/6 = 6,8$  foot candle pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  foot candle pada jarak 3 meter.
- h. Ventilasi/ penghawaan:
- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi yang dapat menjaga keadaan nyaman;
  - 2) Se jauh mungkin ventilasi harus cukup ( $\pm 20\%$  dari luas lantai ) untuk :
    - 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.
- i. Ruang pengolahan makanan:
- 1) Luas lantai tempat pengolahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan;
  - 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan sedikitnya 2 m<sup>2</sup> untuk setiap orang bekerja.  
Contoh : Luas ruangan 4 x 5 m = 20 m<sup>2</sup>  
Jumlah pekerja di dapur 6 orang  
Jadi  $20/6 = 3,3$  m<sup>2</sup> / orang berarti memenuhi syarat  
Luas ruangan 3 x 4 m = 12 m<sup>2</sup>  
Jumlah pekerja di dapur 6 orang  
Jadi  $12/6 = 2$  m<sup>2</sup>. Keadaan ini belum memenuhi syarat karena kalau dihitung dengan peralatan kerja di dapur belum mencukupi.
  - 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi;

- 4) Untuk kegiatan pengolahan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan tikus dan hewan lainnya.
- j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan:
- 1) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/ detergen;
  - 2) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik;
  - 3) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.
- k. Tempat cuci tangan
- 1) Tersedia 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;
  - 2) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut : 1 – 10 orang = 1 buah, dengan tambahan 1 buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang;
  - 3) Tempat cuci tangan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat bekerja.
- l. Air bersih:
- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga;
  - 2) Kualitas air bersih harus memenuhi syarat sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan.
- m. Jamban dan peturasan:
- 1) Jasa boga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi serta memenuhi pedoman plumbing Indonesia.
  - 2) Jumlah jamban harus mencukupi sebagai berikut :
 

Jumlah karyawan :	1 – 10 orang	: 1 buah
	11 – 25 orang	: 2 buah
	26 – 50 orang	: 3 buah
  - 3) Jumlah peturasan harus mencukupi sebagai berikut :
 

Jumlah karyawan :	1 – 30 orang	: 1 buah
	31 – 60 orang	: 2 buah

 Dengan penambahan 1 buah setiap penambahan 30 orang.
- n. Kamar mandi:
- 1) Jasa boga harus dilengkapi kamar mandi dengan air kran mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi pedoman plumbing Indonesia;
  - 2) Jumlah harus mencukupi kebutuhan paling sedikit 1 buah untuk 1 – 10 orang dengan penambahan 1 buah setiap 20 orang.
- o. Tempat sampah:
- Tempat –tempat sampah seperti kantong plastik/kertas, bak sampah tertutup harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.
- Penanggung jawab jasaboga harus memelihara semua bangunan dan fasilitas / alat – alat dengan baik untuk menghindari kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap makanan, akumulasi debu atau jasad renik, meningkatnya suhu, akumulasi sampah, berbiaknya serangga, tikus dan genangan – genangan air.

## **PERSYARATAN KHUSUS GOLONGAN**

### **1 Jasa boga golongan A1**

#### a. Kriteria:

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

#### b. Persyaratan:

- 1) Memenuhi persyaratan umum.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
  - a) Pengaturan ruang  
Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruangan tidur.
  - b) Ventilasi/ penghawaan
    - (1) Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar;
    - (2) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
  - c) Tempat cuci tangan.  
Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan muda dibersihkan
  - d) Penyimpanan bahan makanan.  
Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 lemari es (kulkas).

### **2 Jasa boga golongan A2**

#### a. Kriteria

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

#### c. Persyaratan:

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga 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 makanan yang mudah busuk harus tersedia sedikitnya 1 buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.
  - d) Fasilitas ganti pakaian:
    - (1) Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup;
    - (2) Fasilitas ganti pakaian tersebut ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

### **3. Jasa boga golongan A3**

#### a. Kriteria

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja

#### d. Persyaratan:

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A2
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
  - a) Pengaturan ruang

- Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal
- i. Ventilasi/ penghawaan  
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap dan cerobong asap
  - ii. Ruang pengolahan makanan:
    - (1) tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang;
    - (2) Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ}$  C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
  - iii. Alat angkut dan wadah makanan:
    - (1) Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi;
    - (2) Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan;
    - (3) Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mewartahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta laik hygiene sanitasi;
    - (4) Jasa boga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta laik hygiene sanitasi ditempat penyajian yang mudah diketahui umum.

#### 4. Jasa boga golongan B

##### a Kriteria

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

##### b

Persyaratan-persyaratan:

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan A3.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
  - a). Halaman  
Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak) sebelum dialirkan ke septik tank atau tempat pembuangan lainnya.
  - b). Lantai  
Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.
  - c). Pengaturan ruang  
Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/ khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.
  - d). Ventilasi/ penghawaan  
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuang asap dan cerobong asap.
  - e). Fasilitas pencucian:
    - (1) Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan;
    - (2) Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas  $80^{\circ}$  C selama 2 menit.
  - f). Tempat cuci tangan  
Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi 1 buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.
  - g). Ruang pengolahan makanan:

- (1) Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah;
- (2) Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10 0C sampai -5 0C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

## 5. Jasa boga golongan C

### a Kriteria

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekarjakan tenaga kerja.

### b Persyaratan-persyaratan:

- 1) Memenuhi persyaratan jasa boga golongan B.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut ;
  - a) Ventilasi/penghawaan:
    - (1) Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala;
    - (2) Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
  - b). Fasilitas pencucian alat dan bahan:
    - (1) Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel;
    - (2) Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm).
  - c). Ruang pengolahan makanan:
    - (1) Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/ bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayur, dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang diisyaratkan;
    - (2) Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak muda membusuk;
    - (3) Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

## C. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Bahan makanan:
  - a. Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/ udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
  - b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku.
2. Makanan terolah
  - a. Makanan yang dikemas:
    - 1) Mempunyai label dan merek;
    - 2) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar;
    - 3) Kemasan tidak rusak/peca atau kembung;
    - 4) Belum kadaluarsa;
    - 5) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.



- b. Makanan yang dikemas:
  - 1) Baru dan segar;
  - 2) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur;
  - 3) Tidak mengandung bahan yang dilarang.
- 3. Makanan jadi:
  - a. Makanan tidak rusak, busuk atau basi yang ditandai dan rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain;
  - b. Memenuhi persyaratan bakteriologi berdasarkan ketentuan yang berlaku;
  - c. Angka kuman E. Coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan;
  - d. Angka kuman E. Coli pada minuman harus 0/gr contoh makanan;
  - e. Jumlah kandungan logam berat, residu perstisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

#### **D. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN**

- 1 Tenaga/ karyawan pengolah makanan:
  - a Memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan;
  - b Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
  - c Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, Tbc dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier);
  - d Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- 2 Peralatan yang kontak dengan makanan:
  - a Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan;
  - b Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan;
  - c Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan yaitu :
    - 1) Timah hitam (Pb);
    - 2) Arsenikum (As);
    - 3) Tembaga (Cu);
    - 4) Seng (Zn);
    - 5) Cadmium (Cd); dan
    - 6) Antimon (Stibium).
  - d Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup sempurna.
  - e Kebersihannya ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya 100/cm<sup>3</sup> permukaan dan tidak ada kuman E. Coli.
- 3 Cara pengolahan:
  - a Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh;
  - b Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan:
    - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai;
    - 2) Penjepit makanan;
    - 3) Sendok garpu.
  - c Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan :
    - 1) Celemek;
    - 2) Tutup kepala/rambut;
    - 3) Sepatu dapur.
  - d Perilaku tenaga/karyawan selama bekerja:
    - 1) Tidak merokok;
    - 2) Tidak makan atau mengunyah;
    - 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias;

- 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya;
- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil;
- 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar;
- 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasa boga.

#### E. PERSYARATAN HYGIENE SANITASI PENYIMPANAN MAKANAN

1. Penyimpanan bahan mentah:
  - a. Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut :

Jenis Bahan Makanan	Digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 Minggu atau kurang	1 Minggu atau lebih
a). Daging, ikan, udang dan olahannya	-5° s/d 0° C	-10° s/d -5° C	> -10° C
b). Telur susu dan olahannya	-5° s/d 7° C	-5° s/d 0° C	> -5° C
c). Sayur, buah dan minuman	10° C	10° C	10° C
d). Tepung dan biji	25° C	25° C	25° C

- b. Ketebalan dan bahan padat tak lebih dari 10 cm;
  - c. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80 - 90 %.
2. Penyimpanan makanan terolah  
Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu  $\pm 10^{\circ}$  C.
3. Penyimpanan makanan jadi:
  - a. Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan;
  - b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas  $65,5^{\circ}$  C atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin  $4^{\circ}$  C atau kurang;
  - c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu  $-5^{\circ}$  c sampai  $-1^{\circ}$  C.
4. Cara penyimpanan makanan:
  - a. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut
 

Jarak makanan dengan lantai	: 15 cm
Jarak makanan dengan dinding	: 5 cm
Jarak makanan dengan langit-langit	: 60 cm
  - b. Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.

**WALIKOTA MATARAM,**

**Ttd**

**H. MOH. RUSLAN**

LAMPIRAN II : PERATURAN DAERAH KOTA MATARAM

NOMOR : 11 Tahun 2008

TANGGAL : 25 November 2008

---

## TATA CARA PENDATAAN, AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN, PEMBINAAN DAN PENGAWASAN JASA BOGA

---

### I. PENDATAAN

1. Dinas Kesehatan Kota dan Asosiasi Jasa boga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah dapat melakukan pendataan jasa boga yang ada diwilayahnya;
2. Jasaboga yang telah didata dan menjadi anggota, wajib dilakukan pembinaan oleh Dinas Kesehatan Kota dan Asosiasi jasa boga;
3. Formulir pendataan dan pembinaan terdiri dari :
  - a. Formulir pendataan jasa boga;
  - b. Buku register pendataan jasa boga;
  - c. Buku pemeriksaan TPM jasa boga;
  - d. Buku kesehatan karyawan penjamah ;
  - e. Formulir pengawasan jasa boga;
  - f. Petunjuk dan contoh lainnya.
4. Cara pendataan:
  - a. Pendataan dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan Kota dan Asosiasi Jasa boga setempat dengan mengisi formulir pendataan;
  - b. Petugas mengisi formulir JB.0 dengan baik dan benar dan menyertakan tanda tangan;
  - c. Formulir JB.0 yang telah diisi, diperiksa ulang dan dicatat semua data ke dalam Buku Register Pendataan;
  - d. Formulir JB.0 disimpan oleh petugas sebagai dokumen pendataan.
5. Penetapan golongan:
  - a. Analisa data dalam form.JB.0 dan atau hasil pemeriksaan di lapangan, dapat dijadikan dasar untuk menetapkan penggolongan jasa boga. Pedoman untuk menetapkan golongan adalah sebagai berikut :
    - 1) Golongan A, yang melayani masyarakat umum;
    - 2) Golongan B, yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama jemaah haji, asrama transit atau asrama lainnya, pengeboran lepas pantai/ daratan, perusahaan kantor/ industri dan angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan;
    - 3) Golongan C, yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.
  - b. Untuk golongan A, dikelompokkan dalam tiga golongan :
    - 1) Golongan A1, yaitu apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari dan dapurnya dapur rumah tangga dan tidak mempekerjakan tenaga kerja;
    - 2) Golongan A2, yaitu apabila kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari, dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja;
    - 3) Golongan A3, yaitu apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari, dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.
  - c. Dalam hal unsur-unsur untuk menetapkan golongan yaitu dapur, tenaga kerja dan kapasitas sajian, untuk tiap golongan tidak sesuai dengan ketentuan di atas, maka diambil unsur dapur sebagai unsur utama untuk menetapkan golongan.  
Contoh :
    - 1) Dapur rumah tangga : golongan yang mungkin A1 dan A2

- Tenaga kerja ada : maka golongannya adalah A2  
 2) Dapur khusus : golongan yang mungkin A2, B dan C  
 Sasaran industri : maka golongannya adalah B

## II. CARA AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Audit berkala, meliputi :
  - a. Pemeriksaan lapangan dengan melakukan kunjungan ke perusahaan jasa boga, dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam setahun yang dilakukan oleh petugas Dinas Kesehatan Kota dan Asosiasi Jasa boga setempat dengan menggunakan formulir JB.3;
  - b. Formulir JB.3 digunakan sebagai alat pemantau terhadap jasa boga yang telah terdata dan mendapatkan Laik Hygiene Sanitasi serta mempunyai izin usaha;
  - c. Pengambilan contoh dan spesimen dilakukan terhadap jenis makanan yang dicurigai dalam rangka menegakkan diagnosa atau menganalisa tingkat cemaran makanan pada suatu waktu;
  - d. Pengiriman sampel dan spesimen ke laboratorium.
  
2. Ruang lingkup Audit Hygiene Sanitasi Makanan Jasa boga, meliputi :
  - a. Pengawasan bahan makanan, meliputi :
    - Sumber bahan makanan;
    - Suhu dan tempat penyimpanan;
    - Peralatan;
    - Tenaga penjamah;
    - Pencucian;
    - Kualitas.
  - b. Pengawasan peralatan pengolahan, meliputi :
    - Cara pencucian;
    - Bahan dan keutuhannya;
    - Jumlah dan penggunaannya;
    - Penyimpanan;
    - Tenaga penanggung jawab.
  - c. Pengawasan proses  
 pengolahan makanan di setiap bagian pengolahan :
    - Dapur panas (Hot kitchen);
    - Dapur dingin (Preparation kitchen);
    - Dapur pembuat roti/kue (Pastry/bakery);
    - Dapur pewardahan makanan (Pantry);
    - Peralatan yang digunakan (Utensil);
    - Suhu ruangan (Holding room);
    - Tenaga pengolah (Food handler);
    - Pemakaian bahan tambahan makanan (Food additives).
  - d. Pengawasan penyimpanan makanan meliputi :
    - Suhu dan waktu simpan;
    - Peralatan untuk menyimpan makanan;
    - Jenis makanan yang disimpan;
    - Tenaga penanggung jawab;
    - Pencegahan kontaminasi silang.
  - e. Pengawasan pengangkutan makanan meliputi :
    - Cara membawa makanan;

- Wadah atau alat pembawa;
  - Kendaraan yang digunakan;
  - Tenaga yang membawa makanan.
- f. Pengawasan penyajian makanan meliputi :
- Cara penyajian;
  - Perlakuan terhadap makanan;
  - Lamanya waktu penyajian;
  - Peralatan pemanas makanan;
  - Tenaga penyaji makanan.
- g. Pengawasan cara pencucian peralatan meliputi :
- Mesin pencuci;
  - Peralatan cuci tradisional;
  - Bahan pembersih;
  - Bahan desinfektan;
  - Suhu pencucian;
  - Tenaga pencuci.
- h. Pengawasan hygiene sanitasi lingkungan, meliputi :
- Air bersih dan air panas;
  - Kebersihan ruangan kerja;
  - Pembuangan sampah dan air limbah;
  - Pembuangan asap dapur;
  - Pencegahan serangga dan tikus;
  - Pencahayaan, ventilasi dan lalu lintas ruangan.
- i. Management pengawasan, meliputi :
- Pencatatan temuan – temuan;
  - Arsip pengawasan / hasil laboratorium;
  - Kursus penjamah;
  - Pemeriksaan kesehatan karyawan;
  - Daftar menu yang disajikan;
  - Pakaian kerja;
  - Arsip menu setiap pengolahan makanan.
- j. Pemantauan cemaran makanan, meliputi :
- Dalam upaya memantau cemaran makanan, dianjurkan kepada pengusaha agar setiap menu yang disajikan, pengusaha wajib menyimpan sedikitnya 1 (satu) unit contoh porsi makanan lengkap (meal) yang disimpan dilemari es pada suhu di bawah 4°C selama paling sedikit 1 kali 24 jam (dua puluh empat) jam. Setelah waktu itu makanan boleh dibuang untuk dimusnahkan (dibakar).
  - Penyimpanan contoh menu makanan seperti tersebut pada no.2.a. dilengkapi dengan tabel yang memberikan keterangan tentang :
    - 1) Tanggal pengolahan;
    - 2) Waktu penyajian;
    - 3) Nama penjamin yang mengolah makanan;
    - 4) Tempat penyajian (nama pemesan makanan).
- k. Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen jasa boga:
- Contoh makanan dan spesimen yang dimaksud dalam Peraturan Daerah ini yaitu contoh makanan, contoh usap alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan jasa boga;

- Contoh makanan dan spesimen yang dikirim langsung oleh pengusaha jasadoga dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan spesimen;
- Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dgn permintaan pengirim;
- Hasil pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim;
- Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan setempat untuk keperluan pemantauan/ pengawasan jasa boga;
- Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha jasa boga yang bersangkutan;
- Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pusat, Provinsi dan atau pemeriksaan daerah Kota;

### III. PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

#### 1) Pembinaan

Untuk pemeriksaan berkala terhadap jasa boga Kepala Dinas Kesehatan Kota Mataram dan Asosiasi Jasa boga setempat menyampaikan hasil pemeriksaan jasa boga kepada Walikota dan disebarluaskan kepada masyarakat.

#### 2) Uji Petik

Dinas Kesehatan sewaktu-waktu dapat melakukan uji petik audit hygiene sanitasi dan pengujian mutu jasa boga untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan Tempat Pengolahan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan dan atau dalam hal ada kejadian luar biasa/ wabah dan keadaan yang membahayakan lainnya. Uji petik dilaksanakan dalam rangka pemantapan pelaksanaan pengawasan dan untuk tujuan pembinaan dan pengembangan pengawasan jasadoga yang lebih profesional, biaya pelaksanaan uji petik dibebankan pada anggaran Pemerintah.

### IV. PENILAIAN PENGAWASAN

Penilaian pengawasan meliputi :

1. Jumlah jasa boga yang telah terdata, jumlah penjamah, jumlah penduduk yang dilayani dan sebaran pelayanan jasa boga;
2. Jumlah jasa boga yang telah diberikan Laik Hygiene Sanitasi terhadap jasa boga yang terdata dan berizin usaha;
3. Jumlah jasa boga yang dipantau secara terus menerus dan perkembangan tingkat cemaran makanan;
4. Cakupan pengawasan jasa boga per daerah/ wilayah kerja;
5. Jumlah pengusaha yang telah dikursus dan penjamah yang mengikuti kursus penjamah;
6. Jumlah dan frekuensi kejadian keracunan makanan di setiap wilayah atau daerah pengawasan.

### V. PENCATATAN DAN PELAPORAN

1. Pengusaha dan Dinas Kesehatan Kota dan Asosiasi Jasa boga:
  - a. Pengusaha/penanggung jawab dan Asosiasi Jasadoga setempat berkewajiban melaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota dan atau Kepala Kantor Kesehatan

- Pelabuhan setempat bilamana di duga terjadi keracunan makanan, laporan disampaikan kepada petugas kesehatan terdekat dengan mengisi formulir JB.4;
- b. Pelanggaran terhadap ketentuan yang tercantum dalam keputusan ini dikenakan tindakan sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku, seperti :
    - Tindakan penghentian/penutupan sementara kegiatan jasa boga;
    - Tuntutan pengadilan, bilamana diduga telah menimbulkan bahaya kesehatan masyarakat seperti kejadian luar biasa/keracunan makanan dan atau kematian;
    - Pencabutan Laik Hygiene Sanitasi disertai berita acara pemeriksaan.
2. Karyawan Jasa boga:
    - a. Karyawan penjamah jasa boga harus memiliki buku kesehatan karyawan masing-masing;
    - b. Riwayat kesehatan karyawan penjamah harus dicatat di dalam buku ini setiap pemeriksaan kesehatan atau berobat ke dokter atau petugas medik lainnya.
  3. Petugas kesehatan:
    - a. Petugas kesehatan harus mencatat semua KLB keracunan makanan secara tertib dan teratur;
    - b. Petugas pengawas menyampaikan laporan berkala berupa :
      - Kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dan tindakan yang dilakukan;
      - Kegiatan lain yang perlu dilaporkan.
    - c. Pengiriman laporan dilakukan berjenjang dengan tembusan dikirim kepada Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi (Direktorat PAS), Ditjen.PPM & PL, Departemen Kesehatan
  4. Masyarakat/ Konsumen.

Masyarakat dan atau konsumen pelanggan dapat menyampaikan laporan atau keluhan atas pelayanan jasa boga dan atau meminta konfirmasi tentang jasa boga yang Laik Hygiene Sanitasi kepada Dinas Kesehatan Kota dan Kantor Kesehatan Pelabuhan atau Asosiasi Jasa boga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.

**WALIKOTA MATARAM,**

Ttd

**H. MOH. RUSLAN**

SALINAN SESUAI ASLINYA  
KEPALA BAGIAN HUKUM SETDA KOTA MATARAM

ttd

I NYOMAN MUSTIKA, SH  
19571231 198503 1 296