

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kesehatan merupakan hak asasi manusia dan unsur kesejahteraan yang harus dicapai sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia. Kesehatan adalah kondisi sehat perseorangan, baik secara fisik, jiwa, maupun sosial. Upaya Kesehatan adalah segala bentuk kegiatan atau serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terpadu dan berkesinambungan untuk memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dalam bentuk promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, dan/ atau paliatif oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah, atau masyarakat. (Undang-Undang RI 36, 2009)

Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) merupakan tempat produksi atau tempat pengelolaan makanan siap saji yang salah satunya adalah sentra pangan jajanan. Sentra pangan jajanan atau kantin adalah TPP bagi sekumpulan gerai pangan jajanan dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola oleh pemerintah atau pemerintah daerah atau swasta atau institusi lain dan memiliki struktur pengelola atau penanggung jawab. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan PP Nomor 66 Tentang Kesehatan Lingkungan , sentra Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan sentra pangan jajanan karena merupakan sekumpulan gerai pangan jajanan dengan proses pemasakan dan dikelola oleh pemerintah daerah. Tempat Pengelolaan Pangan dapat berpotensi untuk menimbulkan gangguan Kesehatan atau penyakit hingga keracunan akibat dari makanan yang telah dihasilkan.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi biologis, kimia, dan kemungkinan lainnya. (UU Nomor 18, 2012) Dalam pengelolaan pangan bila terjadi pencemaran fisik, kimia dan mikrobiologi maka makanan menjadi tidak layak untuk dikonsumsi oleh pembeli atau masyarakat umum.

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2022, ada 72 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun

2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya yakni tahun 2021 yang tercatat sebanyak 50 kasus. Jika dilihat dari sebaran wilayahnya, Jawa Timur terpantau menjadi provinsi dengan jumlah kasus kejadian luar biasa keracunan pangan nomor tiga terbanyak di Indonesia. Tercatat ada lima kasus yang tercatat sepanjang tahun 2022. Penyebab keracunan pangan yang diproduksi dari jasa boga dan jajanan tercatat masing-masing dengan proporsi kasus sebesar 31,94% dan 23,61%. (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2022)

Oleh karena itu, diperlukan upaya kesehatan yang diselenggarakan dalam bentuk kegiatan dengan pendekatan preventif yang dilaksanakan secara terpadu, menyeluruh, dan berkesinambungan. Penyelenggaraan upaya kesehatan dilaksanakan melalui kegiatan pengamanan makanan dan minuman dengan menerapkan 6 (enam) prinsip Higiene sanitasi makanan yang pertama meliputi pemilihan bahan pangan, kedua penyimpanan bahan pangan, ketiga pengolahan atau pemasakan pangan, ke empat penyimpanan pangan matang, ke lima pengangkutan pangan matang dan yang ke enam atau yang terakhir adalah penyajian pangan matang. Persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji meliputi bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP. (Permenkes RI Nomor 2, 2023).

Di Kota Madiun, terdapat beragam sentra pangan jajanan yang beroperasi, termasuk di sektor industri makanan. Lapak UMKM Taman Kelun, terletak di Kecamatan Kartoharjo, Kota Madiun, merupakan bagian dari sentra pangan jajanan yang aktif berpartisipasi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk makanan jajanan. Lapak UMKM Taman Kelun menyediakan banyak jenis makanan jajanan seperti kentang tornado, tahu bulat, roti mocca dan pisang goreng. Salah satu produk di Lapak UMKM Taman Kelun yang banyak diminati oleh masyarakat adalah roti Mocca yang diproduksi oleh Warung Roti *Cake and Bakery*, hal tersebut berdasarkan hasil dari penyebaran kuisisioner jenis makanan jajanan yang disukai oleh masyarakat di Lapak UMKM Taman Kelun, didapati bahwa dari 100 responden terdapat 43 responden dari kalangan tua yang menyukai roti mocca, 26 responden dari kalangan muda menyukai kentang

tornado, 19 responden dari kalangan muda menyukai tahu bulat dan 12 responden dari kalangan muda dan tua menyukai pisang goreng.

Roti mocca adalah jenis makanan yang dibuat dari bahan utama tepung terigu dan difermentasi menggunakan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian diolah melalui proses pemanggangan dan memiliki cita rasa dan aroma khas kopi mocca. (Yuliana, 2017) Produk roti Mocca dari UMKM ini telah berhasil menarik minat konsumen karena kualitas rasa dan teksturnya yang khas. Namun, di balik rasa dan teksturnya yang khas terdapat tantangan yang signifikan terkait penjaminan kualitas dan keamanan produk. Konsumen kini semakin sadar akan pentingnya konsumsi produk yang aman dan berkualitas, sehingga menjadi hal yang penting bagi produsen, termasuk UMKM, untuk memenuhi standar kualitas yang berlaku.

Dalam prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan terdapat salah satu prinsip yaitu pengolahan pangan yang merupakan bagian dari prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan yang ke tiga. Pengolahan pangan meliputi alat masak, penjamah makanan, tempat pengolahan makanan, dan proses atau cara pengolahan makanan.

Hasil penelitian, pengolahan makanan belum memenuhi syarat dan di lokasi ditemukan lantai dapur masih kotor, banyak makanan berserakan di lantai dan saat mencampur bahan makanan penjamah tidak menggunakan sarung tangan dan pakaian penjamah makanan tidak rapi, sehingga bahan makanan dapat terkontaminasi secara fisik, penjamah makanan tidak mencuci tangan memakai sabun dan air mengalir, bahan makanan tidak dicuci dengan air mengalir dan direndam saja di dalam bak. (Fauziah & Suparmi, 2022)

Hasil observasi awal makanan jajanan roti mocca di tempat pengolahan Warung Roti *Cake and Bakery* yang dijajakan di Lapak UMKM Taman Kelun, Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun ditemukan beberapa permasalahan yaitu terkait peralatan untuk pengolahan makanan seperti *mixer*, sendok, *whisk*, loyang roti diketahui tidak berkarat, akan tetapi ada beberapa peralatan yang sudah penyok dan saat hendak menggunakan peralatan yang sudah digunakan alat tidak dicuci terlebih dahulu. Konstruksi bangunan tidak dalam keadaan

bersih dan langit - langit tidak menutupi seluruh bangunan. Penjamah kurang menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, penjamah tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

Hasil uji pendahuluan pemeriksaan laboratorium jenis sampel makanan jajanan roti mocca di laboratorium mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan diperoleh hasil bahwa jumlah angka kuman pada sampel makanan jajanan roti mocca adalah 14.000 kol/gram dan hasil tersebut tidak memenuhi syarat batas maksimal kualitas bakteriologis yang dipersyaratkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan yaitu sebesar 10.000 kol/gram.

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis akan melakukan penelitian berupa Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“STUDI TENTANG HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN KUALITAS ROTI MOCCA DI LAPAK UMKM TAMAN KELUN KECAMATAN KARTOHARJO KOTA MADIUN TAHUN 2024.”**

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Sentra Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dapat berpotensi terjadinya KLB apabila pengelolaan pangan tidak menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan.
- b. Proses pengelolaan pangan tidak mengacu pada Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan atau Kantin atau Sejenisnya yang Aman dan Sehat Kementerian Kesehatan RI Tahun 2021.
- c. Kualitas makanan jajanan roti mocca dari segi aspek mikrobiologi tidak memenuhi standar baku mutu angka kuman pada makanan.
- d. Perilaku penjamah makanan yang masih kurang baik.

2. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang, peneliti membatasi batasan masalah yang akan dibahas adalah pengolahan makanan jajanan dan kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi roti mocca di Lapak UMKM Taman Kelun, yang terletak di Kecamatan Kartoharjo, Kota Madiun.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Higiene Sanitasi Pengolahan dan Kualitas Roti Mocca di Lapak UMKM Taman Kelun Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun Tahun 2024?”

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Untuk mengetahui pengolahan dan uji kualitas roti mocca di Lapak UMKM Taman Kelun Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun.

2. Tujuan Khusus:

Untuk mencapai tujuan umum tersebut, penelitian ini dirinci menjadi tujuan khusus sebagai berikut:

- a. Menilai alat (peralatan) masak.
- b. Menilai penjamah makanan.
- c. Menilai tempat pengolahan makanan.
- d. Menilai proses atau cara pengolahan makanan.
- e. Menilai pengolahan makanan.
- f. Menganalisis kualitas pangan aspek fisik yaitu warna, bau, rasa dan tekstur.
- g. Menganalisis kualitas pangan aspek kimia yaitu kandungan siklamat.
- h. Menganalisis kualitas pangan aspek mikrobiologi yaitu angka kuman.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan dan memperluas pengetahuan penulis serta dapat mengaplikasikan teori mengenai pengolahan makanan jajanan di Sentra Pangan Jajanan Taman Kelun, Kecamatan Kartoharjo, Kota Madiun.

2. Bagi Instansi/Dinas

Sebagai bahan atau sumber informasi mengenai industri makanan, dan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan.

3. Bagi Pemilik Sentra Pangan Jajanan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi sekaligus masukan atau saran bagi pemilik khususnya penjamah makanan agar dapat menerapkan pengolahan makanan jajanan dengan baik dan benar sesuai dengan peraturan atau pedoman pemerintah yang sudah ditetapkan.

4. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut dan sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan untuk penelitian selanjutnya.