

**EVALUASI PENERAPAN ENAM PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN
DI PONDOK PESANTREN BAITUL ULUM DESA PUNTIKDORO
KECAMATAN PLAOSAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022**

Alda trisnandhini¹, Djoko Windu P. Irawan², Denok Indraswati³
Jurusan Sanitasi Poltekkes Kemenkes Surabaya
E-mail: aldatriisnandhini26@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk menjaga atau mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Dalam pengelolaan makanan, ada enam prinsip hygiene sanitasi yang harus diperhatikan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren berdasarkan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Jenis penelitian ini adalah diskriptif dengan tujuan untuk menggambarkan suatu keadaan secara objektif. Teknik pengumpulan data menggunakan lembar observasi, dokumentasi, pemeriksaan laboratorium. Hasil penelitian dianalisis menggunakan tabel dan dijabarkan secara diskriptif.

Hasil penelitian didapatkan bahwa Dari 6 prinsip hygiene sanitasi makanan ada 2 prinsip yang masuk dalam kategori tidak memenuhi syarat yaitu prinsip penyimpanan bahan makanan dan prinsip penyimpanan makanan jadi. Sedangkan 4 prinsip yang memenuhi syarat yakni prinsip pemilihan bahan makanan, prinsip pengolahan makanan, prinsip pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Disimpulkan bahwa penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%. Dengan data penguat hasil uji kualitas makanan memenuhi syarat sesuai standar baku mutu yang telah ditetapkan.

Diharapkan dalam penyimpanan bahan makanan haruslah sesuai standar baku mutu agar terhindar dari pencemaran yang menyebabkan bahan makanan cepat rusak dan dalam penyimpanan makanan jadi sebaiknya disimpan dalam wadah tertutup agar tidak terkontaminasi oleh debu atau serangga.

Kata Kunci : *Hygiene, Sanitasi, Makanan, Pondok Pesantren*

**EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF SIX PRINCIPLES OF FOOD
SANITATION AT THE BAITUL ULUM ISLAMIC BOARDING SCHOOL
PONDOK, PUNTUKDORO VILLAGE, PLAOSAN DISTRICT, MAGETAN
REGENCY IN 2022**

Alda trisnandhini¹, Djoko Windu P. Irawan², Denok Indraswati³

Department of Sanitation Poltekkes Kemenkes Surubaya

E-mail: aldatrisnandhini26@gmail.com

ABSTRACT

Food sanitation hygiene is an effort to maintain or control the factors of food, people, places and equipment that can cause health problems. In food management, there are six principles of hygiene and sanitation that must be considered. The purpose of this study was to determine the application of the six principles of food sanitation hygiene in Islamic boarding schools based on Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

This type of research is descriptive with the aim of describing a situation objectively. Data collection techniques using observation sheets, documentation, laboratory examination. The results of the study were analyzed using tables and described descriptively.

The results showed that of the 6 principles of food sanitation hygiene, there are 2 principles that fall into the category of not meeting the requirements, namely the principle of storing food ingredients and the principle of storing ready-to-eat food. While the 4 principles that meet the requirements are the principle of selecting food ingredients, the principle of food processing, the principle of food transportation, and the presentation of food. It was concluded that the application of the six principles of food sanitation hygiene at Baitul Ulum Islamic Boarding School was included in the eligible category with a percentage of 88%. With data to strengthen the results of the food quality test, it meets the requirements according to the quality standards that have been set.

It is expected that the storage of food ingredients must comply with quality standards in order to avoid contamination that causes food to be damaged quickly and in storage of finished food it should be stored in closed containers so as not to be contaminated by dust or insects.

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food, Islamic Boarding School

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan kebutuhan dasar setiap manusia. Seseorang tidak bisa memenuhi seluruh kebutuhan hidupnya jika berada dalam kondisi tidak sehat. Sehingga kesehatan merupakan modal setiap individu untuk meneruskan kehidupannya secara layak. Tujuan pembangunan kesehatan agar tercapainya penduduk yang mempunyai hidup sehat dan untuk mewujudkan derajat kesehatan masyarakat yang optimal (Permenkes RI, 2019).

Kesehatan manusia akan terjaga apabila terpenuhinya kebutuhan pokok yaitu pangan. Pangan adalah makanan dan bahan makan baik yang siap dimakan maupun yang perlu pengolahan lebih lanjut, berasal dari sumber hayati yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari

kemungkinan cemaran yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Peraturan Pemerintah, 2019).

Pengelolaan makanan merupakan suatu proses dari bahan mentah sampai siap saji. Saat pengolahan makanan dilarang menggunakan bahan apapun yang dilarang atau BTP yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan. Bahan makanan adalah semua bahan baik terolah maupun tidak yang digunakan dalam pengolahan makanan, termasuk bahan tambahan makanan. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Maka dalam mengolah makanan harus menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan yang baik dan benar. Agar tidak ada peningkatan kasus kejadian penyakit seperti diare, keracunan, dll (Kemenkes RI, 2011).

Keracunan makanan dapat terjadi akibat makanan tercemar oleh unsur-unsur fisik, kimia, atau mikroba dalam dosis yang berbahaya bagi kesehatan sehingga menjadikan penyebab penularan penyakit atau dikenal dengan penyakit bawaan makanan (Foodborne disease) atau penyakit yang timbul akibat makanan terkontaminasi. Indonesia merupakan negara berkembang dengan angka kejadian penyakit infeksi yang tinggi yang didominasi oleh infeksi saluran nafas dan infeksi saluran pencernaan. Faktor penyebab infeksi pencernaan meningkat yakni cenderung tidak menjaga kebersihan makanan dan minuman (Yunus et al., 2017).

Menurut laporan Dinas Kesehatan Gunungkidul pada Jum'at (14/05/2021) telah terjadi kasus keracunan makanan di Pondok Pesantren Al I'tisham di Padukuhan Banaran Playen, Kabupaten Gunungkidul dan yang terpapar keracunan makanan sebanyak 160 Santri.

Terjadi kasus keracunan makanan pada 7 Oktober 2021 di Pondok Pesantren Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Empat santri

di larikan ke Puskesmas. Mereka mengeluh sakit perut, muntah, pusing hingga diare setelah menyantap nasi goreng yang dibeli di Koprasi Pondok Pesantren.

Di Pondok Pesantren As-Sunnah Parapa, Desa Pakabba, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Diduga 59 santri mengalami keracunan usai menyantap makanan yang di sajikan Pondok Pesantren. Mereka mengeluh sakit, mual hingga muntah sehingga dilarikan ke Puskesmas Aeng Towa dan Rumah Sakit KIA Zainab. Keracunan makanan ini disebabkan akibat makanan yang disediakan tidak higienis. Pihak Dinkes Takalar mendatangi lokasi Pondok Pesantren tersebut, menemukan kondisi pengelolaan makanannya dinilai kurang layak. Pengolah Pondok Pesantren mendapatkan edukasi dari Dinkes Takalar agar lebih menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan sehingga kejadian keracunan makanan tidak terulang lagi.

Lembaga Islam di Indonesia tertua yakni pondok pesantren, yang mengajarkan agama Islam secara mendalam. Dengan adanya Pondok

Pesantren dapat mengoptimalkan instansi pemerintah agar meningkatnya pendidikan remaja di Indonesia. Untuk itu Pondok pesantren harus mendapatkan perhatian penuh dari pemerintah sebab di lembaga inilah santri usia remaja membutuhkan perlindungan kesejahteraan dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya. Faktor yang membantu proses pencapaian pertumbuhan dan perkembangan pada santri yaitu makanan yang dikonsumsi setiap hari harus dapat memenuhi gizi yang seimbang. Hal ini penting sebab santri di pondok pesantren merupakan anak usia sekolah yang harus dipersiapkan kualitasnya dengan baik, karena santri adalah generasi penerus harapan bangsa (Choiriyah, 2019).

Menurut Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa Boga. Pondok Pesantren Termasuk Jasa Boga golongan B, sebab melayani kebutuhan khusus asrama dan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus, yang artinya bangunan dapur seperti halaman, lantai, pengaturan ruang, ventilasi atau penghawaan, fasilitas pencucian peralatan dan bahan

makanan memenuhi persyaratan teknis. Dalam proses pembuatan makanan mempekerjakan tenaga kerja.

Pada 3 November 2021 dilakukan studi pendahuluan secara langsung ke Pondok Pesantren Baitul Ulum di Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan yang memiliki 73 Santri yang terdiri dari 35 laki-laki dan 38 perempuan. Dan diketahui dalam pengolahan makanannya pondok pesantren ini mempekerjakan satu tenaga kerja dan dibantu lima santri perempuan saat pengolahan makanan. Studi pendahuluan ini bertujuan untuk menilai kualitas makanan secara bakteriologis yaitu angka kuman, dengan cara mengambil sampel makanan menggunakan metode uji petik yakni kegiatan pemeriksaan yang dilakukan sesaat pada sebagian makanan dengan menggunakan metode pemeriksaan fermentasi yang merupakan metode pengembangbiakan bakteri dengan menggunakan media atau nutrisi untuk penumbuhan bakteri dan menggunakan pengaturan suhu yang optimal.

Sampel yang di ambil saat studi pendahuluan adalah 1 porsi

makan sore yang terdiri dari; nasi, sayur bening, tempe, dan sambal. Dari hasil pemeriksaan jumlah angka kuman 1 porsi makan sore (nasi, sayur bening, tempe, dan sambal) tersebut yakni 19.900 koloni/gram. Hal ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan tidak memenuhi baku mutu penetapan batas cemaran mikroba dan kimia dalam makanan menurut BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009.

Dapur Pondok Pesantren Baitul Ulum terdiri dari dapur bersih, dapur kotor, tempat makan, tempat cuci, dan WC. Serta diketahui beberapa permasalahan pada tempat pengolahan makanan lantai kotor, langit-langit kotor, tembok berlubang dan kotor, ventilasi di dapur kurang dan pada proses pengolahan makanan yaitu penjamah makanan tidak menggunakan APD yang lengkap, peralatan makan dan masak tidak disimpan ditempat tertutup, makanan jadi tidak di simpan di wadah tertutup. Hal tersebut jika tidak ditangani akan menyebabkan kontaminasi pada makanan.

Pada penelitian ini, berdasarkan dengan latar belakang tersebut maka

peneliti mengambil penelitian yang berjudul: Evaluasi penerapan enam prinsip hygiene sanitasi di Pondok Pesantren Baitul Ulum Desa Puntukdoro Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian yang digunakan penulis adalah jenis penelitian deskriptif yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang suatu keadaan obyektif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan pada Pondok Pesantren Baitul Ulum. Dan menggunakan pendekatan purposive sampling sebab dalam waktu bersamaan data dikumpulkan dan variable hanya satu kali pengukuran pada saat itu juga. Pengumpulan data untuk penelitian ini menggunakan lembar observasi dan uji kualitas makanan sebagai data penguat.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu purposive sampling yang menetapkan pertimbangan tertentu yang harus dipenuhi oleh sampel yang digunakan dalam penelitian.

1. Teknik Penilaian Enam Prinsip Hygiene Sanitasi

Peneliti terjun langsung ke lapangan dengan menggunakan alat yaitu lembar observasi berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang jasaboga dan alat pengukur fisik ruangan. Penilaian dilakukan dengan cara mengisi lembar observasi sesuai dengan yang diamati dan menilainya sesuai dengan bobot yang telah ditetapkan. Dikategorikan “ya” apabila keadaan yang diperiksa sesuai variable yang ditentukan, bobotnya 2. Dikategorikan “tidak” apabila keadaan yang diperiksa tidak sesuai variable yang ditentukan, bobotnya 1. Setelah itu dianalisis menggunakan tabel.

2. Teknik Uji Kualitas Makanan Secara Fisik

Sampel siap diuji oleh 7 panelis mulai dari warna, aroma, tekstur, dan rasanya, menggunakan alat indra manusia. Setiap panelis akan menguji tiga sampel yaitu sayur, nasi, dan lauk. Lalu diisikan pada lembar form penilaian yang kemudian di analisis hasilnya menggunakan tiga uji yaitu uji

deskripsi, uji hedonik, dan uji skor Menurut Standart Nasional Indonesia Nomor 01-2346 Tahun 2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori

3. Teknik Uji Kualitas Makanan Secara Kimia

Sampel yang diperiksa adalah makanan yang bisa di uji menggunakan parameter uji formalin seperti tahu, ayam, dll. Apabila sampel saat diuji terjadi perubahan ungu muda menjadi ungu tua, maka sampel positif mengandung formalin sesuai dengan standar baku mutu dari surat Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan

4. Teknik Uji Kualitas Makanan Secara Mikrobiologi

Sampel yang akan diperiksa adalah 1 porsi makan yang terdiri dari nasi, sayur, dan lauk. Hasilnya akan dibandingkan dengan Badan POM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009. Baku mutu untuk satu porsi makanan maksimal 10.000 koloni/gram.

HASIL

1. Pemilihan bahan makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 100%
2. Penyimpanan bahan makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase 77,2%
3. Pengolahan makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 92%.
4. Penyimpanan makanan jadi di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase 80%
5. Pengangkutan makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 90%.
6. Penyajian makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%
7. Hasil uji organolaptik dengan uji deskripsi yang meliputi warna,

bau, rasa dan tekstur terhadap tiga sampel pemeriksaan bahwa pada sampel 1 yaitu nasi rata-rata berwarna putih, berbau wangi, rasanya manis, dan teksturnya empuk pulen. Sampel 2 yaitu lauk (tahu goreng) rata-rata berwarna kuning kecoklatan, berbau sedap, rasanya gurih, teksturnya empuk. Sampel 3 yaitu sayur sop (wortel, kentang, kubis, buncis) rata-rata berwarna kuning kekeruhan, berbau sedap, rasanya gurih, teksturnya empuk.

Hasil uji organolaptik dengan uji hedonik bahwa pada pemeriksaan sampel nasi nilai warna, bau, rasa, tekstur adalah 7. Sampel lauk (tahu goreng) nilai warnanya adalah 5 dan nilai bau, rasa, tekstur adalah 7. Sampel sayur sop (wortel, kentang, kubis, buncis) nilai warna, bau, rasa adalah 6, sedangkan nilai teksturnya adalah 7.

Hasil uji organolaptik dengan uji skor pada sampel nasi. Lauk (tahu goreng), sayur sup (wortel, kentang, kubis, buncis) hasilnya tujuh semua sehingga masuk dalam kriteria suka.

8. Hasil uji kimia yakni formalin yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan. Makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memenuhi syarat artinya tidak mengandung formalin.
9. Hasil uji mikrobiologi yakni angka kuman yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan. Makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum hasilnya, satu porsi makan pagi ditemukan kuman 320 koloni/gram, satu porsi makan siang ditemukan kuman 440 koloni/gram, satu porsi makan malam ditemukan kuman 670 koloni/gram. Dapat disimpulkan angka tersebut tidak melebihi standart baku mutu BPOM No. HK.00.0.6.1.52.4011 Tahun 2009 yaitu 10.000 koloni/gram.
10. Hasil penilaian keseluruhan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%

PEMBAHASAN

A. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan merupakan langkah awal yang dilakukan dengan tujuan agar memperoleh bahan yang berkualitas. Dengan diperolehnya bahan makanan yang berkualitas diharapkan makanan yang dihasilkan juga berkualitas baik saat dikonsumsi.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memperoleh presentase 100% sehingga dapat disimpulkan pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo.

Bahan makanan Pondok Pesantren berasal dari sedekah jamaah sekitar dan sebagian belanja sendiri. Belanja dilakukan seminggu tiga kali dan dilakuakan pagi hari di Pasar Plaosan.

B. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu langkah utama untuk menyimpan bahan makanan pada tempat yang sesuai dengan jenisnya. Penyimpanan bahan

makanan ini bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan tidak berkurang gizinya.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memperoleh presentase 77,2%. Bahan makanan seperti daging, ikan disimpan didalam kulkas dan sayur seperti kubis, wortel, kentang disimpan didalam ruangan tersendiri. Penyimpanan bahan makanan Pondok Pesantren sudah menerapkan system first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO), suhu tempat penyimpanan sudah sesuai standart, tempat penyimpanan sudah sesuai jenisnya, dan tempat bahan makanan terpisah dengan makanan jadi. Namun dalam pemisahan bahan makanan kering dan basah tidak sesuai, jarak bahan makanan dengan lantai dan dinding tidak sesuai standart, dan tempat penyimpanan bahan makanan jarang dibersihkan yang mengakibatkan timbulnya serangga dan tikus. Sehingga dapat disimpulkan penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri

Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo.

C. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap saji. Saat proses pengolahan makanan berlangsung harus menerapkan kaidah dan prinsip-prinsip hygiene sanitasi dengan tujuan agar makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik untuk konsumennya.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memperoleh presentase 92%. dapat disimpulkan pengolahan makanan memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo. Pengolahan makanan dilakukan dua sesi. Sesi pertama memasak untuk menu makan pagi dan menu makan siang, dimasak mulai pukul 04.00 WIB. Sesi kedua untuk memasak menu makan malam, dimasak mulai pukul 14.00 WIB. Dalam pengolahan makanan Pondok Pesantren mempekerjakan

1 orang yaitu ibu Niswaton Khasanah yang berumur 52 tahun dengan pendidikan terakhir Sekolah Menengah Keatas atau SMA. Dan dibantu oleh santri berjumlah lima orang yang digilir setiap harinya sesuai jadwal yang ditentukan.

Pengolah makanan atau penjamah makanan tidak merokok, tidak mengunyah, menjaga kebersihan tangan rambut kuku, peralatan makanan bersih tidak rusak, tersedia tempat cuci tangan, tidak bekerja dalam keadaan sakit. Dan mempunyai tempat khusus untuk mengelolah makanan yang tidak berhubungan langsung dengan toilet atau sumber pencemaran, tersedia tempat cuci tangan dan air bersih yang cukup, dan memiliki peralatan yang cukup untuk mengolah makanan. Namun dapur lantai kotor dan saat pengolahan makanan tidak menggunakan celemek atau baju kerja khusus.

D. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi adalah suatu proses yang dilakukan untuk mencegah pertumbuhan dan perkembangbiakan bakteri,

mengawetkan dan mengurangi pembusukan sehingga makanan akan tahan lama.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memperoleh presentase 80%. Makanan yang telah jadi memiliki tempat tersendiri terpisah dengan bahan makanan dan tidak berdekatan dengan saluran air limbah. Namun tempat penyimpanan makanan tidak tertutup sehingga makanan rentan tercemar. Dapat disimpulkan penyimpanan makanan jadi tidak memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo.

E. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan adalah suatu kegiatan untuk memindahkan makanan jadi ke tempat penyajian makanan. Maka dari itu perlu adanya wadah yang tertutup, kuat, utuh dan tidak berkarat, karena makanan jadi memiliki resiko tinggi untuk tercemar daripada bahan makanan.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren

Baitul Ulum memperoleh presentase 90% dapat disimpulkan pengangkutan makanan memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo. Santri dalam mengambil makanan langsung pada tempat penyimpanan makanan jadi dan dipersilahkan untuk mengambil sendiri. Untuk Guru Pondok atau Pengurus Pondok disajikan di Kantor, saat makanan disajikan dibawa menggunakan baki. Pondok Pesantren memiliki peralatan untuk mengangkut makanan yang sudah matang yaitu baki yang memiliki tutup dan mudah dibersihkan. Namun saat pengangkutan makanan jadi tidak ditempatkan pada wadah yang tertutup.

F. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah menghadirkan makanan jadi kepada konsumen. Dan saat menghadirkan makanan harus sesuai dengan seharusnya yakni, tepat menu, waktu, tata hidang, dan tepat volume (sesuai jumlah). Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Pondok Pesantren

Baitul Ulum memperoleh presentase 88% dapat disimpulkan penyajian makanan memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Jasabogo. Makanan di Pondok Pesantren disajikan seperti prasmanan, jadi santri mengambil makanannya sendiri sesuai porsi yang telah ditentukan. Dan di makan di tempat khusus yang sudah disediakan seperti ruang makan. Saat penyajian makanan penjamah tidak merokok, tidak mengunyah saat menyajikan, wadah penyajian bebas dari debu, penjamah makanan menjaga kebersihan tangan rambut kuku dan pakaian, makanan disajikan dalam keadaan hangat dan diletakkan ditempat yang bersih dan tersedia air yang cukup untuk mencuci tangan dan peralatan. Namun saat penyajian, makanan tidak ditutup dan tidak menggunakan celemek atau baju khusus.

G. Pemeriksaan Organolaptik

Organolaptik adalah salah satu uji pada makanan yang menggunakan indra manusia. Menurut SNI 01

2346-2006 tentang Pengujian Organoleptik ini berfungsi untuk mendapatkan gambaran dari masing-masing panelis mengenai bau, warna, rasa, dan tekstur pada sampel makanan. Dalam hal ini menggambarkan sifat kepekaan indra atau sensori dari masing-masing panelis. Uji organolaptik dilakukan oleh tujuh panelis dan didampingi oleh petugas laboratorium yang bernama Alfiani berumur 23 tahun dan memiliki keterampilan memasak. Dilakukan tiga uji yaitu uji deskripsi, uji hedonik, dan uji skor. Uji dilakukan pada laboratorium Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan.

Hasil uji organolaptik dengan uji deskripsi yang meliputi warna, bau, rasa dan tekstur terhadap tiga sampel pemeriksaan bahwa pada sampel 1 yaitu nasi rata-rata berwarna putih, berbau wangi, rasanya manis, dan teksturnya empuk pulen. Sampel 2 yaitu lauk (tahu goreng) rata-rata berwarna kuning kecoklatan, berbau sedap, rasanya gurih, teksturnya empuk. Sampel 3 yaitu sayur sop (wortel,

kentang, kubis, buncis) rata-rata berwarna kuning kekeruhan, berbau sedap, rasanya gurih, teksturnya empuk.

Hasil uji organolaptik dengan uji hedonik bahwa pada pemeriksaan sampel nasi nilai warna, bau, rasa, tekstur adalah 7. Sampel lauk (tahu goreng) nilai warnanya adalah 5 dan nilai bau, rasa, tekstur adalah 7. Sampel sayur sop (wortel, kentang, kubis, buncis) nilai warna, bau, rasa adalah 6, sedangkan nilai teksturnya adalah 7. Hasil uji organolaptik dengan uji skor pada sampel nasi. Lauk (tahu goreng), sayur sop (wortel, kentang, kubis, buncis) hasilnya 7 semua sehingga dapat disimpulkan masuk dalam kriteria suka sesuai SNI 01 2346-2006 dan makanan dapat diterima.

H. Pemeriksaan Formalin

Formalin adalah pengawet yang digunakan untuk mengawetkan makanan. Makanan berformalin tidak baik untuk kesehatan karena memiliki efek yang akan terasa beberapa tahun kemudian. Kandungan formalin yang tinggi akan menumpuk racun dalam

tubuh. Makanan yang sering diawetkan menggunakan formalin yaitu ikan, tahu, sayuran, dan lain-lain. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar makanan tahan lama baik dari warna, teksturnya.

Dari uji fisik formalin yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan hasilnya tahu yang diolah di Pondok Pesantren Baitul Ulum tidak mengandung formalin yang artinya memenuhi syarat sesuai baku mutu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan.

I. Pemeriksaan Angka Kuman

Pemeriksaan angka kuman pada makanan adalah suatu tindakan untuk mengetahui kualitas makanan apakah telah terkontaminasi atau tidak oleh kuman. Apabila makanan telah terkontaminasi akan mengakibatkan sakit perut sampai diare. Untuk meminimalisir adanya kuman sebelum diolah di cuci terlebih dahulu, saat memasak harus dalam kematangan yang pas,

dan saat sudah matang harus disimpan ditempat yang tertutup agar tidak terkontaminasi debu ataupun serangga.

Dari uji angka kuman yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan. Hasilnya satu porsi makan pagi ditemukan kuman 320 koloni/gram. Satu porsi makan siang ditemukan kuman 440 koloni/gram. Satu porsi makan malam ditemukan kuman 670 koloni/gram. Sehingga dapat disimpulkan bahwa makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum memenuhi syarat menurut BPOM No.HK.00.06.1.52.4011 dengan baku mutu sebesar 10.000 koloni/gram.

J. Analisis Penerapan Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Berdasarkan rekapitulasi penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan yang dilakukan bahwa Pondok Pesantren Baitul Ulum termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%.

Dari 6 prinsip hygiene sanitasi makanan ada 2 prinsip yang masuk

dalam kategori tidak memenuhi syarat yaitu prinsip penyimpanan bahan makanan dengan presentase 77,2% dan prinsip penyimpanan makanan jadi dengan presentase 80%. Sedangkan 4 prinsip yakni prinsip pemilihan bahan makanan dengan presentase 100%, prinsip pengolahan makanan dengan presentase 92%, prinsip pengangkutan makanan dengan presentase 90%, dan penyajian makanan dengan presentase 88%, masuk dalam kategori memenuhi syarat Menurut Permekes Nomor 1096/ Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga pengolahan makananan.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang penerapan enam prinsip hygiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum hasilnya adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 100%
2. Penyimpanan bahan makanan masuk kedalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase 77,2%

3. Pengolahan makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 92%
4. Penyimpanan makanan jadi masuk kedalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase 80%
5. Pengangkutan makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 90%
6. Penyajian makanan masuk kedalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%
7. Kualitas makanan secara fisik yaitu uji organolaptik berdasarkan uji deskripsi, uji hedonik, uji skor hasilnya sesuai SNI 01 2346-2006.
8. Kualitas makanan secara kimia yaitu formalin telah memenuhi syarat tidak ditemukan adanya kandungan formalin.
9. Kualitas makanan secara mikrobiologi yaitu angka kuman memenuhi syarat karena hasil pemeriksaan laboratorium tidak melebihi baku mutu Standar jumlah angka kuman pada makanan.
10. Penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Baitul Ulum

termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 88%

SARAN

1. Penyimpanan bahan makanan haruslah dipisah sesuai jenisnya antara bahan makanan basah dengan bahan makanan kering supaya bahan makanan dapat bertahan lebih lama, mudah dalam pencarian, dan agar supaya dalam penyimpanan bahan makanan tidak menaruhnya berdekatan dengan dinding dan lantai.
2. Pengolahan makanan sebaiknya menggunakan baju khusus yang bersih atau celemek. Dan lebih memperhatikan kebersihan diri, seperti rambut, kuku, kulit agar tidak mencemari makanan saat proses pengolahan terjadi.
3. Penyimpanan makanan jadi sebaiknya disimpan dengan wadah tertutup dan sesuai jenisnya agar supaya tidak terkontaminasi yang diakibatkan oleh debu dan serangga.
4. Lebih memperhatikan kebersihan dapur, karena

ditemukan lantai yang selalu kotor.

5. Perlu adanya penelitian mengenai hubungan bangunan yang tidak memenuhi syarat dengan kualitas makanan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- BPOM. (2019). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Choiriyah, S. (2019). *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*. 131.
- Hatta, M., Erwindah, & Marahena, A. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasedhat*, 8(2), 479–488.
journal.stikmakassar.com
- Irawan, D. (2019). Pengolahan Makanan. *Ana Sarofatin : Wordpress*, 1.
- Irawan, D. W. P. (2021). *Jasa Boga*. 6, 150.
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Mendes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Keputusan Menteri Kesehatan. (2003). PERSYARATAN HYGIENE

- SANITASI JASABOGA
 MENTERI KESEHATAN
 REPUBLIK INDONESIA.
*Angewandte Chemie
 International Edition*, 6(11),
 951–952., 52(1), 5–24.
- Lastmi Wayansari, Irfanny Z Anwar,
 Z. A. (2018). *Manajemen Sistem
 Penyelenggaraan Makanan
 Institusi*.
- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I.,
 Astuti, I. S. W., Muslich, S.,
 Nafi', A., & Haryono, A. (2018).
 Gambaran Sistem
 Penyelenggaraan Makanan Di
 Pondok Pesantren, Kabupaten
 Jember. *Medical Technology and
 Public Health Journal*, 2(1), 25–
 34.
[https://doi.org/10.33086/mtphj.v
 2i1.764](https://doi.org/10.33086/mtphj.v2i1.764)
- Peraturan Pemerintah. (2019).
 Peraturan Pemerintah Republik
 Indonesia Nomor 86 Tahun 2019
 Tentang Keamanan Pangan.
*Peraturan Pemerintah Tentang
 Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–
 102.
- Permenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan
 Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2019
 Tentang Standar Teknis Pemenuhan Mutu
 Pelayanan Dasar Pada Standar Pelayanan
 Minimal Bidang Kesehatan. *Peraturan
 Menteri Kesehatan Tentang Pusat Kesehatan
 Masyarakat*, 2, 1–13.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran
 Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan
 Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang,
 Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Sarah, S. (2016). Analisis Higiene Sanitasi
 Makanan Serta Angka Kuman dan
 Pengelolaan Limbah Padat di Instalasi
 Gizi Rumah Sakit Dr.R.M. Djoelham
 Tahun 2018. *Skripsi Kesehatan
 Masyarakat*, 1–130.
- Sari, Ratna Kurnia (2022). *Uji Kualitas
 Makanan Mie Ayam Pada Pedagang Kaki
 Lima Di Kelurahan Maospati Magetan
 Tahun 2022*. KTI Poltekkes Kemenkes
 Surabaya Kampus Magetan
- SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik
 dan atau Sensori. 01-2346
- Yunus, R., Mongan, R., & Rosnani, R.
 (2017). Cemaran Bakteri Gram
 Negatif pada Jajanan Siomay di
 Kota Kendari. *Medical
 Laboratory Technology Journal*,
 3(1),11.
[https://doi.org/10.31964/mltj.v3i
 1.111](https://doi.org/10.31964/mltj.v3i1.111)