

ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2022

Milannia Citra Rahmadhani

ANALISIS PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN SEBLAK DI MAOSPATI KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022

XIII+99 Halaman + 8 tabel + 9 lampiran

Makanan merupakan hal yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Banyak makanan yang dikonsumsi manusia mengandung bahaya bagi kesehatan, maka hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan karena dengan hal tersebut makanan dapat terhindar dari perantara dalam penularan penyakit.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1098 tahun 2003. Subyek dari penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yaitu peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, personal hygiene penjamah.

Hasil dari penelitian ini mengenai proses pengolahan makanan yaitu pada peralatan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan jumlah skor 180, tempat pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 82, personal hygiene penjamah memenuhi syarat dengan jumlah skor 122, proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan jumlah skor 50. Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi makanan memenuhi syarat.

Keyword : Hygiene sanitasi makanan, proses pengolahan makanan

ABSTRACT

Kementrian Kesehatan RI

Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya

Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga

Jurusan Kesehatan Lingkungan

Tugas Akhir, Mei 2022

ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE IN THE SEBLAK PROCESSING PROCESS IN MAOSPATI, MAGETAN REGENCY IN 2022

XIII+99 Pages + 8 tables + 9 attachments

Food is something that cannot be separated from human life because to maintain human life requires food. A lot of food consumed by humans contains a hazard to health, so food sanitation hygiene in the processing process is an important thing that must be considered because with this food can be avoided from intermediaries in disease transmission.

This research is a descriptive study with a field observation approach using an observation sheet based on Permenkes number 1098 of 2003. The subject of this study is the food processing process, namely food processing equipment, food processing facilities, personal hygiene of handlers.

The results of this study regarding food processing, namely the food processing equipment does not meet the requirements with a total score of 180, the food processing place meets the requirements with a total score of 82, personal hygiene handlers meet the requirements with a total score of 122, the food processing process meets the requirements with a total score of 50 The physical, chemical and microbiological quality of the food is qualified.

Keyword : Hygiene, food sanitation, food process

PENDAHULUAN

Makanan merupakan hal yang tidak bisa lepas dari kehidupan manusia karena untuk mempertahankan hidup manusia membutuhkan makan. Banyak makanan yang dikonsumsi manusia mengandung bahaya bagi kesehatan, maka kebersihan dari makanan dan penjamah merupakan suatu hal penting yang harus diperhatikan karena dengan hal tersebut makanan dapat terhindar dari perantara dalam penularan penyakit. Menurut *World Health Organization* (WHO), kurang lebih dari 200 penyakit yang banyak berpotensi akan menular melalui makanan. WHO menyebutnya bahwa penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) adalah penyakit yang dapat menular atau menimbulkan keracunan karena masuknya mikroba atau agen kedalam tubuh melalui makanan yang dikonsumsi (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat Republik Indonesia,2018)

Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu yaitu mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan

sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, dan mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli (Prabu,2008)

Menurut UU No 18 Tahun 2012 tentang Pangan, hygiene sanitasi dilakukan agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman. Dalam pengendalian risiko bahaya pada pangan, setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahayanya baik yang berasal dari bahan baku makanan, peralatan yang digunakan, sarana, proses produksi, maupun perseorangan sehingga keamanan terjamin. Selain itu seseorang yang menyelenggarakan atau terlibat dalam proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, peredaran diwajibkan untuk memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan untuk keselamatan manusia.

Hygiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci

piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan.

Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan take-out dining dan delivery service untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan chinees food, rumah makan padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya (Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas)

Seblak merupakan makanan yang banyak digemari dari kalangan muda hingga tua, alasan penulis memilih lokasi tersebut karena Seblak Bandung yang berada di Maospati selalu ramai oleh pembeli, dalam sehari Seblak Bandung dapat menjual 800-1000 porsi seblak. Survei awal saya mengetahui

bahwa dari peralatan pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan, penjamah makanan, pengolahan makanan masih belum menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan. Tidak menutup kemungkinan makanan seblak terkontaminasi oleh kuman yang dapat menimbulkan penyakit. Dari hasil uji laboratorium terhadap angka kuman dari sampel seblak diperoleh hasil 14.200 kol/gram, dengan baku mutu 10.000 kol/gram, dari hasil pemeriksaan tersebut seblak tidak memenuhi baku mutu yang sudah ditetapkan.

METODELOGI PENDAHULUAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, di mana penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggambarkan karakter atau sifat individu, keadaan, gejala atau kelompok tertentu. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat, tata cara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan, serta proses-prose yang sedang berlangsung dan pengaruhnya dari suatu fenomena. (Hamidi, 2004) dalam penelitian ini dilakukan penyusunan fakta-fakta dari

observasi kondisi sanitasi tempat pengolahan makanan di Warung Makan Seblak Maospati, Magetan.

HASIL PENELITIAN

1. Peralatan Pengolahan

Dapat dilihat bahwa hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi peralatan makanan pada seblak jati masuk dalam kategori Tidak memenuhi syarat dengan jumlah skor 180.

2. Tempat Pengolahan

Dapat dilihat bahwa hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan pada seblak jati masuk dalam kategori Baik dengan jumlah skor 76.

3. Personal Hygiene Penjamah

Dapat dilihat bahwa hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi peralatan makanan pada seblak jati masuk dalam kategori Baik dengan jumlah skor 140

4. Proses Pengolahan

Dapat dilihat bahwa hasil analisis observasi penilaian hygiene sanitasi pengolahan makanan pada seblak jati masuk dalam kategori Baik dengan jumlah skor 50

5. Pemeriksaan Fisik

Dapat dilihat bahwa hasil uji organoleptik terhadap sampel seblak yang dilakukan 3 kali pemeriksaan memenuhi syarat baik dari segi warna, rasa, aroma maupun tekstur sesuai dengan SNI 01-2346-2006

6. Pemeriksaan Kimia

Hasil pemeriksaan kimia (boraks) pada Seblak Jati di Desa Suratmajan, Kec. Maospati Kabupaten Magetan, pada pemeriksaan pertama, kedua dan ketiga diperoleh hasil yaitu Negatif. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa, makanan seblak memenuhi syarat sesuai yang ditunjukkan dalam analisis kimia (SNI) 01-2894-1992.

7. Pemeriksaan Mikrobiologi

Hasil pemeriksaan angka kuman pada seblak jati di desa suratmajan kec.maospati kabupaten magetan, pada pemeriksaan pertama, kedua dan ketiga diperoleh hasil sudah memenuhi syarat. Baku mutu angka kuman menurut BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016 ditentukan bahwa batas syarat 10.000 koloni/gram

8. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

Menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan memenuhi syarat dengan

jumlah skor 434 dengan skor maksimal 450.

PEMBAHASAN

A. Peralatan Pengolahan

Berdasarkan tabel IV.1 dapat diketakui bahwa skore yang didapatkan dari observasi lapangan adalah 180 yang berarti tidak memenuhi syarat karena, cara pencucian dan pengeringan peralatan kurang memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Peralatan juga dalam keadaan utuh yang berarti alat masih bagus dan layak pakai. Peralatan yang digunakan kontak langsung dengan makanan tidak terdapat sudut mati dan halus dan juga tidak terdapat zat beracun. Pemeriksaan angka kuman diperlukan untuk mengetahui apakah angka kuman pada alat makan kurang atau melebihi ambang batas yang ditentukan akan tetapi pihat rumah makan belum pernah melakukan pemeriksaan angka kuman pada peralatan makan.

B. Tempat Pengolahan

Bangunan tempat pengolahan terpisah dengan tempat tinggal dan tempat tidur, bangunan permanen

dan juga kokoh, akan tetapi bangunan sangat memungkinkan serangga untuk masuk hal ini bisa menyebabkan cemaran yang berasal dari serangga, untuk itu diperlukan penutupan tempat makan agar serangga tidak bisa masuk.

Pembagian ruang tempat pengolahan makan terdiri dari dapur dan tempat makan, akan tetapi tidak terdapat jamban atau toilet di dalamnya. Terdapat gudang bahan makanan yang berada di dalam tempat pengolahan, terdapat ruang karyawan untuk beristirahat. Terdapat gudang peralatan untuk menyimpan peralatan yang bersih akan tetapi tidak ada ruang administrasi.

C. Personal Hygiene Penjamah

Personal higiene setiap penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi, setiap hendak menangani makanan penjamah selalu mencuci tangan, penjamah menutup mulut saat bersin dan batuk-batuk, penjamah juga menggunakan alat yang sesuai kebutuhan dan juga alat yang bersih dan utuh untuk menangani makanan. Hal yang tidak kalah penting penjamah juga

menjaga kebersihan diri seperti tidak membiarkan kuku panjang dan rambut terurai sembarangan.

D. Proses Pengolahan

Pada proses pengolahan penjamah mengolah makanan dengan sangat lihai, penjamah mengolah sudah berdasarkan bahan makanan seperti mendahulukan bahan makanan yang keras agar matang sempurna. Penjamah juga sudah melakukan penerapan makanan yang lebih dulu masuk adalah makanan yang akan terlebih dahulu keluar atau lebih sering di sebut dengan FIFO yaitu *First in First Out*.

E. Pemeriksaan Fisik

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik yaitu dengan uji organoleptik kondisi fisik makanan seblak memenuhi syarat dikarenakan rasa makanan gurih, aroma sedap, tekstur lembek. Dan dari sini dapat diambil kesimpulan bahwa makanan seblak laik konsumsi.

F. Pemeriksaan Kimia

Pemeriksaan kimia pada penelitian ini adalah pemeriksaan boraks pada makanan dari hasil pemeriksaan di laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi Mgetan diperoleh hasil

negatif yang berarti makanan tidak mengandung boraks, sampel yang digunakan adalah bakso karena penambahan boraks pada bakso akan menjadikan bakso lebih kenyal dan tahan lama dalam artian tidak busuk.

G. Pemeriksaan Mikrobiologi

Berdasarkan hasil pemeriksaan angka kuman di laboratorium mikrobiologi Prodi Sanitasi Kampus Magetan dapat diketahui bahwa angka kuman pada pemeriksaan pertama kedua dan ketiga memenuhi persyaratan. Dikarenakan penjamah selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan proses pembuatan seblak. Penjamah juga menjaga kebersihan pada rambut, kuku, tangan. Penjamah tidak menderita penyakit yang mudah menular contohnya seperti batuk, pilek, influenza, diare dan penyakit perut sejenisnya. Selain itu penjamah juga menjaga kondisi lingkungannya agar tetap bersih.

H. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

Pada Hasil Tabel IV.8 memperoleh hasil memenuhi syarat dengan

jumlah skor 434. Dari Hasil tersebut pengolahan makanan pada seblak jati sudah termasuk sangat baik, maka dari itu penjamah perlu mempertahankan prinsip hygiene pengolahan makanan.

KESIMPULAN

1. Peralatan pengolahan makanan tidak memenuhi syarat
2. Tempat pengolahan makanan memenuhi syarat
3. Personal hygiene penjamah makanan memenuhi syarat
4. Proses pengolahan makanan memenuhi syarat
5. Kualitas fisik makanan dengan uji organoleptic makanan memenuhi syarat
6. Kualitas kimia makanan kandungan boraks negatif
7. Kualitas mikrobiologi makanan memenuhi syarat
8. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan makanan memenuhi syarat

SARAN

1. Bagi Pengelola Seblak Jati
 - a. Peralatan pengolahan makanan yang sudah tidak layak pakai segera untuk diganti dan juga selalu

memperhatikan kebersihan peralatan seperti mencuci harus menggunakan sabun/detergent dengan air dingin, air panas sampai bersih

- b. Tempat pengolahan makanan selalu ditata dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

2. Peneliti lain

Peneliti lain hendaknya melakukan penelitian lebih lanjut mengenai prinsip-prinsip hygiene

3. Bagi puskesmas

Melakukan penyuluhan tentang prinsip hygiene sanitasi makanan serta melakukan inspeksi mengenai hygiene sanitasi pada rumah makan

DAFTAR PUSTAKA

Djoko Windu P Irawan. 2016. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.

Djoko Windu P. Irawan. 2021. Prinsip-prinsip Hygiene

- Sanitasi Makanan. Diklat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman. Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Fatmawati, S. Rosidi, A. dan Handarsari, E. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Kemenkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1 Tahun 2013 tentang Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren. *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*, 1–9. http://promkes.kemkes.go.id/download/jsc/files51071Pedoman_Penyelenggaraan_dan_Pe
- mbinaan_Pos_Kesehatan_Pesantren.pdf
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1204/Menkes/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkunganrumah Sakit
- Muhammadiyah, U. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Munif. 2012. Prinsip dan Prosedur Higiene Sanitasi Makanan <http://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/06/prinsip-higiene-sanitasi-makanan/> diakses: 10 Juni 2012
- Nindiya P. (2015). Identifikasi Bakteri Salmonella sp, pada Makanan Jajanan di Mesjid Fathullah Ciputat Tahun 2015. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah
- Notermans S and Hoornstra E. 2000. Risk assessment of Listeria monocytogenes in fish products: some general principles, mechanism of infection and the use of performance standards to control human exposure. *International Journal of Food Microbiology* 62:223–229.
- Nur Hasanah, L. 2015. Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Pemeriksaan Escherichia Coli (E.Coli) Pada Pecel Yang Dijual Di Pasar Petisa

Peraturan Menteri Kesehatan
Republik Indonesia Nomor
1096/MENKES/PER/VI/2011
Tentang Higiene Sanitasi
Jasaboga

Peraturan Presiden Republik
Indonesia Nomor 72 Tahun
2012 Tentang Sistem
Kesehatan Nasional).

Peraturan Menteri Kesehatan
Republik Indonesia Nomor 75
Tahun 2019 Tentang
Penanggulangan Krisis
Kesehatan).

Undang-Undang Republik Indonesia
Nomor 36 Tahun 2009 Tentang
Kesehatan

Undang-Undang Republik Indonesia
Nomor 18 Tahun 2019 Tentang
Pesantren

Undang-UndangRI No. 7 tahun 1996
tentang Pangan

Widyastuti, Nurmasari & Almira, V.
G. (2019). Higiene dan
Sanitasi dalam
Penyelenggaraan Makanan. In
K-Media.