

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti adalah produk yang dihasilkan dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Roti bolu basah dapat dibuat dengan mudah yang menggunakan bahan seperti tepung terigu, telur, baking powder, mentega, dan gula pasir. Bisnis usaha roti sangat diminati di Indonesia, dan telah berkembang pesat. Usaha roti berkembang dengan cepat dan semakin bervariasi. Roti bolu basah sangat disukai terutama di Jawa Timur karena teksturnya yang lembut dan empuk. Magetan terdapat pabrik roti UD. New Tweety yang merupakan sebuah industri roti dan kue yang didirikan pada tanggal 23 April 2009 oleh Bapak Samiyo selaku pemilik perusahaan. Pabrik roti di UD. New Tweety ini memproduksi roti bolu basah sebanyak 6400 roti bolu basah untuk setiap harinya.

Salah satu cara untuk menjaga makanan yang bersih dan aman adalah dengan menjaga agar tidak terkontaminasi oleh bakteri dan dapat menyebabkan sakit sehingga dapat menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (W.Trianti, 2017).

Diketahui pada tanggal 1 Oktober 2021 telah terjadi kasus keracunan makanan di Desa Sialang Rindang, dimana sumber makanan yang diduga yaitu roti bolu yang dibeli di salah satu toko di pekanbaru. Kasus keracunan tersebut dialami oleh 4 orang anak dan 1 orang dewasa dengan gejala muntah dan nyeri perut (sudah dilakukan pengobatan). Hasil pemeriksaan Laboratorium pada tanggal 12 Oktober 2021 diketahui bahwa Pot 1 (sisa makanan roti bolu) yaitu Positif mengandung E.coli dan Staphylococcus Aureus sedangkan Pot 2 (sisa makanan bolu) yaitu Positif mengandung

Staphylococcus Aureus. Sehingga diduga makanan tersebut sudah terpapar bakteri tersebut melalui pengolahan makanan yang tidak menjaga kebersihan atau personal hygiene (BPOM, 2019).

Pencemaran makanan atau kontaminasi pada makanan dapat terjadi setiap saat, dapat disebabkan karena penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Roti bolu basah sangat mudah untuk terkontaminasi bakteri atau kuman jika penjamah makanan tidak menerapkan hygiene sanitasi jasa boga. Dengan menerapkan kebersihan sama artinya telah mencegah kontaminasi atau pencemaran makanan yang dikonsumsi. Salah satu prinsip hygiene sanitasi makanan yang perlu mendapat perhatian khusus adalah penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan tepat, baik mulai proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, sampai penyajian makanan.

Pada toko roti UD. New Tweety ini memproduksi aneka olahan roti yang berbagai macam, seperti roti bolu basah, roti bolu kering, bluder, kue kacang, pia, enting kacang. Dari banyaknya olahan makanan yang di produksi peneliti tertarik pada roti bolu basah, karena roti bolu basah memiliki kategori tertinggi yang di produksi untuk setiap harinya sebanyak 6400 roti bolu basah. Oleh karena itu, peneliti tertarik dengan olahan roti bolu basah sebagai bahan penelitian, dan untuk mengetahui apakah roti bolu tersebut layak dikonsumsi oleh masyarakat.

UD. New Tweety termasuk dalam kategori jasaboga golongan A3 karena menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. UD. New Tweety ini masih belum memenuhi syarat sesuai dengan standart baku mutu dalam Permenkes RI No 1096 Tahun 2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, terutama dalam penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan. Dari hasil studi pendahuluan yang peneliti lakukan terdapat pada prinsip penyimpanan bahan makanan dan pengolahan makanan yang terdapat di UD. New Tweety masih belum memenuhi syarat sesuai dengan

Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011. Hasil dari studi pendahuluan yang peneliti observasi pada penyimpanan bahan makanan, wadah yang digunakan tidak diberi penutup yang dapat menyebabkan terjadinya potensi tercemarnya bakteri, kuman, serangga, maupun bahan berbahaya lainnya. Pengolahan bahan makanan yang terdapat di UD. New Tweety masih belum memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011. Dalam pengolahan makanan, peralatan yang digunakan selama proses pembuatan olahan roti bolu basah masih dalam keadaan berkarat yang dapat menyebabkan terjadinya potensi berbahaya bagi kesehatan, jika peralatan memasak tidak diganti dan tidak dicuci dengan bersih. Dapur pada tempat pengolahan makanan tidak memenuhi syarat karena tempat sampah tidak diberi penutup dan diletakkan dekat dengan tempat pengolahan roti bolu basah yang dapat menimbulkan terjadinya potensi tercemarnya roti bolu basah. Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap dan personal hygiene pengolah makanan tidak memenuhi syarat sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Pada bak pencuci yang digunakan untuk mencuci peralatan masak yang terdapat di UD. New Tweety masih menggunakan dua bak pencuci, makanan dapat tercemar oleh bakteri dan mikroorganisme jika peralatan makan dicuci dengan cara yang salah. Hal ini dapat terjadi karena pencucian peralatan makan tidak dilakukan dengan air yang mengalir dan tidak ada air pergantian bilasn lagi, sehingga air bilasan menjadi kotor. Jika terdapat tiga bak dalam proses pencucian, itu akan dianggap memenuhi standar sanitasi. Bak pertama disebut bak pencuci (wash), bak kedua disebut dengan bak pembilas (detergent), bak ketiga disebut bak pembilas terakhir dengan desinfektan.

Dalam setiap tahapan proses memiliki potensi bahaya yang dapat membuat roti bolu basah terkontaminasi. Untuk mengatasi masalah tersebut diperlukan pengendalian dengan melakukan penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan sangat diperlukan dalam proses pembuatan roti bolu basah di UD. New Tweety.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan pada olahan roti bolu basah memenuhi syarat atau belum memenuhi syarat enam prinsip hygiene sanitasi makanan.

Untuk menghindari bahaya bagi kesehatan masyarakat Indonesia, telah dibuat peraturan dalam bentuk Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Hasil pemeriksaan awal yang peneliti lakukan pada roti bolu basah di pabrik roti UD. New Tweety Kabupaten Magetan. Berdasarkan studi pendahuluan pemeriksaan angka kuman didapatkan hasil angka kuman yang melebihi baku mutu BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul:

PENERAPAN ENAM PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA OLAHAN ROTI BOLU BASAH DI UD. NEW TWEETY KABUPATEN MAGETAN.

B. Identifikasi Dan Batasan Masalah

1. Identifikasi Masalah

- a. Hasil uji pendahuluan kualitas mikrobiologi pada makanan yang melebihi baku mutu pada roti bolu basah.
- b. Penjamah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap.
- c. Terjadinya kontaminasi yang menyebabkan potensi bahaya diakibatkan dari penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi tidak diberi penutup sehingga bahan olahan roti bolu basah dan roti bolu basah dapat terkontaminasi, dan pada bak pencuci peralatan masak hanya terdapat 2 bak.

2. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis hanya membatasi masalahnya pada Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di UD. New Tweety Kabupaten Magetan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut: “Bagaimana penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di UD. New Tweety Kabupaten Magetan?”

D. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di UD. New Tweety Kabupaten Magetan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai penerapan pemilihan bahan makanan.
- b. Menilai penerapan penyimpanan bahan makanan.
- c. Menilai penerapan pengolahan makanan.
- d. Menilai penerapan penyimpanan makanan jadi.
- e. Menilai penerapan pengangkutan makanan.
- f. Menilai penerapan penyajian makanan.
- g. Memeriksa kualitas roti bolu basah secara fisik yaitu organolaptik.
- h. Memeriksa kualitas roti bolu basah secara kimia yaitu boraks.
- i. Memeriksa kualitas roti bolu basah secara mikrobiologi yaitu angka kuman.
- j. Menganalisis penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instansi Kesehatan

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan dan informasi tambahan tentang enam prinsip penerapan hygiene sanitasi makanan di UD. New Tweety Kabupaten Magetan.

2. Bagi Pihak UD. New Tweety

Sebagai bahan masukan pada UD. New Tweety, penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan sangat penting untuk mencegah penyebaran kuman yang dapat menyebabkan penyakit di masyarakat.

3. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan sumber referensi untuk meningkatkan pemahaman tentang enam prinsip hygiene sanitasi makanan di UD. New Tweety Kabupaten Magetan.

4. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengembangan ilmu, menambah wawasan dan pengetahuan mengenai enam prinsip hygiene sanitasi makanan.

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data perbandingan dalam penelitian selanjutnya.

