

# Jasaboga

**Usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau Badan Usaha.**

# PENGGOLONGAN JASABOGA

1. Jasaboga golongan A
  - ❖ Golongan A1
  - ❖ Golongan A2
  - ❖ Golongan A3
2. Jasaboga golongan B
3. Jasaboga golongan C

# Jasaboga golongan A1

## Kriteria

Melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga (tidak lebih dari 100 porsi/hari)

# Jasaboga golongan A2

## Kriteria

Melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. (100 – 500 porsi/hari)

# Jasaboga golongan A3

## Kriteria

Melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. (lebih dari 500 porsi/hari)

# Jasaboga golongan B

## Kriteria

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

# Jasaboga golongan C

## Kriteria

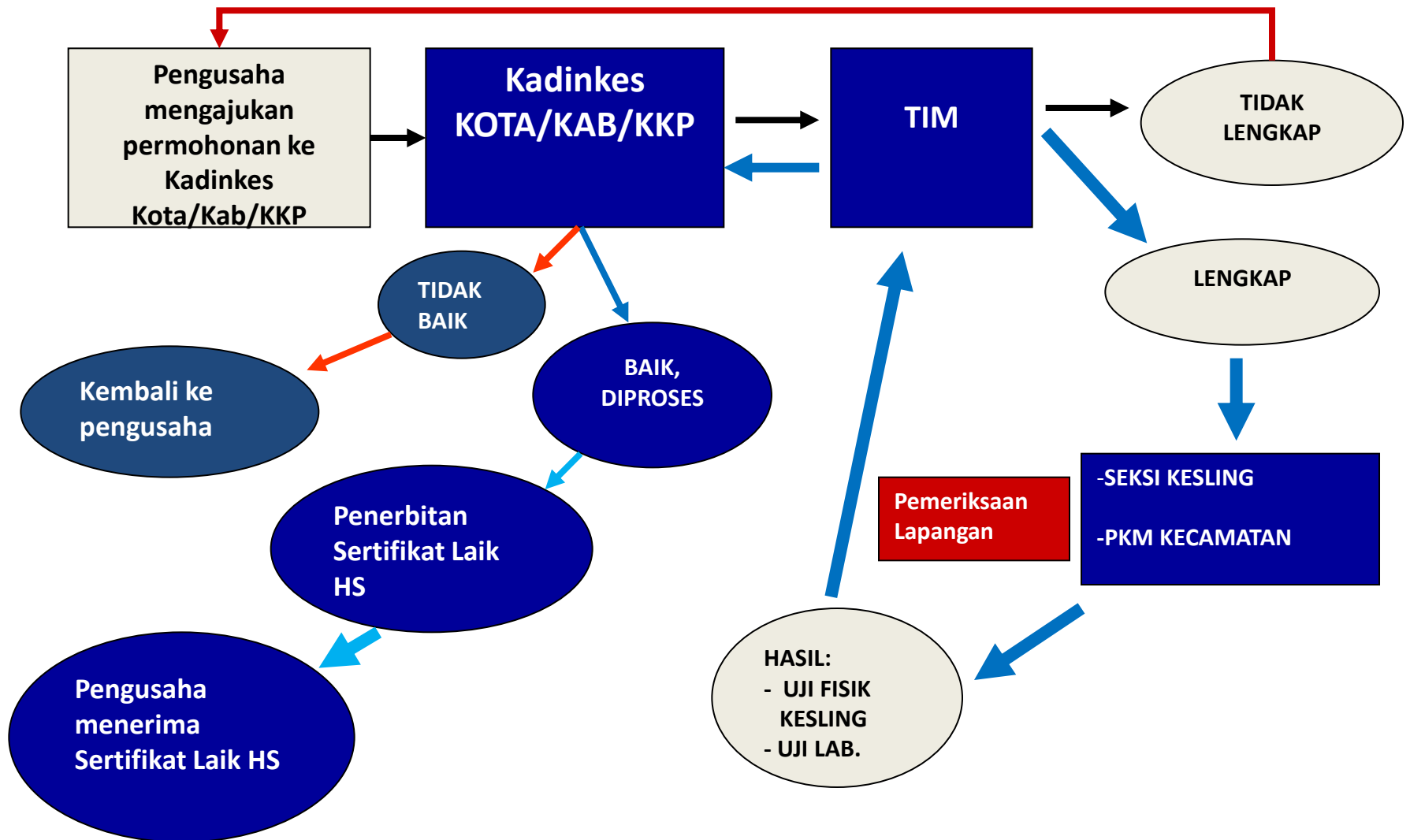
Melayani kebutuhan alat angkutan umum international dan pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

# LAIK HYGIENE SANITASI

1. Setiap usaha JASABOGA wajib memiliki sertifikat laik higiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau KKP
2. Sertifikat laik higiene sanitasi harus dipasang di dinding.



# Alur Proses Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Rumah Makan/Restoran



**SETIAP JASABOGA HARUS  
MEMENUHI PERSYARATAN  
ADMINISTRASI DAN TEKNIS  
HIGIENE SANITASI**

# **PERSYARATAN ADMINISTRASI**

- 1. Foto copy KTP**
- 2. Pas foto terbaru**
- 3. Foto copy sertifikat pelatihan higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha dan penjamah**
- 4. Denah bangunan dapur**
- 5. Surat penunjukkan tenaga sanitarian sbg penanggung jawab jasaboga**
- 6. Foto copy sertifikat tenaga sanitarian.**

# PERSYARATAN TEKNIS HIGIENE SANITASI

## 1. Lokasi dan Bangunan harus sesuai dengan ketentuan

- ❑ halaman, konstruksi, lantai, dinding, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, ruang pengolahan, tempat cuci peralatan dan bahan, tempat cuci tangan, air bersih, jamban dan kamar mandi, tempat sampah)

## □ Lokasi

- a. Jauh dari sumber pencemaran
- b. Mempunyai papan nama perusahaan
- c. Mempunyai nomor izin usaha
- d. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi

## □ Bangunan dan fasilitas

### a. Halaman

- 1) Bersih, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah.
- 2) SPAL memenuhi syarat

### b. Konstruksi

- 1) MS teknis konstruksi bangunan
- 2) Bersih dan bebas dari barang-barang bekas yang ditempatkan sembarangan.

### c. Lantai

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

### d. Dinding

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

e. Langit-langit

- 1) Bidang langit-langit harus menutup bangunan
- 2) Permukaan rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, dan berwarna terang.
- 3) Tinggi tidak kurang 2,4 meter di atas lantai



f. Pintu dan Jendela

- 1) Pintu pd bangunan yang digunakan untuk memasak harus membuka keluar
- 2) Jendela, pintu, dan lubang ventilasi dilengkapi kasa.
- 3) Semua pintu dibuat dapat menutup sendiri dilengkapi dengan peralatan anti lalat.

## g. Pencahayaan

- 1) Intensitas cahaya harus cukup (10 fc atau 100 lux)
- 2) Tidak silau atau menimbulkan bayangan

## h. Ventilasi/penghawaan

- 1) 20 % dari luas lantai.

## i. Ruang pengolahan

- 1) Luas harus cukup utk menghindari kontaminasi dan memudahkan pembersihan.
- 2) Luas lantai dapur bebas dari peralatan sedikitnya 2 (dua) meter persegi untuk setiap orang bekerja.
- 3) Tidak boleh berhubungan langsung dengan WC/Kamar Mandi.
- 4) Ada meja kerja, lemari tempat penyimpanan bahan/makanan jadi.

j. Fasilitas pencucian peralatan dan bahan

k. Tempat cuci tangan

- Terpisah dengan tempat cuci peralatan dan bahan
- Sedekat mungkin dengan tempat bekerja
- Cukup jumlahnya

l. Air bersih

- Harus memenuhi syarat dan cukup

m. Jamban/kamar mandi

- Harus memenuhi syarat dan cukup

n. Tempat sampah

- Harus memenuhi syarat dan cukup