

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi setiap manusia untuk mempertahankan kehidupan. Makanan yang kita konsumsi harus sehat dan memiliki gizi yang optimal. Jika salah satu faktor ini terganggu dapat menyebabkan gangguan kesehatan dan penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan di pondok pesantren.

Angka kuman merupakan perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri yang hidup dalam kondisi suspensi akan tumbuh menjadi satu koloni setelah melalui proses inkubasi, setelah masa inkubasi jumlah koloni yang tumbuh dihitung dari hasil perhitungan tersebut (Herlyana, 2013).

Tempat pengolahan makanan adalah usaha pengolahan makanan yang satu diantaranya jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan perseorangan atau badan usaha. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.2 Tahun 2023 tentang hygiene dan sanitasi jasa boga.

Penelitian yang dilakukan oleh (Fauziah dan Suparmi, 2022) pada penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan dan pengetahuan penjamah makanan didapatkan hasil yaitu kondisi hygiene sanitasi belum memenuhi syarat karena masih terdapat penyimpanan bahan makanan, tempat pengolahan makanan, pengangkutan makanan yang beresiko terkontaminasi. Rendah presentase 15,38% tidak mengetahui cara pentingnya cara pengolahan yang benar.

Menurut Permenkes No. 2 Tahun 2023, hygiene sanitasi adalah upaya untuk membatasi resiko cemaran makanan yang bersumber dari komponen makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman untuk dikonsumsi. Pemeriksaan laboratorium Angka kuman pada makanan dengan baku mutu 10.000 kol/g.

Pondok Pesantren Al – Maghfiroh tergolong jasa boga golongan B. Yang memiliki jumlah 43 anak santri, penjamah makanan yang bertugas 1 orang pengurus dapur dan dibantu oleh anak santri yang bertugas mengolah makanan.

Anak santri disediakan makanan 3 kali sehari. Dalam satu minggu memiliki menu makanan diantaranya:

Tabel I.1 Menu Makanan Di Pondok Pesantren

No	Hari	Menu		
		Pagi	Siang	Sore
1.	Senin	Sambel tempe	- Sayur asem - Sambel - Perkedel tahu	-Kering -Kerupuk -Sambel
2.	Selasa	Sambel tempe	- Sayur bobor - Sambel - Tempe	- Gizi (ayam/telur)
3.	Rabu	Sambel tempe	- Sayur menir - Bakwan jagung - Sambel	- Oseng - Kerupuk
4.	Kamis	Sambel tempe	- Sayur lombok - Tempe goreng	- Sambel goreng - Kerupuk
5.	Jum'at	Sambel tempe	- Sop tahu - unkul - Sambel kecap	- Gizi (ayam/telur)
6.	Sabtu	Sambel tempe	- Lodeh - Tempe	- Bihun - Kerupuk
7.	Minggu	Sambel tempe	- Sayur menir - Sambel tempe	- Sambel terong - Kerupuk

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti di Pondok Pesantren Al-Maghfiroh terdapat peralatan masak yang berdebu karena kurangnya perhatian dalam penyimpanan peralatan masak, penjamah tidak mencuci tangan terlebih dahulu pada saat proses pengolahan makanan dan kurangnya kesadaran dalam penggunaan APD dengan lengkap, area

pengolahan makanan terlihat kotor menunjukkan kurangnya menjaga kebersihan area dapur, makanan yang sudah matang di simpan ditempat yang sudah tidak layak pakai dan kotor proses pengolahan dan penyimpanan makanan jadi tidak higienis dapat menyebabkan kuman menempel pada makanan yang siap disajikan.

Dari penelitian yang telah dilakukan di pondok pesantren memperoleh hasil angka kuman dengan jumlah 19.000 koloni/gram yang tidak memenuhi syarat dengan batas baku mutu sebesar 10.000 koloni/gram menurut BPOM RI. No.00.06. 1 .52.4011 Tahun 2009 tentang penerapan batas cemaran mikroba dan kimia dalam makanan.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Kualitas Mikrobiologi Pada Makanan Di Pondok Pesantren Al – Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan”.

1.2 Identifikasi dan Batasan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Penerapan hygiene sanitasi makanan dan kualitas mikrobiologi pada makanan di pondok pesantren Al – Maghfiroh Karas sebagai berikut:

- a. Penjamah makanan pada pondok pesantren tidak menggunakan sarung tangan, dan tidak memakai celemek saat melakukan proses pengolahan makanan ketidakpatuhan dalam penggunaan sarung tangan dan celemek dapat menyebabkan pencemaran makanan oleh bakteri.
- b. Faktor yang menyebabkan pencemaran makanan adalah kurangnya perhatian terhadap kebersihan tempat yang digunakan untuk pengolahan makanan dan tempat untuk makanan siap saji.
- c. Kurangnya kesadaran dalam penggunaan peralatan yang terlihat masih berdebu, tidak dibersihkan dengan baik.
- d. Hasil dari uji pendahuluan menunjukkan bahwa kualitas mikrobiologi pada makanan telah melebihi standar baku mutu.

1.2.2 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini peneliti hanya membatasi masalah yaitu penerapan hygiene sanitasi makanan dan kualitas mikrobiologi pada makanan di pondok pesantren Al – Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah penelitian sebagai berikut “Bagaimana penerapan hygiene sanitasi makanan dan kualitas mikrobiologi pada makanan di Pondok Pesantren Al – Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan?”

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan hygiene sanitasi makanan dan kualitas mikrobiologi pada makanan di pondok pesantren Al – Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan.

1.4.2 Tujuan Khusus

1.4.2.1 Menilai area luar dapur pondok pesantren meliputi:

- 1) Lokasi
- 2) Bangunan dan fasilitas
- 3) Penanganan pangan
- 4) Fasilitas karyawan
- 5) Area penerimaan bahan baku pangan
- 6) Persyaratan bahan baku pangan

1.4.2.2 Menilai area dalam dapur pondok pesantren meliputi:

- 1) Area penyimpanan meliputi:
 - a) Area penyimpanan umum
 - b) Area penyimpanan bahan pangan
 - c) Area penyimpanan kemasan
 - d) Area penyimpanan bahan kimia non pangan
- 2) Menilai area pencucian
- 3) Menilai area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan dapur pondok pesantren:

- a) Umum
- b) Fasilitas hygiene sanitasi personil
- c) Peralatan
- d) Penyimpanan pangan matang
- e) Pengemasan pangan matang
- f) Pengangkutan pangan matang

1.4.1.3 Menilai dokumentasi dan rekaman meliputi:

- a) Rekaman khusus golongan B
- b) Rekaman personel

1.4.1.4 Menilai keselamatan dan kesehatan kerja

1.4.1.5 Mengkaji kualitas mikrobiologi pada makanan

1.4.1.6 Menilai penerapan hygiene sanitasi makanan dengan kualitas mikrobiologi pada makanan di pondok pesantren Al – Maghfiroh Karas Kabupaten Magetan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat bagi :

1.5.1 Bagi pondok pesantren Al – Maghfiroh

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dan mendukung pondok pesantren dalam meningkatkan hygiene sanitasi makanan di pondok pesantren.

1.5.2 Bagi peneliti dan peneliti lain

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam mengembangkan ilmu yang dimiliki. Untuk peneliti yang lain dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitian tentang penerapan hygiene sanitasi makanan di pondok pesantren.

1.5.3 Bagi santri

Depat mengetahui dan menambah informasi mengenai hygiene sanitasi pengolahan makanan dan bisa menerapkannya sehingga meminimalisir terjadinya pencemaran pada makanan.