Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan Tugas Akhir , Juni 2021

Yolanda Ifa Zahra Chamida

# EVALUASI HYGIENE SANITASI IRT TEMPAT PENGOLAHAN ROTI MANIS ARIFAH BAKERY KELURAHAN PLOSO KECAMATAN NGANJUK KABUPATEN NGANJUK

**ABSTRAK**

*Roti manis* biasa dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai belahan dunia, dapat sebagai kudapan maupun sebagai sarapan pagi. Roti digemari karena rasanya yang lezat disamping nilai gizinya yang baik. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas produk *roti manis* mulai dari hygiene sanitasi tempat pebgolahan, uji organoleptik, dan pemeriksaan mikrobiologi.

Jenis penelitian ini adalah *deskriptif* dengan memberikan gambaran secara umum. Pengambilan sampel dengan metode *mikrobiologi* terhadap *roti manis* dan *roti manis* gulung dengan 2 kali replika. Berdasarkan hasil pemeriksaan mikrobiologi replika 1 roti manis sebesar 150 coloni/gr *roti manis* gulung sebesar

8.000 coloni/gr. Replika 2 roti manis sebesar 620 coloni/gr dan roti manis gulung sebesar 610 coloni/gr. Standar baku mutu *roti manis* sebesar 104 coloni/gr, maka hasil pemeriksaan mikrobiologi *roti manis* dan *roti manis* gulung tersebut memenuhi standar baku mutu

Kata kunci : *roti manis*, hygiene, sanitasi, organoleptik, mikrobiologi Kepustakaan : 34 bacaan (1995-2020)

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan Tugas Akhir , Juni 2021

Yolanda Ifa Zahra Chamida

# EVALUATION OF SANITATION HYGIENE PROCESSING PLACES OF SWEET BREAD ARIFAH BAKERY KELURAHAN PLOSO, NGANJUK DISTRICT, NGANJUK REGENCY

Sweet bread is commonly consumed by people from various parts of the world, it can be as a snack or as breakfast. Bread is popular because of its delicious taste in addition to its good nutritional value. This research was conducted to determine the quality of sweet bread products, starting from the sanitation hygiene of the processing place, organoleptic tests, and microbiological examinations.

This type of research is descriptive by providing a general description. Sampling with microbiological methods of sweet bread and sweet rolls with 2 times replica. Based on the results of microbiological examination of the replica of 1 sweet bread of 150 colonies/gr sweet bread rolls of 8,000 colonies/gr. Replica of 2 sweet buns of 620 coloni/gr and sweet bread rolls of 610 coloni/gr. The quality standard of sweet bread is 104 coloni/gr, so the results of microbiological examination of sweet bread and sweet rolls meet the quality standard.

Keyword : sweet bread, hygiene, sanitation, organoleptic, microbiology Literature : 34 literatures (1995-2020)

# KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul **“EVALUASI HYGIENE SANITASI IRT TEMPAT PENGOLAHAN ROTI MANIS ARIFAH BAKERY KELURAHAN PLOSO KECAMATAN NGANJUK KABUPATEN NGANJUK’’** Penulisan Tugas

Akhir ini dilaksanakan guna memenuhi salah satu syarat memperoleh Ijazah Diploma III Sanitasi Program Studi Sanitasi, Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya, yang merupakan perwujudan dari sebagian ilmu dan pengalaman yang diterima selama mengikuti perkuliahan.

Disamping itu tidak lupa penulis sampaikan rasa terimakasih yang sebesar- besarnya kepada semua pihak yang telah membantu demi kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini, kepada :

1. Bapak drg. H. Bambang Hadi Sugito, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
2. Bapak Ferry Kriswandana SST, MT selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun Tugas Akhir ini.
3. Bapak Beny Suyanto, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan yang telah memberi kesempatan kepada Penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
4. Ibu Hj. Denok Indraswati, SSi,MSi, selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak H. Djoko Windu P. Irawan, SKM,MMKes, selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Frida Hendrarinata, SKM,MKL, selaku narasumber yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa apa yang penulis sajikan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis harapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis hanya bisa berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Magetan, Juni 2021

Penulis

# DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL HALAMAN JUDUL LEMBAR PERSYARATAN LEMBAR PERSETUJUAN LEMBAR PENGESAHAN LEMBAR PERSEMBAHAN SURAT PERNYATAAN BIODATA PENULIS

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN ABSTRAK

[KATA PENGANTAR i](#_TOC_250036)

[DAFTAR ISI iii](#_TOC_250035)

[DAFTAR TABEL vii](#_TOC_250034)

[DAFTAR GAMBAR viii](#_TOC_250033)

[DAFTAR SINGKATAN ix](#_TOC_250032)

[DAFTAR LAMPIRAN x](#_TOC_250031)

[BAB I PENDAHULUAN 1](#_TOC_250030)

* 1. [Latar Belakang 1](#_TOC_250029)
	2. Identifikasi 3
		1. Identikasi Masalah 3
		2. Pembatasan Masalah 3
	3. [Rumusan Masalah 3](#_TOC_250028)
	4. Tujuan Penelitian 3
		1. [Tujuan Umum 4](#_TOC_250027)
		2. [Tujuan Khusus 4](#_TOC_250026)
	5. Manfaat Penulisan 4
		1. Bagi Dinas Kesehatan 4
		2. Bagi Toko Roti 4
		3. Bagi Penulis 4
		4. Bagi Peneliti Lain 4

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5](#_TOC_250025)

1. Hasil Penelitian Terdahulu 5
2. [Pengertian Higiene Dan Sanitasi Makanan 6](#_TOC_250024)
3. [Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) 6](#_TOC_250023)
	1. Lokasi Dan Lingkungan Produksi 6
	2. Bangunan Dan Fasilitas 7
	3. Peralatan Produksi 10
	4. Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air 11
	5. Fasilitas Dan Kegiatan Higiene Dan Sanitasi 11
	6. Kesehatan Dan Higiene Karyawan 13
	7. Pemeliharaan Dan Program Higiene Dan Sanitasi 14
	8. Penyimpanan 16
	9. Pengendalian Proses 18
	10. Pelabelan Pangan 20
	11. Pengawasan Oleh Penanggungjawab 21
	12. Penarikan Produk 22
	13. Pencatatan Dan Dokumentasi 23
	14. Pelatihan Karyawan 24
4. [Roti Manis 24](#_TOC_250022)
5. [Uji Organoleptik 25](#_TOC_250021)
6. [Mikroba Pada Makanan 26](#_TOC_250020)
7. [Kerangka Teori 27](#_TOC_250019)
8. [Kerangka Konsep 28](#_TOC_250018)

[BAB III METODE PENELITIAN 29](#_TOC_250017)

1. [Jenis Penelitian 29](#_TOC_250016)
2. [Lokasi dan Waktu Penelitian 29](#_TOC_250015)
	1. Lokasi Penelitian 29
	2. Waktu Penelitian 29
3. Populasi, Sampel Penelitian, dan Teknik Pengambilan Sampel 29
	1. Populasi Penelitian 29
	2. Sampel Penelitian 29
	3. Teknik Pengambilan Sampel 30
4. Variabel Penelitian 31
	1. Variabel Penelitian 31
	2. Definisi Operasional 31
5. [Sumber Data 31](#_TOC_250014)
	1. Data Primer 31
	2. Data Sekunder 31
6. [Teknik Pengumpulan Data 31](#_TOC_250013)
	1. Observasi atau Pengamatan Langsung 31
	2. Wawancara 32
	3. Pemeriksaan Laboratorium 32
	4. Pemeriksaan Kualitas Fisik 32
7. [Metode Analisis Data 32](#_TOC_250012)
	1. Pengolahan Data 32
	2. Analisis Data 32
	3. Penilaian 33
	4. Pemeriksaan Kualitas Fisik 34
	5. Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka kuman) 35

[BAB IV HASIL PENELITIAN… 36](#_TOC_250011)

1. [Gambaran Umum Objek Penelitian 36](#_TOC_250010)
2. [Hasil Penelitian Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Roti Manis](#_TOC_250009)

…………………………………………………………………… 36

1. [Hasil Pemeriksaan Organoleptik 44](#_TOC_250008)
	1. Hasil pemeriksaan organoleptik oleh 7 (tujuh) panelis sampel

roti manis 44

* 1. Hasil pemeriksaan organoleptik oleh 7 (tujuh) panelis sampel

roti manis gulung 47

1. [Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) 49](#_TOC_250007)
	1. Replika Pertama 49
	2. Replika Kedua 50

[BAB V PEMBAHASAN 51](#_TOC_250006)

1. [Hygiene Sanitasi Tempat Pengolahan Roti Manis 51](#_TOC_250005)
	1. Lokasi Dan Lingkungan Produksi 51
	2. Bangunan Dan Fasilitas 52
	3. Peralatan Produksi 53
	4. Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air 53
	5. Fasilitas Dan Kegiatan Higiene Dan Sanitasi 54
	6. Kesehatan Dan Higiene Karyawan 54
	7. Pemeliharaan Dan Program Higiene Dan Sanitasi 55
	8. Penyimpanan 56
	9. Pengendalian Proses 56
	10. Pelabelan Pangan 57
	11. Pengawasan Oleh Penanggung Jawab 57
	12. Penarikan Produk 57
	13. Pencatatan dan Dokumentasi 58
	14. Pelatihan Karyawan 58
2. Pemeriksaan Organoleptik 58
3. [Pemeriksaan Mikrobiologi (Angka Kuman) 60](#_TOC_250004)
4. [Analisis Hasil 61](#_TOC_250003)

[BAB VI PENUTUP 62](#_TOC_250002)

1. [Kesimpulan 62](#_TOC_250001)
2. [Saran 62](#_TOC_250000)

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

# DAFTAR TABEL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tabel 3.1Tabel 4.1 | Variabel dan Definisi Operasional ...……………………......Hasil Penilaian Tempat Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, Kecamatan | 31 |
|  | Nganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021………………….. | 36 |
| Tabel 4.2 | Jumlah Penilaian Tempat Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, KecamatanNganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021 ……...………….. | 43 |
| Tabel 4.3 | Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga …………………………………….. | 44 |
| Tabel 4.4Tabel 4.5Tabel 4.6Tabel 4.7 | Hasil Pemeriksaan Organoleptik Roti Manis Pada Industri Rumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021 ………………….Hasil Pemeriksaan Organoleptik Roti Manis Gulung Pada Industri Rumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021 ……..Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Roti Manis Industri Rumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021 …………………Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Roti Manis IndustriRumah Tangga Arifah Bakery Kelurahan Ploso, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk Tahun 2021 ………………… | 44474950 |

# DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Kerangka Teori 27

Gambar II.2 Kerangka Konsep 28

# DAFTAR SINGKATAN

|  |  |
| --- | --- |
| IRT | : Industri Rumah Tangga |
| CPPB | : Cara Produksi Pangan Yang Baik |
| BPOM | : Badan Pengawas Obat dan Makanan |
| APD | : Alat Pelindung Diri |
| KLB | : Kejadian Luar Biasa |
| RI | : Republik Indonesia |
| ALT | : Angka Lempeng Total |
| SPC | : Statistical Process Control |
| IRTP | : Industri Rumah Tangga Pangan |
| BTP | : Bahan Tambahan Pangan |
| FIFO | : First In First Out |
| FEFO | : First Expired First Out |
| APC | : Aerobic Plate Count |
| SPC | : Standard Plate Count |
| AMC | : Aerobic Microbial Count |
| TPC | : Total Plate Count |

# DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Pemeriksaan Bakteriologis Lampiran 2 Formulir Penilaian

Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik Lampiran 4 Dokumentasi