

BAB V

TUGAS KHUSUS

TINGKAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG DI UMKM CIBUYAM SURABAYA

A. Pendahuluan

1. Latar Belakang

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. (Depkes RI, 2003). Sanitasi dan higiene merupakan salah satu cara atau prosedur dalam suatu unit pengolah ikan yang dapat menghasilkan produk yang aman dikonsumsi, karena sanitasi higiene merupakan standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi agar dapat mencegah terjadinya kerusakan pada ikan tersebut dan akan menghasilkan mutu yang diinginkan (Lobura, 2010).

Pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitu juga sebaliknya (Yuliya, 2016).

Kualitas higiene dan sanitasi makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama yaitu faktor panjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diproduksi seperti lokasi produksi dan lingkungan lokasi produksi dan juga termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia seperti peralatan produksi. Maka yang dibutuhkan adalah kebersihan pada saat proses produksi berlangsung agar menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

UMKM CIBUYAM merupakan usaha kecil dan menengah yang dinaungi oleh Dinas Perdagangan Surabaya yang diresmikan pada tahun 2019 yang berada di kawasan Kampung Nelayan terletak di Kecamatan Bulak, Kota Surabaya. Melihat potensi daerah yang cukup melimpah akan

hasil laut yaitu ikan, UMKM CIBUYAM ini memanfaatkan hasil panen nelayan dengan diolah menjadi cemilan olahan ikan.

Kerang merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia yang mengalami kenaikan permintaan tiap tahunnya (Cakasana dkk., 2014). Salah satu jenis kerang yang menjadi komoditas tersebut adalah kerang kampak. Jenis kerang tersebut banyak terdapat di Pantai Kenjeran, Jawa Timur. Berdasarkan survei yang dilakukan pada tahun 2013, kerang tersebut merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang paling banyak didapatkan oleh nelayan Surabaya yaitu sebesar 331,3 ton (Subagiyo dan Widagdo, 2014).

Pada proses produksi kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM terdapat beberapa proses yaitu proses pencucian, perebusan, penghancuran, pencampuran, pencetakan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, penggorengan dan pengemasan. Dalam setiap proses produksi Kerupuk Kerang perlu ditinjau kembali tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi dan Higiene seperti Higiene Penjamah Makanan, Sanitasi Peralatan Produksi, Sanitasi Lokasi dan Sanitasi Lingkungan melalui hasil observasi dengan teknik pengumpulan data melalui pengisian kuisioner oleh UMKM CIBUYAM. Oleh karena itu, pentingnya pengetahuan Sanitasi dan Higiene terhadap proses produksi Kerupuk Kerang agar menghasilkan kualitas yang aman untuk dikonsumsi, maka tugas khusus ini akan membahas mengenai tingkat pengetahuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi Kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM.

2. Tujuan

Tujuan tugas khusus dari kegiatan praktek kerja lapang (PKL) di UMKM CIBUYAM SURABAYA sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tingkat Pengetahuan Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM.
2. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan Higiene Penjamah Makanan pada Proses Produksi Kerupuk Kerang di UKM CIBUYAM.

3. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan Sanitasi Peralatan Produksi pada Proses Produksi Kerupuk Kerang di UKM CIBUYAM.
4. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan Sanitasi Lokasi pada Proses Produksi Kerupuk Kerang di UKM CIBUYAM.
5. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan Sanitasi Lingkungan pada Proses Produksi Kerupuk Kerang di UKM CIBUYAM.

3. Manfaat

Manfaat tugas khusus dari kegiatan praktek kerja lapang (PKL) di UMKM CIBUYAM SURABAYA adalah :

- **Bagi UMKM :**

Sebagai bahan masukan bagi UMKM CIBUYAM dalam meningkatkan pengetahuan terhadap higiene dan sanitasi pada proses produksi Kerupuk Kerang agar menjaga kualitas mutu pada produk Kerupuk Kerang yang dihasilkan.

- **Bagi Mahasiswa :**

1. Meningkatkan pengetahuan khususnya di bidang penanganan sanitasi dan higine pada Proses produksi Kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM.
2. Menambah wawasan mengenai Hygiene dan Sanitasi pada proses produksi Kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM khususnya pada Higine Penjamah Makanan, Sanitasi Peralatan Produksi, Sanitasi Lokasi dan Sanitasi Lingkungan.

B. Tinjauan Pustaka

1. Definisi Kerupuk

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya (Koswara, 2009).

Kerupuk didefinisikan sebagai jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Di dalam proses pembuatan kerupuk, pati tersebut harus mengalami proses gelatinisasi akibat adanya penambahan air serta perlakuan pemanasan terhadap adonan yang terbentuk. Adonan dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk hingga diperoleh adonan yang liat dan homogen (Wijandi et al., dalam Tofan, 2008).

Kerupuk terbuat dari bahan baku (bahan pokok dan bahan tambahan). Bahan baku kerupuk adalah tepung yang mengandung pati tinggi, yaitu tapioka, tepung jagung, tepung kentang dan tepung beras. Bahan tambahan yaitu bahan yang mengandung protein dan bumbu-bumbu untuk meningkatkan nilai gizi cita rasa kerupuk. Tapioka dalam pembuatan kerupuk berfungsi sebagai bahan pokok pembentuk adonan. Pembuatan adonan kerupuk ada beberapa teknik dan bahan makanan yang ditambahkan untuk meningkatkan nilai gizi dan kriteria kerupuk yang baik. Bahan makanan yang ditambahkan untuk meningkatkan mutu kerupuk seperti udang, ikan dan bahan makanan lainnya (Sa'diyah, 2014). Bahan makanan lainnya yang bisa ditambahkan pada adonan kerupuk untuk meningkatkan mutu kerupuk bisa dari jenis kerang-kerangan salah satunya yaitu kerang kampak.

2. Definisi Kerang Kampak (*A. pectinata*)

Kerang kampak (*A. pectinata*) merupakan salah satu jenis kerang yang banyak dikonsumsi. Nelayan setempat menyebut kerang ini dengan nama kerang manuk. Salah satu bagian dari kerang kampak yang memiliki nilai ekonomis adalah otot aduktor, bagian ini berwarna putih serta memiliki nilai jual paling tinggi di pasaran. Kelebihan yang dimiliki oleh kerang yaitu mengandung

asam lemak omega-3, omega-6, omega-9 serta menjadi sumber vitamin A, Vitamin D namun juga memiliki kadar kolesterol yang tinggi. (UPT–Balai Informasi Teknologi LIPI Pangan & Kesehatan,2009)

2.1. Klasifikasi dan Morfologi Kerang Kampak (*Atrina Pectinata*)

Menurut Hayward et al. (1990), klasifikasi *Atrina pectinata* adalah sebagai berikut:

Filum : Mollusca
Kelas : Bivalvia
Subkelas : Pteromorpha
Ordo : Mytilidae
Famili : Pinnidae
Genus : *Atrina*
Spesies : *Atrina pectinata*



Gambar 2.1. Morfologi Kerang Kampak

(Sumber : Kuyjver, 2015)

Atrina pectinata atau kerang kampak termasuk anggota familia pinnidae yang memiliki ciri khusus cangkang berbentuk trigonal, agak memanjang, memiliki ukuran sampai 37 cm x 20 cm, berwarna kuning namun bagian pangkal berwarna kecoklatan, dan sangat tipis pada bagian periostracum. Bagian posterior cangkang kerang bertekstur kasar atau berambut, terdiri atas relief konsentris yang kurang jelas, kaki mengalami reduksi atau tidak ada (Dura, 1997). Morfologi kerang kampak terdapat pada Gambar 2.1.

Kedua keping cangkang kerang dihubungkan oleh hinge ligamen, yakni semacam pita elastis dari bahan organik seperti zat tanduk. Kedua bagian dalam cangkang tersebut ditautkan oleh sepasang otot aduktor yang serupa, yakni pada bagian anterior dan posterior. Otot aduktor berguna untuk membuka dan menutup cangkang. Bila otot aduktor berelaksasi maka hinge ligamen berkerut dan kedua cangkang akan terbuka. Sebaliknya, cangkang akan menutup apabila otot aduktor berkontraksi (Niswari, 2004).

3. Proses Produksi Kerupuk Kerang pada UMKM CIBUYAM

Berdasarkan proses produksinya berikut tahapan proses produksi Kerupuk Kerang di UMKM CIBUYAM :

1) Pencucian

Pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang ada dalam bahan, sehingga mutu produk yang dihasilkan baik dan sesuai keinginan konsumen. Menggunakan air mengalir yang diletakkan pada wadah atau baskom berbahan plastik.

2) Penambahan

Penambahan bahan tersebut bertujuan untuk menambah cita rasa produk sehingga rasanya dapat diterima oleh masyarakat. Dengan adanya penambahan garam dan bawang putih untuk meningkatkan cita rasa pada kerupuk yang dihasilkan.

3) Perebusan

Perebusan dilakukan terhadap bahan dengan tujuan agar bahan masak dan menghilangkan bakteri pada bahan. Perebusan dilakukan hingga bahan mendidih. Dengan menggunakan peralatan produksi berbahan *stainless steel*.

4) Pencampuran

Pencampuran dilakukan untuk mencampurkan bahan-bahan sehingga terbentuk suatu adonan yang utuh dan diuleni hingga kalis. Pencampuran dilakukan untuk mempermudah proses selanjutnya. Pencampuran dilakukan tanpa menggunakan mesin, melainkan menggunakan teknik manual dengan tangan. Menggunakan tangan yang telah di cuci bersih namun tidak menggunakan sarung tangan untuk pengolahan. Dilakukan pencampuran di wadah berbahan plastik.

5) Pencetakan

Pencetakan merupakan suatu proses untuk membentuk adonan yang lebih kecil berbentuk kerupuk, sehingga mempermudah proses selanjutnya. Proses pencetakan ini dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan dan beralas sisa karung beras yang terlihat kurang bersih.

6) Perebusan

Perebusan bertujuan untuk memasak bahan menjadi produk setengah jadi yang memiliki masa simpan yang panjang dan dapat diolah kapanpun sesuai keinginan. Perebusan ini dilakukan dengan menggunakan panci berbahan dasar *stainless steel*.

7) Pendinginan

Pendinginan bertujuan untuk mendinginkan produk setengah jadi yang telah dilakukan perebusan. Tahap ini cukup penting karena pada saat setelah dilakukan perebusan produk masih panas sehingga akan menyulitkan pemotongan. Pendinginan ini diletakkan pada tampah yang berbahan dasar kayu.

8) Pemotongan

Pemotongan bertujuan untuk memotong produk menjadi bagian kecil yang memudahkan proses selanjutnya yang seperti penjemuran dan penggorengan. Alat pemotong kerupuk ini berbahan dasar kayu yang dirakit manual dengan penambahan pisau yang menempel pada alat pemotong. Namun sanitasi alat pemotong kurang baik dikarenakan pencucian alat tersebut hanya di bersihkan dengan menggunakan kain seadanya.

9) Penjemuran

Penjemuran dilakukan terhadap produk setengah jadi yang telah dipotong kecil-kecil dan disusun pada alat penjemur. Penjemuran dilakukan dengan menggunakan rak penjemur kerupuk yang berbahan dasar kayu.

10) Penggorengan

Penggorengan bertujuan untuk membuat produk setengah jadi menjadi produk jadi yang dapat dikonsumsi dan dipasarkan. Penggorengan dilakukan dalam wajan berisi minyak panas hingga berwarna kecoklatan. Proses penggorengan ini dilakukan dengan menggunakan spatula, wajan dengan berbahan dasar *stainless steel*.

11) Pengemasan

Pengemasan dilakukan untuk menjamin mutu produk dan menghindari dari kotoran. Pengemasan menjadi bagian yang sangat penting karena pengemasan yang baik juga akan menambah nilai jual karena menarik minat konsumen. Proses pengemasan ini dilakukan secara manual menggunakan tangan pada saat memasukan kerupuk kerang kedalam pouch plastik kemasan kemudian dilakukan pengepressan dengan menggunakan alat press plastik agar membebaskan dari proses oksidasi pada produk didalamnya.

4. Definisi Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan. Dengan demikian, sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Lingkungan bersih dan sehat mengindikasikan terbebas dari suatu penyakit. Sehingga penciptaan lingkungan tersebut harus dilakukan sedemikian rupa dengan maksud mencegah timbulnya bakteri-bakteri penyebab penyakit yang dapat merugikan manusia. (Rejeki, 2015)

Ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Berdasarkan pemaparan tersebut penerapan sanitasi penting dilakukan sehingga berdampak baik pada kesehatan manusia. Sanitasi lebih menitik beratkan pada kebersihan, dengan pengertian tidak terdapat kotoran. Jadi, barang yang tampaknya bersih, belum tentu bebas dari kuman penyakit dan aman bagi kesehatan. Sanitasi juga diartikan sebagai kesehatan lingkungan. (Jenie dalam Purnawijayanti,2001)

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, 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, mencegah penjualan makanan yang akan

merugikan pembeli. mengurangi kerusakan / pemborosan makanan. (Yulia, 2016)

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan. (KepMenKes, 2003)

5. Definisi Higiene

Kata Higiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Higiene berasal dari nama orang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Dalam buku *The Theory of Catering* (Ceserani & Kinton, 2007)

Higiene is the study of health and the prevention of the disease yang artinya Higiene adalah ilmu tentang kesehatan dan pencegahan suatu penyakit. Higiene lebih menitik beratkan pada segi kesehatan, tidak menimbulkan penyakit atau dengan kata lain bebas dari kuman penyakit. Jadi, dapat disimpulkan bahwa Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya. Upaya tersebut di antaranya adalah kegiatan mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak dan lain sebagainya. (Safitri, 2014)

Dalam pengelolaan makanan ada 6 prinsip Hygiene yang harus di perhatikan yaitu:

- a. Keadaan bahan makanan
- b. Cara penyimpanan bahan makanan
- c. Proses pengolahan
- d. Cara pengangkutan makanan yang telah masak
- e. Cara penyimpanan makanan masak
- f. Cara penyajian makanan masak (Safitri, 2014)

Perbedaan hygiene dan sanitasi adalah hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada

faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan diadakannya usaha hygiene dan sanitasi adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Hygiene sendiri merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia sehingga timbul upaya mencegah timbulnya penyakit akibat pengaruh lingkungan kesehatan yang buruk dan membuat kondisi lingkungan yang baik agar terjamin kesehatannya. Dengan kata lain hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang lebih menitikberatkan pada kegiatan usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi manusia. (Yulia, 2016)

Penerapan sanitasi hygiene dimaksudkan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat maupun peralatan agar aman untuk dikonsumsi. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, banyak hal yang mempengaruhi terkontaminasinya suatu makanan, mengingat makanan tidak langsung jadi, terdapat tahapan untuk menjadi produk siap konsumsi mulai pemilihan atau persiapan, pengolahan, dan penyajian. (Menkes, 2011)

Makanan yang diproduksi dan diedarkan di wilayah Indonesia haruslah memenuhi syarat-syarat keselamatan, kesehatan, standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan oleh menteri untuk setiap jenis makanan. Dengan demikian sanitasi dan hygiene merupakan satu kesatuan kata saling berkaitan yang harus diterapkan dalam hal penyediaan makanan. Penerapan kedua hal tersebut harus dilakukan sehingga menghasilkan produk makanan yang terjamin kesehatan dan keamanannya. (Menkes, 1976)

6. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengertian dari prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah pengendalian terhadap empat faktor yaitu tempat/bangunan, peralatan, orang dan bahan makanan. Terdapat 6 (enam) prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman salah satunya yaitu pengolahan makanan. Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi. Tujuan pengolahan makanan agar tercipta makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta

mempunyai bentuk yang merangsang selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan, tempat pengolahan atau disebut dapur serta kebersihan penjamah makanan. (Depkes RI, 2004).

7. Tujuan dan Manfaat Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003).

Sanitasi makanan ini bertujuan untuk :

1. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan.
2. Mencegah konsumen dari penyakit
3. Mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli.
4. Mengurangi kerusakan/pemborosan makanan. (Kusnoputranto,2005)

Didalam upaya sanitasi makanan, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan, yaitu :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian dan pembersihan peralatan (Chandra,2007)

Manfaat Hygiene Dan Sanitasi secara umum sebagai berikut :

1. Memastikan tempat beraktivitas bersih.
2. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
3. Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
4. Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja. (Dosen,2020)

8. Higiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. (Kencana, 2010)

Personal higiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, higiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. (Kencana, 2010)

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan higiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. (Kencana, 2010)

Persyaratan higiene perilaku penjamah makanan, khususnya pada kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 meliputi, antara lain :

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan : sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek dan penutup rambut.
4. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku :
 - a. Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen.
 - b. Tidak memakai perhiasan (cincin).

- c. Tidak bercakap-cakap.
- d. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
- e. Tidak memanjangkan kuku.
- f. Selalu memakai pakaian yang bersih. (Menkes, 2003)

Penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila: 1) menderita penyakit tertentu; 2) kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan; 3) apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri; 4) akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan. (Menkes, 2003)

9. Sanitasi Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Untuk menjaga peralatan tersebut, maka peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih dan kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran. Pedagang dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. (Menkes, 2003)

Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi menjadi empat bagian, yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan penyimpanan dan peralatan pembantu pengolahan. Peralatan berperan penting dalam usaha penyehatan makanan sehingga sanitasi dan hygiene peralatan yang digunakan sangat penting untuk diperhatikan. Peralatan masak atau makan yang dipilih harus mudah dibersihkan. Kebersihan peralatan tersebut harus senantiasa diperhatikan khususnya saat akan digunakan. Program pemeliharaan peralatan juga sangat penting untuk mempertahankan daya pakai alat. (Menkes, 2003)

Salah satu usaha untuk menjaga sanitasi dan hygiene peralatan adalah dengan melakukan pencucian alat. Mencuci berarti membersihkan atau membuat jadi bersih. Tehnik pencucian yang benar akan menjadikan hasil akhir yang sehat dan aman. Berikut adalah tahap-tahap dalam proses pencucian :

1) Scraping

Scraping adalah memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan diatas piring, sendok, panci, dll.

2) Flushing dan soaking

Flushing adalah mengguyur air diatas peralatan yang akan dicuci sehingga seluruh permukaan peralatan bersih dari noda sisa. Perendaman (soaking) adalah merendam alat didalam air, dengan maksud agar air meresap kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras pada peralatan sehingga terlepas dari permukaan alat dan mudah dibersihkan suatu perendaman tergantung dengan kondisi peralatan. Perendaman dengan media air panas (60^o C) akan lebih cepat dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman biasanya selama 30 sampai 60 menit.

3) Washing

Washing adalah mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci, seperti detergen cair atau bubuk yang mudah larut dalam air sehingga meminimalkan kemungkinan membekasnya noda pada peralatan tersebut. Pada tahap pengosokan ini, bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan dengan cermat adalah bagian peralatan yang kontak dengan makanan (permukaan tempat makanan), bagian peralatan yang kontak langsung dengan tubuh (misalnya bibir gelas dan ujung sendok), dan bagian yang tidak rata(bergerigi,berukir,dan berpori).

4) Rinsing

Rinsing adalah mencuci peralatan yang telah digosok dengan detergen hingga bersih, dengan cara dibilas menggunakan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak dan mengalir. Setiap peralatan yang dibilas harus digosok-gosok dengan tangan bersih hingga terasa kesat(tidak licin).

5) Sanitizing

Sanitizing adalah tindakan sanitasi untuk membebaskan peralatan setelah dicuci. Peralatan yang telah selesai dicuci harus aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

6) Toweling

Mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk (towel) dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel

sebagai akibat proses pencucian, seperti noda detergen, noda chlor. (Nyoman, 2018)

10. Sanitasi Lokasi dan Lingkungan

Untuk menetapkan lokasi IRTP perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya.

a. Lokasi IRTP

Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.

b. Lingkungan

Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut :

- a) Sampah dibuang dan tidak menumpuk
- b) Tempat sampah selalu tertutup
- c) Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik. (BPOM, 2012)

11. Syarat Higiene Pengolah Makanan

Tabel 1. Syarat Higiene Pengolah Makanan

No.	Parameter	Syarat
1.	Kondisi kesehatan	Tidak menderita penyakit mudah menular : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya. Menutup luka (luka terbuka, bisusl, luka lainnya)
2.	Menjaga Kebersihan diri dan lingkungan	Mandi teratur dengan sabun dan air bersih Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela sela jari secara teratur Membersihkan tempat kerja, membuang sampah dengan benar, tidak

		meletakkan bahan kimia di dapur. Kebersihan tangan : kuku di potong pendek, kuku tidak dicat atau dikutek, bebas luka
3.	Kebiasaan mencuci tangan	Sebelum menjamah atau memegang makanan Sebelum memegang peralatan makanan Setelah keluar dari WC atau kamar mandi Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain
4.	Perilaku pengolah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penangan makanan	Tidak menggaruk- garuk rambut, lubang hidung atau selasela jari/ kuku Tidak merokok Menutup mulut saat bersin atau batuk, tidak mengobrol/ berbicara saat mengolah makanan Menggunakan wadah dan alat yang bersih, mencuci dengan baik dan benar. Tidak menyisir rambut sembarangan terutama diruang persiapan dan pengolahan makanan Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat) Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
5.	Penampilan pengolah makanan	Selalu bersih dan rapi, memakai celemek Memakai tutup kepala Memakai alas kaki yang tidak licin Tidak memakai perhiasan Memakai sarung tangan, jika di perluhkan.

Sumber : (Depkes RI. 2013)

12. Faktor yang mempengaruhi Higiene Santasi Pengolah Makanan

Faktor yang mempengaruhi Higiene Santasi Pengolah Makanan sebagai berikut :

1. Pengatahuan

2. Sikap
3. Praktik higiene sanitasi pengolah makanan

Pengetahuan adalah hasil dari proses pembelajaran dengan melibatkan indra penglihatan, pendengaran, penciuman dan pengecapkan. (Setiawati, 2008)

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. (Notoatmodjo, 2007).

Tingkat pengetahuan di dalam domain kognitif, mencakup 6 tingkatan, yaitu :

- a. tahu merupakan tingkat pengetahuan paling rendah. Tahu artinya dapat mengingat tahu mengingat kembali suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Ukuran bahwa seseorang itu tahu adalah ia dapat menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, dan menyatakan.
- b. memahami, artinya kemampuan untuk menjelaskan dan menginterpretasikan dengan benar tentang objek yang diketahui. Seseorang yang telah paham tentang sesuatu harus dapat menjelaskan, memberikan contoh dan menyimpulkan.
- c. penerapan, yaitu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi nyata atau dapat menggunakan hukum-hukum, rumus, metode dalam situasi nyata.
- d. analisis, adalah kemampuan untuk menguraikan objek kedalam bagian-bagian lebih kecil, tetapi masih didalam suatu struktur objek tersebut dan masih terkait satu sama lain. Ukuran kemampuan adalah ia dapat menggambarkan, memisahkan, membuat bagan proses adopsi perilaku, dan dapat membedakan pengertian psikologi dengan fisiologi.
- e. sintesis, yaitu suatu kemampuan untuk menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru atau kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Ukuran kemampuan adalah ia dapat menyusun, meringkas, merencanakan, dan menyesuaikan teori atau rumusan yang ada.

- f. evaluasi, yaitu kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu obyek. Evaluasi dapat menggunakan kriteria yang telah ada atau disusun sendiri. (Sunaryo, 2004)

C. Metode Observasi

1. Jenis Observasi

Jenis observasi yang digunakan adalah secara deskriptif observasional dengan menerapkan dua teknik pengumpulan data yaitu wawancara langsung dan lembar observasi.

2. Lokasi dan Waktu Observasi

Observasi dilaksanakan di Rumah Produksi UMKM CIBUYAM dengan alamat Jl. Nambangan Perak No, 9, Kedung Cowek, Kecamatan Bulak, Kota Surabaya, Jawa Timur 60125. Pada bulan Desember tahun 2020.

3. Populasi Observasi

Populasi observasi kami yaitu penjamah makanan di UMKM CIBUYAM seperti Koordinator dan anggota UMKM CIBUYAM yang berada dibagian produksi dan pemasaran. Terdapat 3 orang sebagai responden observasi kami, yaitu Luluk Ainiyah, Nur Hasanah dan Diah Tini.

4. Instrumen Observasi

Instrumen observasi yang digunakan berupa lembar observasi yang berisi variabel-variabel yang akan diteliti.

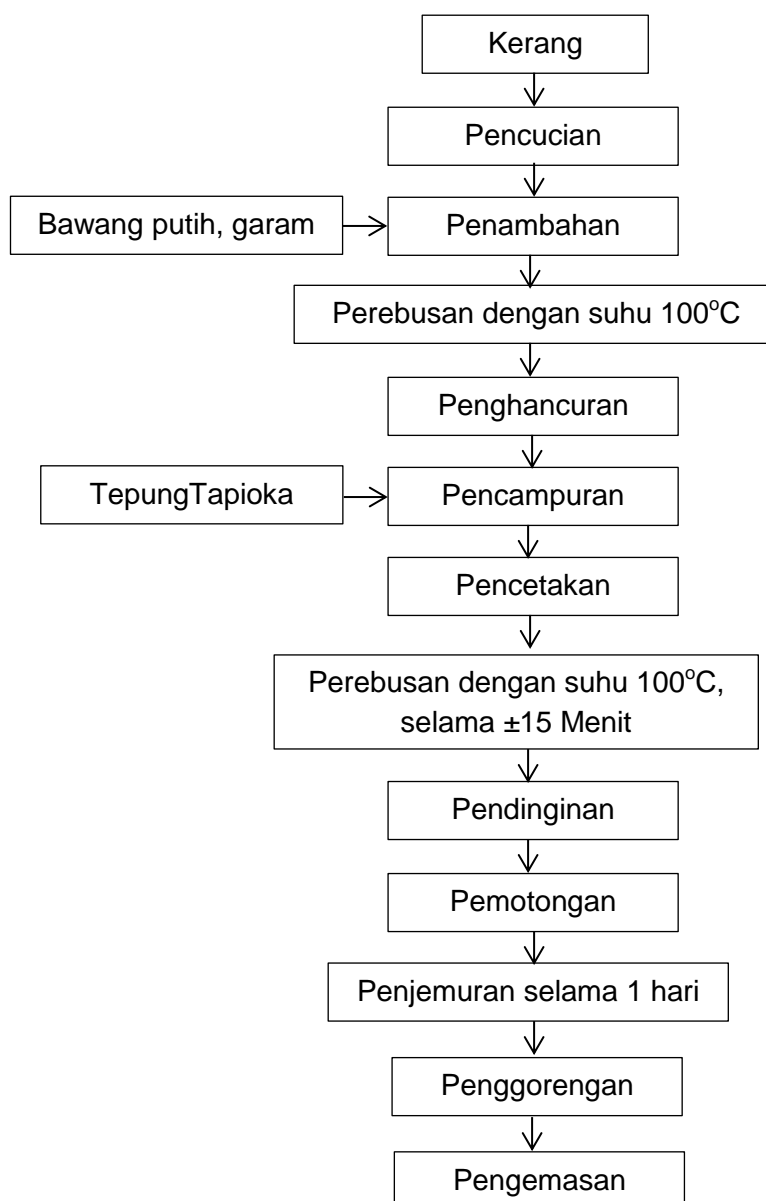
5. Metode Pengumpulan Data

Data diperoleh dari wawancara dalam bentuk kuisioner. Adapun variabel observasi yang diteliti yaitu tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Higiene Penjamah Makanan, Sanitasi Peralatan Produksi, Sanitasi Lokasi dan Sanitasi Lingkungan.

D. Hasil Observasi

Penelitian ini dilaksanakan di rumah produksi UMKM CIBUYAM di Kota Surabaya. Pengambilan data menggunakan metode observasi berupa lembar observasi yang berisi mengenai Sanitasi dan Higiene Proses Produksi Kerupuk Kerang. Hasil pengolahan data ditampilkan dalam bentuk tabel disertai dengan penjelasan.

1. Proses Produksi Kerupuk Kerang



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Kerupuk Kerang

2. Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari 3 orang yaitu bagian koordinator, dan dua anggota. Umur responden berkisaran dari umur >30 tahun. Jenis kelamin responden keseluruhannya yaitu perempuan dengan tingkat pendidikan terakhir yaitu SMP-SMA. Gambaran distribusi karakteristik responden menurut umur, bagian, jenis kelamin dan pendidikan terakhir dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden pada Penjamah Makanan di UMKM CIBUYAM

No	Nama	Umur	Bagian	Jenis Kelamin	Pendidikan Terakhir
1	Luluk Ainiyah	32	Koordinator	Perempuan	SMA
2	Nur Hasanah	36	Anggota	Perempuan	SMA
3	Diah Tini	43	Anggota	Perempuan	SMP

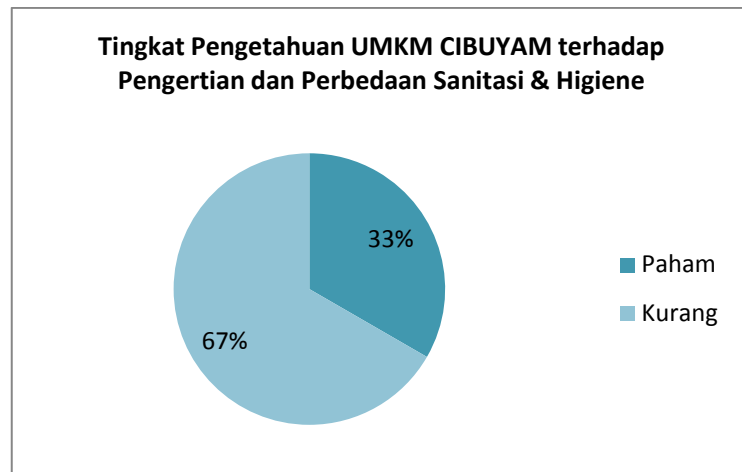
3. Tingkat Pengetahuan Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan Pekerja UMKM CIBUYAM mengenai Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan yaitu dilakukan menggunakan variabel deskripsi. Diperoleh jawaban responden dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini :

Tabel 2. Distribusi Tingkat Pengetahuan Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM

Jawaban Pengertian dan Perbedaan Sanitasi & Higiene	Skor	Nilai (%)	Skor Max
6	6	60	10
2	2	20	10
2	2	20	10

Tabel 2. Menunjukkan hasil skor jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM. Skor masing-masing responden yaitu 6;2;2. Sehingga diperoleh skor jawaban dengan rata-rata sebesar 3,33.



Grafik 1. Tingkat Pengetahuan Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM

Grafik 1. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 33% dalam memahami pengertian dan perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM. Nilai 67% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap pengertian dan perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan. Kurangnya pemahaman disebabkan oleh kurang dalam memperoleh pelatihan pengetahuan khususnya dalam bidang Sanitasi dan Higienesitas.

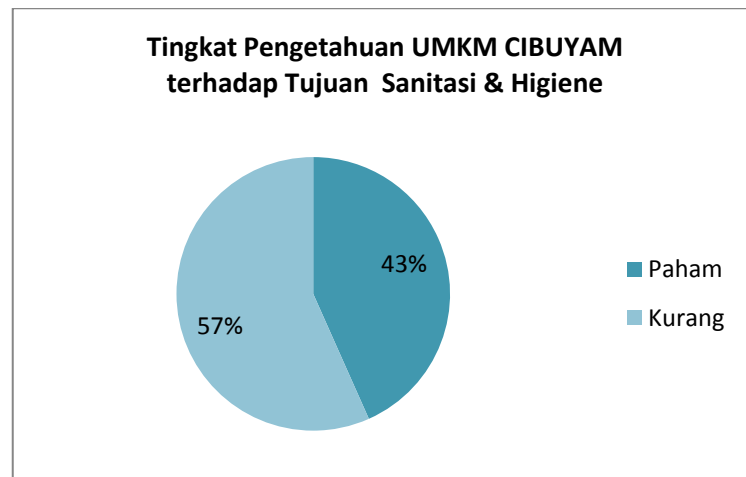
4. Tingkat pengetahuan tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan Pekerja UMKM CIBUYAM mengenai tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan yaitu dilakukan menggunakan variabel deskripsi. Diperoleh jawaban responden dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini :

Tabel 3. Distribusi Tingkat pengetahuan tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan

Jawaban Tujuan Sanitasi & Higiene	Skor	Nilai (%)	Skor Max
6	6	60	10
4	4	40	10
3	3	30	10

Tabel 3. Menunjukkan hasil skor jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM. Skor masing-masing responden yaitu 6;4;3 Sehingga diperoleh skor jawaban dengan rata-rata sebesar 4,33.



Grafik 2. Tingkat Pengetahuan Tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM

Grafik 2. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 43% dalam memahami tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan. Nilai 57% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap tujuan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan.

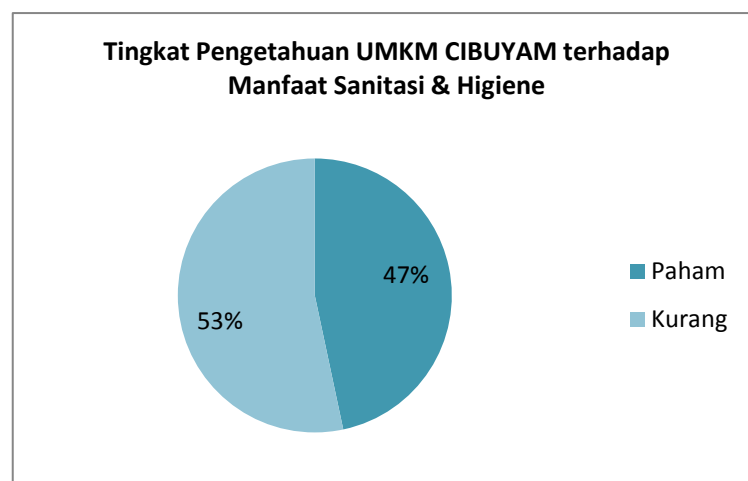
5. Tingkat pengetahuan manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan Pekerja UMKM CIBUYAM mengenai manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan yaitu dilakukan menggunakan variabel deskripsi. Diperoleh jawaban responden dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini :

Tabel 4. Distribusi Tingkat Pengetahuan manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan

Jawaban Manfaat Sanitasi & Higiene	Skor	Nilai (%)	Skor Max
6	6	60	10
5	5	50	10
3	3	30	10

Tabel 4. Menunjukkan hasil skor jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM. Skor masing-masing responden yaitu 6;5;3. Sehingga diperoleh skor jawaban dengan rata-rata sebesar 4,66.



Grafik 3. Tingkat Pengetahuan Manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM

Grafik 3. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 47% dalam memahami manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan. Nilai 53% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan.

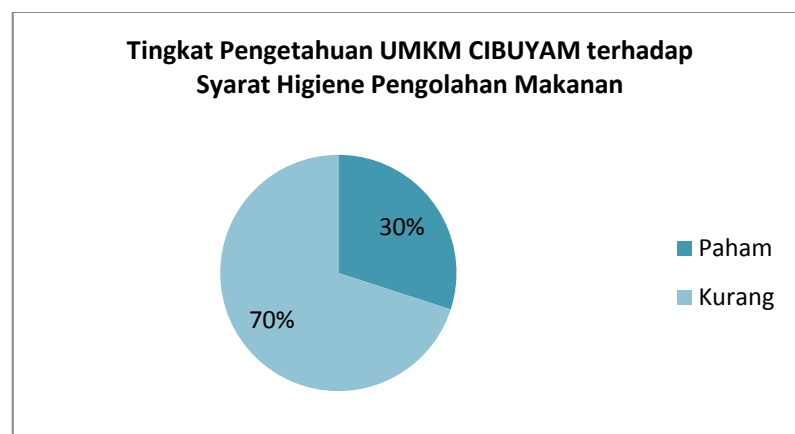
6. Tingkat Pengetahuan Syarat Sanitasi dan Higiene Pengolahan Makanan

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan Pekerja UMKM CIBUYAM mengenai Syarat Sanitasi dan Higiene pengolahan makanan pada proses produksi makanan yaitu dilakukan menggunakan variabel deskripsi. Diperoleh jawaban responden dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini :

Tabel 5. Distribusi Tingkat Pengetahuan Syarat Sanitasi dan Higiene Pengolahan Makanan

Jawaban Syarat Higiene Pengolahan Makanan	Skor	Nilai (%)	Skor Max
4	4	40	10
4	4	40	10
1	1	10	10

Tabel 5. Menunjukkan hasil skor jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Syarat Sanitasi dan Higiene pengolahan makanan di UMKM CIBUYAM. Skor masing-masing responden yaitu 4;4;1. Sehingga diperoleh skor jawaban dengan rata-rata sebesar 3.



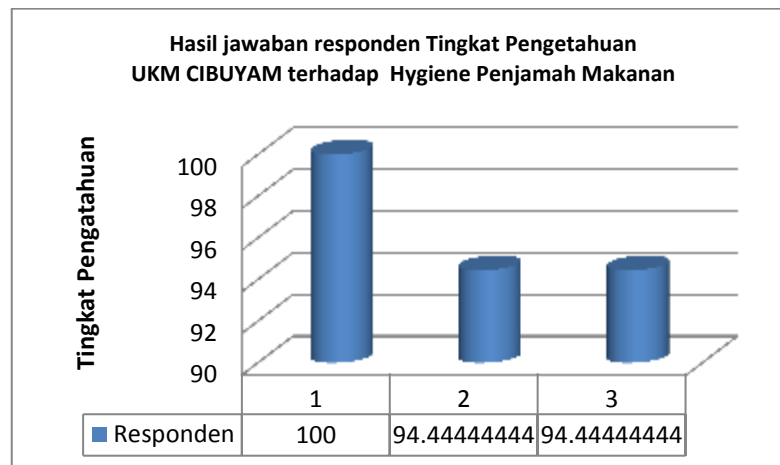
Grafik 4. Tingkat Pengetahuan Syarat Sanitasi dan Higiene Pengolahan Makanan di UMKM CIBUYAM

Grafik 4. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 30% dalam memahami manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan. Nilai 70% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap manfaat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan, berdasarkan hasil jawaban responden yang sangat singkat padat tanpa memberikan jawaban yang mendetail.

7. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Higiene Penjamah Makanan

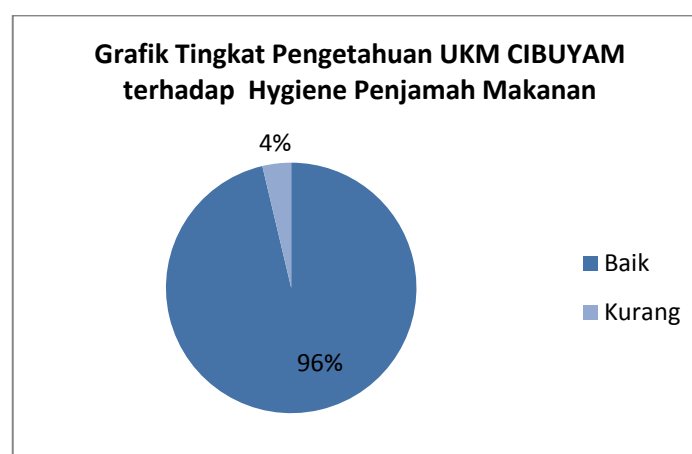
Dalam mengetahui tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Hygiene penjamah makanan menggunakan aspek penilaian

sebagai topik utama pembahasan berupa penggunaan sabun saat mencuci tangan sebelum mengolah, menggunakan alat bantu dan alat pelindung diri saat mengolah makanan, menguyah makanan kecil, menggunakan perhiasan, menggunakan pakaian bersih, saat mengolah makanan dalam keadaan sehat dan tidak sakit seperti batuk.



Grafik 5. Distribusi Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Higiene Penjamah Makanan

Grafik 5. Menunjukkan hasil presentase nilai jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Higiene Penjamah Makanan di UMKM CIBUYAM. Diperoleh skor masing-masing responden yaitu 100;94.44 dan 94.44.

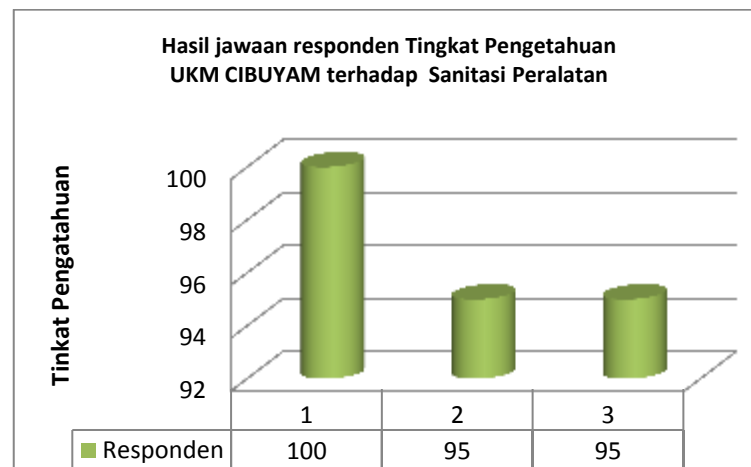


Grafik 6. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Higiene Penjamah Makanan

Grafik 6. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 96% dalam memahami Syarat Penjamah Makanan pada saat proses pengolahan makanan khususnya pada produk Kerupuk Kerang. Nilai 4% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap Syarat Penjamah Makanan pada saat proses pengolahan makanan.

8. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Peralatan Produksi

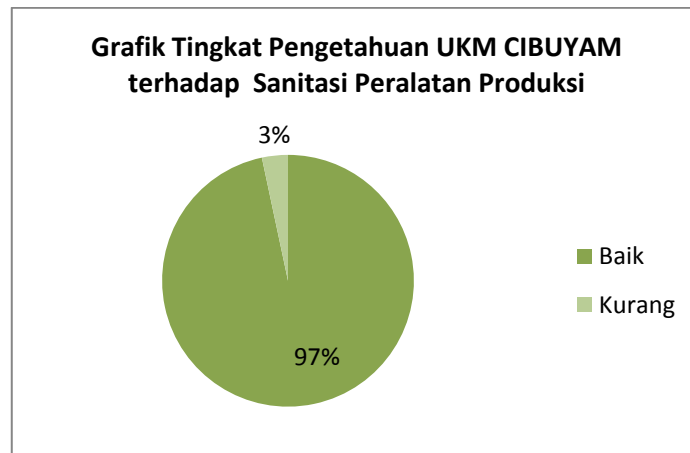
Dalam mengetahui tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi peralatan produksi menggunakan aspek penilaian sebagai topik utama pembahasan berupa penggunaan alat produksi yang bersih dan tidak cacat atau tidak mengalami kerusakan, bahan peralatan yang bertaraf *food grade* dan tidak berasal dari berbahan plastic, melakukan pencucian peralatan sebelum dan sesudah proses produksi dengan menggunakan sabun serta memisahkan segala kotoran yang menempel pada peralatan serta dibilas menggunakan air mengalir dan dilakukan pengeringan menggunakan alat pengering.



Grafik 7. Distribusi Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Peralatan Produksi

Grafik 7. Menunjukkan hasil presentase nilai jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Sanitasi Peralatan Produksi di

UMKM CIBUYAM. Diperoleh skor masing-masing responden yaitu 100, 95 dan 95.

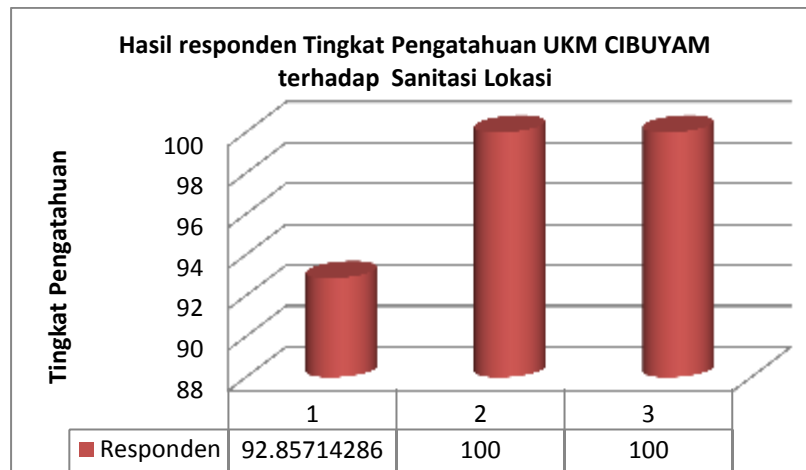


Grafik 8. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Peralatan Produksi

Grafik 8. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 97% dalam memahami Syarat Sanitasi Peralatan Produksi pada saat proses pengolahan makanan khususnya pada produk Kerupuk Kerang. Nilai 3% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap Syarat Sanitasi Peralatan Produksi pada saat proses pengolahan makanan.

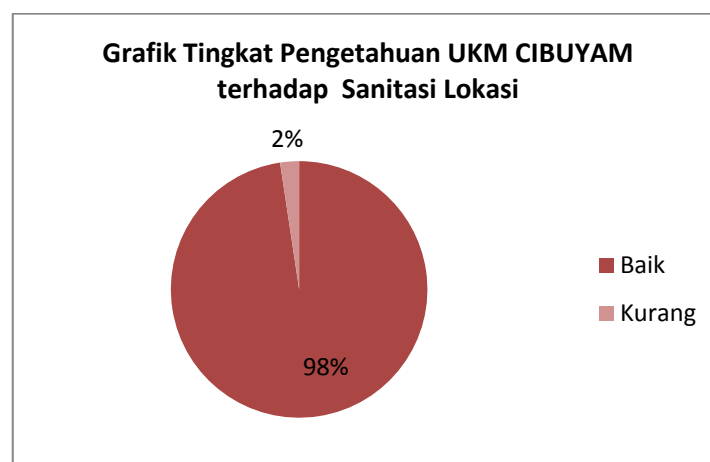
9. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lokasi

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi lokasi menggunakan aspek penilaian sebagai topik utama pembahasan berupa lokasi produksi yang mudah di bersihkan, menyediakan fasilitas untuk mencuci tangan, toilet/kamar kecil, terdapat tempat penyimpanan bahan baku dan peralatan produksi, lokasi produksi yang bebas vektor serta ukuran lokasi yang cukup memadai.



Grafik 9. Distribusi Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lokasi

Grafik 9. Menunjukkan hasil presentase nilai jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Sanitasi Lokasi di UMKM CIBUYAM. Diperoleh skor masing-masing responden yaitu 92.86, 100 dan 100 .

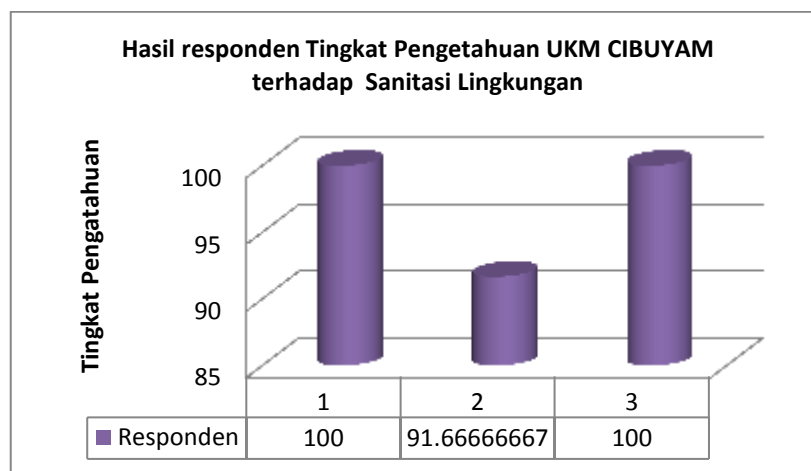


Grafik 10. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lokasi

Grafik 10. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 98% dalam memahami Syarat Sanitasi Lokasi pada saat proses pengolahan makanan khususnya pada produk Kerupuk Kerang. Nilai 2% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap Syarat Sanitasi Lokasi pada saat proses pengolahan makanan.

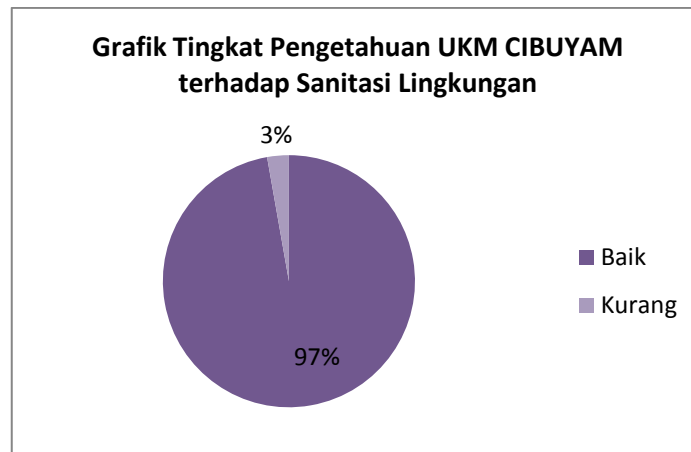
10. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lingkungan.

Dalam mengetahui tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lingkungan menggunakan aspek penilaian sebagai topik utama pembahasan berupa lingkungan produksi yang bersih dan tidak tercemar, lingkungan produksi yang mudah dibersihkan dan terdapat pembuangan sampah dengan keadaan sampah yang tertutup, lingkungan produksi yang jauh dari polusi, debu, bau dan asap serta lingkungan tempat produksi bebas dari genangan air dan banjir.



Grafik 11. Distribusi Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lingkungan

Grafik 11. Menunjukkan hasil presentase nilai jawaban dalam setiap responden mengenai tingkat pengetahuan Sanitasi Lingkungan di UMKM CIBUYAM. Diperoleh skor masing-masing responden yaitu 100, 94.44 dan 94.44.



Grafik 12. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lingkungan

Grafik 12. Menunjukkan bahwa dari setiap jawaban responden diperoleh nilai sebesar 97% dalam memahami Syarat Sanitasi Lingkungan pada saat proses pengolahan makanan khususnya pada produk Kerupuk Kerang. Nilai 3% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap Syarat Sanitasi Lingkungan pada saat proses pengolahan makanan.

- Parameter Tingkat Pengatahuan UMKM CIBUYAM Terhadap Sanitasi dan Higiene :
 - 1-25% : Sangat kurang dalam mengatahui Sanitasi dan Higiene
 - 26-50% : Kurang dalam mengatahui Sanitasi dan Higiene
 - 51-75% : Cukup Baik dalam mengatahui Sanitasi dan Higiene
 - 76-100% : Sangat baik dalam mengatahui Sanitasi dan Higiene

E. Pembahasan

Observasi mengenai tingkat pengetahuan sanitasi dan higiene pada proses produksi kerupuk kerang di UMKM CIBUYAM menggunakan jenis observasi secara deskriptif yaitu dengan wawancara langsung dan menggunakan lembar observasi berupa kuisioner yang berisi variabel essay dan pilihan jawaban benar dan tidak. Pada variabel esay mengenai tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap pengertian, perbedaan, manfaat, tujuan dan syarat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi Kerupuk Kerang. Sedangkan, pilihan jawaban benar dan tidak yaitu mengenai tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan produksi, sanitasi lokasi dan sanitasi lingkungan.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa sebagian besar pekerja di UMKM CIBUYAM berjenis kelamin perempuan, seperti koordinator hingga anggota UMKM CIBUYAM. hasil observasi kami hanya terdapat 3 responden yaitu kordinator dan dua anggota UMKM CIBUYAM. yaitu Luluk Ainiyah, Nur Hasanah dan Diyah Tini. Dengan adanya observasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi dan Higiene proses produksi kerupuk kerang. Yang difokuskan seperti tingkat pengetahuan tentang hygiene penjamah makanan, sanitasi peralatan produksi, sanitasi lokasi dan sanitasi lingkungan.

1. Tingkat Pengetahuan Pengertian dan Perbedaan Sanitasi dan Higiene pada UMKM CIBUYAM

Berdasarkan hasil observasi secara deskripsi yang dapat dilihat pada Grafik 1. menunjukkan 33% tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM, dari nilai tersebut dikategorikan kurang dalam memahami pengertian dan perbedaan sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan. Namun nilai 67% merupakan kurang pahamnya akan pengertian dan perbedaan Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan. Kurang pahamnya pengertian dan perbedaan sanitasi dan higiene disebabkan oleh kurangnya edukasi mengenai sanitasi dan higiene. Menurut Rejeki (2015), Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan. Dengan demikian, sanitasi merupakan usaha maupun tindakan dari seseorang terhadap lingkungan sekitarnya agar terkondisi bersih dan sehat. Safitri

(2014) menyatakan bahwa higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya. Upaya tersebut diantaranya adalah kegiatan mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak dan lain sebagainya.

Menurut Yulia (2016), Perbedaan hygiene dan sanitasi adalah hygiene lebih mengarahkan aktivitasnya pada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

2. Tingkat Pengetahuan Tujuan Sanitasi dan Higiene pada UMKM CIBUYAM

Berdasarkan hasil observasi secara deskripsi yang dapat dilihat pada Grafik 2. Menunjukkan bahwa nilai keseluruhan jawaban responden sebesar 43%, dari nilai tersebut dikategorikan kurang dalam memahami tujuan sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan, namun sisa nilai sebesar 57% merupakan kurangnya pemahaman UMKM CIBUYAM terhadap tujuan sanitasi dan higiene proses produksi makanan. Hal ini pula disebabkan oleh kurangnya edukasi dan pelatihan mengenai sanitasi dan higiene.

Menurut Kusnoputrant (2005), tujuan adanya sanitasi makanan untuk :

1. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan.
2. Mencegah konsumen dari penyakit
3. Mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli.
4. Mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

3. Tingkat Pengetahuan Manfaat Sanitasi dan Higiene pada UMKM CIBUYAM

Berdasarkan hasil observasi secara deskripsi yang dapat dilihat pada Grafik 3. Menunjukkan bahwa diperoleh nilai sebesar 47%, dari nilai tersebut dikategorikan kurang dalam memahami manfaat sanitasi dan higiene proses produksi makanan, namun 53% merupakan kurangnya pemabaham terhadap manfaat sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan. Menurut Dosen (2020) yang menyatakan bahwa Manfaat Hygiene Dan Sanitasi secara umum sebagai berikut : Memastikan tempat beraktivitas bersih, melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang

dapat merusak kesehatan fisik dan mental, tindakan pencegahan terhadap penyakit menular dan tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

4. Tingkat Pengetahuan Syarat Sanitasi dan Higiene pada UMKM CIBUYAM

Berdasarkan hasil observasi secara deskripsi mengenai tingkat pengetahuan terhadap pentingnya penerapan syarat Sanitasi dan Higiene pada proses produksi makanan di UMKM CIBUYAM yang terdiri dari higine penjamah makanan, sanitasi peralatan produksi, sanitasi lokasi dan sanitasi lingkungan diperoleh hasil yang dapat dilihat pada Grafik 4. Yang menunjukkan bahwa terdapat nilai sebesar 30%, dari nilai tersebut dikategorikan kurang dalam memahami pentingnya penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan, namun 70% merupakan kurangnya pemahaman terhadap pentingnya penerapan sanitasi dan higine, hal ini disebabkan oleh hasil jawaban responden yang kurang memuaskan dan kurang mendetail terdapat menjawab dari setiap point yang diajukan. Menurut Depkes RI (2013) yang menyatakan bahwa syarat hygiene pengolahan makanan yaitu kondisi kesehatan yang sehat, menjaga Kebersihan diri dan lingkungan, kebiasaan mencuci tangan, perilaku pengolah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan, penampilan pengolah makanan. Berdasarkan kelima syarat higine pengolahan makanan menurut Depkes RI (2012) telah termasuk dalam poin syarat sanitasi dan higiene daam proses produksi makanan yang menghasilkan produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

5. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Higiene Penjamah Makanan

Personal hgiene pada penjamah makanan menjadi salah satu hal yang terpenting karena dapat menghentikan penyebaran bakteri dari penjamah makanan yang mengolah kerupuk kerang hinga kerupuk kerang siap di pasarkan. Setiap individu dapat membawa bakteri penyebab penyakit pada kuku yang kotor, baju yang kurang bersih, percikan air liur, adanya rambur dan sisa kulit, hal tersebut menjadi sumber terkontaminasinya kerupuk kerang yang dihasilkan. Menurut

Kencana (2010) menyatakan bahwa Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

Penjamah makanan yang bertugas pada bagian produksi untuk mengolah kerupuk kerang dapat menjadi sumber kontaminasi dalam menularkan penyakit sebagai bawanya. Namun sebagai pembawa penyakit sering kali penjamah makanan tidak menyadari adanya gejala penyakit yang terdapat didalam tubuhnya yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap kerupuk kerang yang dihasilkan.

Hasil observasi di UMKM CIBUYAM berdasarkan tingkat pengetahuannya diperoleh nilai sebesar 96% dari data pada grafik 6, dari nilai tersebut dikategorikan sangat baik dalam memahami Syarat penerapan penjamah makanan pada proses pengolahan kerupuk kerang. Aspek penilaian tingkat pengetahuan terhadap syarat penerapan penjamah makanan pada proses produksi kerupuk kerang berupa penggunaan sabun saat mencuci tangan sebelum mengolah, menggunakan alat bantu dan alat pelindung diri saat mengolah makanan, menguyah makanan kecil, menggunakan perhiasan, menggunakan pakaian bersih, saat mengolah makanan dalam keadaan sehat dan tidak sakit seperti batuk. Serta harus memenuhi syarat yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, dimana semua kegiatan pengolahan makanan harus dengan cara terliindungi dari kontak langsung dengan tubuh, menggunakan alat perlindungan pada saat kontak langsung dengan makanan, memakai celemek dan penutup rambut, harus berperilaku tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen,tidak memakai perhiasan (cincin), tidak bercakap-cakap, selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil,tidak memanjangkan kuku, dan selalu memakai pakaian yang bersih.

6. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Peralatan Produksi

Keadaan peralatan produksi merupakan salah satu yang terpenting pula pada proses produksi kerupuk kerang dikarenakan bahwa

sanitasi peralatan produksi merupakan peralatan yang digunakan untuk mengolah serta menyajikan produk Kerang. Untuk menjaga dan memenuhi persyaratan sanitasi peralatan maka perlu dilakukan pencucian dengan air bersih dan mengalir serta menggunakan sabun, lalu dikeringkan menggunakan alat pengering yang bersih, tujuan adanya sanitasi peralatan agar tidak mempengaruhi produk yang sedang diproduksi, karena di dalam setiap alat akan meninggalkan sisa-sisa adonan yang menempel jika tidak dibersihkan dengan baik akan dapat mengontaminasi produk pada proses produksi selanjutnya. Selain menjaga sanitasi peralatan dengan cara mencuci, sebaiknya bahan dasar peralatan produksi berasal dari bahan yang bertaraf pangan, tidak menggunakan alat yang berasal dari plastic atau kayu, serta peralatan produksi yang masih utuh dan tidak cacat. Menurut Menkes (2003) menyatakan bahwa peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Kebersihan peralatan tersebut harus senantiasa diperhatikan khususnya saat akan digunakan.

Hasil observasi di UMKM CIBUYAM berdasarkan tingkat pengetahuannya diperoleh nilai sebesar 97% dari data pada grafik 8, dari nilai tersebut dikategorikan sangat baik dalam memahami syarat penerapan sanitasi peralatan produksi pada proses pengolahan kerupuk kerang. Aspek penilaian tingkat pengetahuan terhadap syarat penerapan sanitasi peralatan produksi proses produksi kerupuk kerang berupa penggunaan alat produksi yang bersih dan tidak cacat atau tidak mengalami kerusakan, bahan peralatan yang bertaraf *food grade* dan tidak berasal dari bahan plastic, melakukan pencucian peralatan sebelum dan sesudah proses produksi dengan menggunakan sabun serta memisahkan segala kotoran yang menempel pada peralatan serta dibilas menggunakan air mengalir dan dilakukan pengeringan menggunakan alat pengering.

Berdasarkan Nyoman (2018), Salah satu usaha untuk menjaga sanitasi dan hygiene peralatan adalah dengan melakukan pencucian alat. Mencuci berarti membersihkan atau membuat jadi bersih. Teknik pencucian yang benar akan menjadikan hasil akhir yang sehat dan aman.

Berikut adalah tahap-tahap dalam proses pencucian yaitu scraping(memisahkan segala kotoran sisa-sisa makanan), flusing dan soaking (mengguyur air diatas perralatan dan perendaman), washing (mencuci peralatan dengan cara menggosok), rinsing (mencuci peralatan yang telah digosok dan dibilas), sanitizing(tindakan membebas hamakan peralatan), toweling(mengeringkan menggunakan kain atau handuk).

7. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lokasi

Dalam meningkatkan mutu produk kerupuk kerang yang dihasilkan dapat ditetapkan bahwa sanitasi lokasi produksi menjadi sebagai salah satu syaratnya. Maka lokasi produksi kerupuk kerang harus memenuhi syarat jika seperti lokasi yang harus di jaga tetap bersih, terdapat tempat penyimpanan bahan baku dan alat produksi, terdapat fasilitas mencuci tangan, lokasi yang bebas dari vector seperti tikus, serangga, lalat dan binatang lainnya, serta lokasi produksi yang cukup memadai. Menurut BPOM (2012) menyatakan bahwa Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.

Hasil observasi di UMKM CIBUYAM berdasarkan tingkat pengetahuannya diperoleh nilai sebesar 98% dari data pada grafik 10, dari nilai tersebut dikategorikan sangat baik dalam memahami syarat penerapan sanitasi lokasi pada proses pengolahan kerupuk kerang. Aspek penilaian tingkat pengetahuan terhadap syarat penerapan sanitasi lokasi proses produksi kerupuk kerang berupa lokasi produksi yang mudah di bersihkan, menyediakan fasilitas untuk mencuci tangan, toilet/kamar kecil, terdapat tempat penyimpanan bahan baku dan peralatan produksi, lokasi produksi yang bebas vektor serta ukuran lokasi yang cukup memadai.

Sanitasi tempat produksi harus dalam keadaan bersih dan hanya digunakan untuk mempersiapkan dan mengolah produk, semua permukaan harus mudah dibersihkan serta memiliki ventilasi dan pencahayaan yang cukup. Serta jauh dari sampah dan pembuangan air atau pembuangan limbah dapur. Fasilitas pembersihan dapur cukup tersedia serta fasilitas pencuci alat produksi. Dengan menjaga sanitasi

lokasi dengan baik maka pembeli atau konsumen yang mengonsumsi Kerupuk Kerang tersebut tidak tertular penyakit dan tidak keracunan.

8. Tingkat Pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap Sanitasi Lingkungan.

Selain sanitasi lokasi dalam meningkatkan mutu produk kerupuk kerang yang dihasilkan, sanitasi lingkungan sangat perlu diperhatikan agar menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman dikonsumsi. Lingkungan produksi yang baik yaitu lingkungan yang bersih, tidak tercemar, mudah dibersihkan, jauh dari polusi, debu, bau dan asap, terdapat pembuangan sampah yang tertutup dan lingkungan produksi yang aman dan bebas dari gangguan air atau banjir. Menurut BPOM (2012) yang menyatakan bahwa Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara sebagai berikut : Sampah dibuang dan tidak menumpuk, tempat sampah selalu tertutup dan jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

Hasil observasi di UMKM CIBUYAM berdasarkan tingkat pengetahuannya diperoleh nilai sebesar 97% dari data pada grafik 12, dari nilai tersebut dikategorikan sangat baik dalam memahami syarat penerapan sanitasi lingkungan pada proses pengolahan kerupuk kerang. Aspek penilaian tingkat pengetahuan terhadap syarat penerapan sanitasi lingkungan proses produksi kerupuk kerang berupa lingkungan produksi yang bersih dan tidak tercemar, lingkungan produksi yang mudah dibersihkan dan terdapat pembuangan sampah dengan keadaan sampah yang tertutup, lingkungan produksi yang jauh dari polusi, debu, bau dan asap serta lingkungan tempat produksi bebas dari genangan air dan banjir.

Dari keseluruhan observasi, bahwa UMKM CIBUYAM dalam tingkat pengetahuan sanitasi dan higienitas pada proses produksi kerupuk kerang dapat dikategorikan pada tingkatan yang pertama yaitu tau. Yang mana UMKM CIBUYAM dapat mengingat kembali hal yang sudah diterapkan dan mengenai pengetahuan sanitasi dan hygiene. Hal ini sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo (2007) bahwa pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan

ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Dan Sunaryo (2004) bahwa tahu merupakan tingkat pengetahuan paling rendah. Tahu artinya dapat mengingat tahu mengingat kembali suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Ukuran bahwa seseorang itu tahu adalah ia dapat menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, dan menyatakan.

Salah satu kurangnya tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan yaitu kurangnya ilmu pengetahuan dan edukasi lebih dalam mengenai pentingnya menjaga sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan.

F. Penutup

1. Kesimpulan

Kesimpulan dari tugas khusus dari kegiatan praktek kerja lapang (PKL) di UMKM CIBUYAM SURABAYA adalah :

1. Berdasarkan hasil observasi menggunakan 3 responden dari pekerja di UMKM CIBUYAM
2. Aspek penilaian tingkat pengetahuan sanitasi dan higine pada proses produksi kerupuk kerang yaitu mengenai higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan produksi, sanitasi lokasi dan sanitasi lingkungan pada pekerja UMKM CIBUYAM. Dari seluruh nilai yang diperoleh rerata sekitar 67,62%, maka dikategorikan cukup baik dalam mengetahui tingkat pengetahuan sanitasi dan higine pada proses produksi kerupuk kerang.
3. UMKM CIBUYAM dikategorikan kurang memahami terkait pengertian, perbedaan, tujuan, manfaat dan syarat sanitasi dan higiene pada produksi makanan, yang diperoleh rerata nilai sebesar 38.25%.
4. UMKM CIBUYAM dikategorikan sangat baik dalam memahami tingkat pengetahuan syarat penerapan sanitasi dan higiene pada proses produksi kerupuk kerang berdasarkan hasil observasi yang diperoleh. Dari seluruh nilai yang diperoleh rerata sekitar 97%.
5. Kurang maksimalnya tingkat pengetahuan UMKM CIBUYAM terhadap sanitasi dan higiene pada proses produksi makanan disebabkan oleh kurangnya edukasi dan ilmu pengetahuan terkait sanitasi dan higiene pada pengolahan makanan.

2. Saran

Saran dari tugas khusus dari kegiatan praktek kerja lapang (PKL) di UMKM CIBUYAM SURABAYA adalah :

1. UMKM CIBUYAM perlu mendapatkan edukasi dan ilmu pengetahuan terkait sanitasi dan higiene pada proses pengolahan makanan.
2. UMKM CIBUYAM sebaiknya memahami sanitasi dan higiene pada proses pengolahan makanan agar menghasilkan produk yang bermutu baik.

3. Selain mendapatkan edukasi, sebaiknya perlu diterapkan sanitasi dan higiene pada proses produksi kerupuk kerang di UMKM CIBUYAM.