

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene sanitasi merupakan upaya pengendalian faktor risiko pencemaran pangan, baik yang berasal dari bahan pangan, manusia, tempat, dan peralatan, sehingga aman untuk dikonsumsi (RI, Permenkes 2011). Higiene sanitasi menjadi salah satu komponen terpenting yang perlu diperhatikan setiap individu. Higiene lebih berfokus pada orangnya, sedangkan sanitasi lebih berfokus pada lingkungannya. Kedua hal tersebut harus seimbang dalam pelaksanaannya, agar yang dilakukan dapat memiliki manfaat, begitu dengan sebaliknya apabila dalam pelaksanaan tidak seimbang dapat berdampak buruk bagi personal dan lingkungan sekitar.

Pentingnya higiene sanitasi makanan dan minuman menjadi dasar dalam pengelolaannya. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Kepmenkes RI No.1089, 2003). Dalam higiene sanitasi makanan yang perlu diperhatikan yaitu alat, penjamah makanan atau pengolah makanan, tempat pengolahan makanan, dan cara atau proses pengolahan makanan (D. W. P. Irawan, 2016).

Makanan merupakan kebutuhan pertama dalam memberikan energi bagi tubuh manusia. Makanan yang bergizi meningkatkan energi dalam tubuh, namun makanan mudah mengalami kontaminasi apabila dalam pengolahannya tidak baik. Makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan adanya bakteri-bakteri pembawa penyakit. Bakteri biasanya menyebabkan keracunan makanan (Setya Ari Wibowo, 2019). Untuk itu dalam proses pengolahan makanan harus lebih diperhatikan. Pengelolaan Makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, perubahan bentuk, pengemasan, pewadahan pengangkutan, dan penyajian (RI, Permenkes 2011).

Dalam proses pengolahan pangan, peranan penjamah pangan sangatlah penting. Penjamah makanan merupakan orang yang melakukan pengolahan makanan dari awal hingga akhir. Penjamah makanan berpotensi menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan oleh penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* yang ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, serta bakteri *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, dan *Salmonella* yang dapat ditularkan melalui kulit. Kasus penyakit bawaan makanan sering kali terjadi karena makanan seringkali disiapkan dan disajikan dalam kondisi sanitasi yang buruk (Nildawati et al., 2020).

Higiene sanitasi makanan yang buruk dapat menimbulkan bakteri-bakteri yang mengganggu kesehatan orang yang mengonsumsi atau bisa disebut food born illness. Bakteri-bakteri tersebut dalam menyebabkan keracunan makanan. Keracunan makanan atau pangan yang terjadi di Jawa Timur pada tahun 2022 diketahui bahwa hampir setiap kota atau kabupaten memiliki kasus keracunan makanan, jumlah penderita yang mengalami keracunan makanan di Jawa Timur sebanyak 119 jiwa dan jumlah penderita yang meninggal 0 (BPOM RI JATIM, 2022).

Kualitas fisik dan kimia pada makanan di Pondok Pesantren Darul Ulum yaitu untuk organoleptik memenuhi syarat baik dari sensori warna, rasa, bau dan tekstur, sedangkan untuk kualitas kimia dengan parameter boraks memenuhi syarat (Fahranisa, 2022). Angka kuman pada makanan yang mengacu pada SNI 7388-2009 yaitu ≤ 10 koloni/gram/ml. Dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya di Pondok Pesantren Ar-Rahim didapatkan hasil yaitu angka kuman tidak memenuhi syarat sebesar 1 (12,5%) pada makanan sayur oseng sore dengan nilai 3×10^7 koloni/gram/ml (Arnanda, 2018). Sedangkan penerapan prinsip higiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Al-Jauharen belum memenuhi syarat dikarenakan pada penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyimpanan makanan jadi yang dapat beresiko terkontaminasi atau tercemar (Fauziah & Suparmi, 2022).

Ngawi merupakan Kabupaten yang terletak di perbatasan Jawa Timur dengan Jawa Tengah. Pondok merupakan tempat untuk menuntut ilmu agama. Salah satu

pondok yang akan dilakukan penelitian yaitu Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati, yang berlokasi di Jalan Kendal-Geneng, Dusun Pencol 1, Desa Randusongo, Kecamatan Gerih, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Pondok pesantren baru berumur 5 tahun, karena pondok didirikan pada tahun 2019 oleh Dr. KH. A. Halil Thahir, M.HI dan yang menjabat sebagai kepala pondok pesantren yaitu Gus Muhammad Imdad Ilhami Khalil, S. Ag. Pondok pesantren memiliki 15 orang pengelola, untuk para santri berjumlah 81 orang dengan 35 santri putri dan 46 santri putra. Pondok pesantren nurul jadid sejati hanya menarik biaya makan Rp 350.000,- setiap bulan bagi santri yang memiliki orang tua lengkap, dan Rp 150.000,- bagi santri yang tidak memiliki orang tua lengkap. Pada Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati terdapat menu makanan setiap hari siang dan malam yaitu nasi, sayur, dan tempe. Namun ada lauk khusus yaitu lauk ikan bandeng diberikan pada hari sabtu dan telur pada hari selasa. Ikan bandeng dipilih karena harga ikan bandeng yang relatif murah.

Dari pengamatan yang telah dilakukan peneliti didapatkan beberapa indikator dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan, seperti penataan alat dan bahan yang ada di dapur pondok belum sesuai jenisnya, tempat sabun pencucian peralatan masih kotor, dan penjamah saat proses pengolahan tidak menggunakan sarung tangan plastik dan celemek. Maka dari itu, peneliti ingin melakukan penelitian lebih lanjut terkait kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi pada makanan dan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan. Alasan peneliti memilih penelitian ini, karena di pondok untuk kualitas mikrobiologi pada makanan 1 porsi yaitu 10.300 yang hal tersebut tidak memenuhi batas baku mutu 1×10^4 kol/gram menurut BPOM RI No HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan.

Kemudian berdasarkan latar belakang, penulis tertarik untuk meneliti topik tersebut dalam karya tulis ilmiah. Karya Tulis Ilmiah berjudul **“Studi Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kualitas Makanan Di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati Dusun Pencol 1 Desa Randusongo Kecamatan Gerih, Kabupaten Ngawi Tahun 2024”**.

B. Identifikasi Masalah Dan Batasan Masalah

1. Identifikasi masalah

- a. Penataan alat dan bahan yang ada di dapur tidak sesuai jenisnya
- b. Tempat sabun pencucian peralatan masih kotor
- c. Penjamah saat proses pengolahan tidak menggunakan sarung tangan plastik dan celemek
- d. Kualitas angka kuman tidak memenuhi syarat baku mutu pada makanan

2. Batasan masalah

Dalam penelitian ini, penulis membatasi penelitian yaitu

- a. Menilai sanitasi pengolahan pada makanan siap saji
 - 1) Alat (peralatan) masak
 - 2) Penjamah makanan
 - 3) Tempat pengolahan makanan
 - 4) Proses atau cara pengolahan makanan
- b. Memeriksa kualitas fisik pada nasi, sayur, dan lauk dengan uji organoleptik (bau, warna, rasa, dan tekstur)
- c. Memeriksa kualitas kimia yaitu formalin pada ikan bandeng
- d. Memeriksa kualitas mikrobiologi pada 3 porsi makanan dengan pemeriksaan angka kuma

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil dari identifikasi masalah dapat dirumuskan masalah yaitu Bagaimana penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan dan bagaimana kualitas fisik, kimia, mikrobiologi pada makanan yang berada di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui higiene sanitasi pengolahan makanan dan kualitas fisik, kimia, mikrobiologi pada makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai peralatan pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- b. Menilai tempat pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- c. Menilai penjamah pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- d. Menilai proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- e. Mendeskripsikan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- f. Memeriksa kualitas fisik (organoleptik) pada makanan yang berada di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- g. Memeriksa kualitas kimia (formalin) pada ikan bandeng di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- h. Memeriksa kualitas mikrobiologi (angka kuman) pada makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati
- i. Menggambarkan kualitas makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mendapatkan informasi tentang makanan yang ada di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati Kabupaten Ngawi ditinjau dari kualitas pada makanan pada aspek fisik, kimia, mikrobiologi pada makanan dan higiene sanitasi pengolahan makanan

2. Bagi Dinas Kesehatan

Dapat digunakan sebagai bahan informasi mengenai higiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan atau referensi untuk melakukan penelitian dengan tema yang sama

4. Bagi Pondok Pesantren Nurul Jadid Sejati

Dapat digunakan sebagai bahan informasi dan masukan kepada penjamah makanan dan pengelola pondok, untuk menerapkan prinsip higiene sanitasi pengolahan makanan sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan

