e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN: 2527-5631

# PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA UMKM RUMAH MAKAN ABC DI KABUPATEN SUMBAWA

## ASSESSMENT OF FOOD SAFETY SCORES ON MSME ABC RESTAURANTS IN SUMBAWA DISTRICT

Mega Trishuta Pathiassana<sup>1\*</sup>, Bagas Izharrido<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa Jl. Raya Olat Maras, Batu Alang, Moyo Hulu, Pernek, Moyohulu, Kabupaten Sumbawa, Nusa Tenggara Barat

#### **ABSTRAK**

Kesadaran konsumen terkait keamanan pangan dan sanitasi pangan semakin meningkat pada masa ini. Hal ini tidak terlepas dari perhatian penyedia jasa pengolah makanan, seperti rumah makan dan jasa katering. Penelitian ini bertujuan untuk menguji produk olahan bahan makanan di UMKM Rumah Makan ABC menggunakan metode pengujian dengan menggunakan formulir penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) yang bersumber dari standar yang dibuat oleh Departemen Kesehatan. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang menunjukan hasil SKP sesuai dengan kriteria dan standar dari Departemen Kesehatan. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) memiliki nilai rata-rata komponen sebesar 0,93 (rawan tetapi aman dikonsumsi) dengan nilai skor keamanan pangan 0,15 dari skor maksimal 0,16. Kemudian, Higiene Pemasak (HGP) memiliki nilai ratarata komponen sebesar 0,91 (rawan tetapi aman dikonsumsi) dengan nilai skor keamanan pangan 0,14 dari skor maksimal 0,15. Selanjutnya, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) memiliki nilai rata-rata komponen sebesar 0,95 (sedang) dengan nilai SKP 0,52 dari skor maksimal 0,55. Dan yang terakhir, yaitu Distribusi Makanan (DMP) yang memiliki nilai rata-rata komponen sebesar 0,94 (sedang) dengan nilai SKP 0,13 dari skor maksimal 0,14. Adapun hasil secara menyeluruh pada penelitian ini, yaitu menghasilkan nilai keseluruhan SKP, yaitu 0,94 (sedang) yang berarti pada UMKM Rumah Makan ABC ini masih memiliki kemungkinan dalam pelanggaran yang memiliki risiko tinggi/bahaya, tetapi sedikit temuan yang didapatkan mengenai hal-hal yang memiliki risiko kesehatan.

Kata Kunci: Keamanan Pangan, Sanitasi Pangan, Skor Keamanan Pangan, UMKM, Rumah Makan.

#### **ABSTRACT**

Consumer awareness related to food safety and food sanitation is increasing at this timeThis is inseparable from the attention of food processing service providers, such as restaurants and catering services. This study aims to test processed food products at the ABC Restaurant MSMEs using a testing method using the Food Safety Score (SKP) assessment form sourced from standards made by the Ministry of Health. This study uses a descriptive analysis that shows the results of the SKP are in accordance with the criteria and standards of the Ministry of Health. The results of this study indicate that the Selection and Storage of Food Ingredients (PPB) has an average component value of 0.93 (prone but safe for consumption) with a food safety score of 0.15 from a maximum score of 0.16. Then, Cooking Hygiene (HGP) has an average component value of 0.91 (prone but safe for consumption) with a food safety score of 0.136 from a maximum score of 0.15. Furthermore, Food Processing (PBM) has an average component value of 0.95 (medium) with a food safety score of 0.52 from a maximum score of 0.55. And finally, the Food Distribution (DMP) which has an average component value of 0.94 (medium) with a food safety score of 0.13 from a maximum score of 0.14. The overall results in this study, which resulted in the overall value of the SKP, which was 0.94 (medium), which means that the ABC Restaurant MSMEs still have the possibility of violations that have a high risk/danger, but few findings are obtained regarding matters that have a high risk, health risks.

Keywords: Food Safety, Food Sanitation, Food Safety Score, MSMEs, Restaurants.

--

E-mail: mega.trishuta@uts.ac.id

<sup>\*)</sup> Penulis Korespondensi

e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN: 2527-5631

#### Pendahuluan

Keamanan pangan suatu produk bagi konsumen sudah menjadi aspek penting dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen. Makanan yang sehat adalah faktor penting dalam usaha meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, kualitas dan keamanan pangan, baik secara biologis, kimia, maupun fisik, perlu dipertahankan agar dapat mengurangi food borne disease (penyakit karena makanan atau penyakit bawaan makanan dan atau keracunan makanan (Depkes, 2000).

Keamanan pangan, masalah dan dampak penyimpangan mutu, serta kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan sistem mutu industri pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, industri, dan konsumen. Hal ini merupakan kebutuhan pula dari aspek ekonomi sebagai upaya peningkatan daya saing produk Indonesia dengan produk industri pangan yang masuk melalui berbagai saluran ekonomi dari negara lain yang telah mapan dalam sistem mutunya (Cahyono, 2002 dalam Hermanu, 2016).

Kebutuhan pangan vang meningkat di masyarakat membuat para produsen jasa penyedia makanan semakin dituntut agar dapat menghasilkan produk yang beragam tanpa melupakan aspek keamanan pangan. Salah satu upaya agar dapat mencapai tujuan tersebut salah satunya adalah dengan cara menjaga higienitas dari produk yang disajikan mulai sejak penyiapan bahan hingga produk dikonsumsi para konsumen. Pengawasan dan penjaminan mutu dari awal produksi hingga proses distribusi akan menjadi salah satu upaya dalam mengurangi kerusakan produk, meningkatkan jaminan mutu produk dan kepercayaan kepada konsumen, serta mengurangi pemborosan biaya produksi akibat kerugian yang ditimbulkan (Blikon, dkk., 2017).

Tanpa keamanan pangan yang menjadi persyaratan dasar produksi suatu produk pangan, maka mutu pangan tidak dapat dijamin. Namun, ada beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan, antara lain makanan tidak dapat diterima atau layak jual jika penampilan, rasa, dan aroma tidak memenuhi tuntutan permintaan konsumen yang mengakibatkan ketidakpuasan, bahkan penolakan (Rina, 2008).

Penerapan sistem keamanan pangan di suatu penyedia jasa pengolahan pangan perlu diterapkan, karena berkaitan dengan proses untuk menghasilkan produk yang sebaiknya memiliki nilai mutu yang baik. Banyak pelaku dari usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), terutama rumah makan yang masih mengabaikan pentingnya aspek ini demi memperoleh keuntungan yang besar. Oleh karena itu, evaluasi dan penilaian sanitasi dan keamanan pangan pada usaha rumah makan perlu dilakukan, salah satunya dengan konsep penilaian skor keamanan pangan (SKP) untuk meningkatkan mutu produksi.

SKP merupakan suatu proses penilaian keamanan pangan, mulai dari proses penyediaan bahan baku hingga produk dapat dikonsumsi oleh konsumen dengan menerapkan aspek higienitas yang sangat berkaitan dengan proses produksi. Oleh karena itu, dengan menerapkan SKP, suatu industri jasa boga sudah memiliki nilai lebih di pasarnya agar dapat memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen.

#### **Metode Penelitian**

#### Alat Penelitian

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah formulir skor keamanan pangan (SKP), sebagai berikut:

No	Komponen & Sub Komponen	Nilai	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan		
	makanan (PPB)		
1.	Bahan makanan yang digunakan masih	1	
	segar		
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak	3	
	rusak		
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak	3	
	busuk		
4.	Tidak menggunakan wadah/kotak bekas	3	
	pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	
	Bahan makanan disimpan jauh dari	2	
5.	bahan beracun/berbahaya	3	
6.	Bahan makanan disimpan pada tempat	3	
	tertutup		
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat	3	
	bersih		
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat	3	
	yang tidak terkena sinar matahari	3	
	langsung		
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk Ppb	22	
В.	Higiene Pemasak (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	

### Jurnal **Pengolahan Pangan** 6 (2) 61-70, Desember 2021

3. Pemasak memakai tutup kepala selama memasak 4. Pemasak memakai alas kaki selama 1 memasak 5. Mencuci tangan sebelum dan sesudah 3 memasak Mencuci tangan menggunakan sabun 6. 3 sesudah dari WC (buang air) 7. 3 Ketika bersin tidak menghadap ke makanan Kuku pemasak selalu bersih dan tidak 3 8. panjang Jumlah Nilai Maksimum Untuk HGP C. Pengolahan Bahan Makanan (PBM) Peralatan memasak yang digunakan 3 harus bersih dan kering Peralatan memasak harus dicuci 3 sebelum dan sesudah dipakai memasak Peralatan memasak dikeringkan terlebih 3. dahulu setelah dicuci 4. Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih Peralatan memasak disimpan 5. 3 di tempat yang jauh daribahan beracun atau bahan berbahaya 6. Dapur tempat memasak harus dalam 3 keadaan bersih Dapur tempat memasak harus dalam 3 keadaan kering Dapur tempat memasak harus 8. 3 mempunyai ventilasi yang cukup Dapur terletak jauh dari kandang ternak 9. 3 10. Selalu tersedia air bersih dalam wadah 11. Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup 12. Pembuangan air limbah harus lancar 3 13. Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur Jarak tempat memasak ke tempat 14. distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu 15. Pisau dan telenan yang digunakan harus 3 Bagian makanan yang tidak dimakan 3 tidak ikut dimasak Bahan makanan dicuci dengan air 3

17.

	1		
	bersih		
18.	Meracik/membuat adonan	3	
	menggunakan alat yang bersih		
	Adonan/bahan makanan yang telah		
19.	diracik harus segera dimasak	3	
20.	Makanan segera diangkat setelah	2	
	matang		
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah	3	
	bersih dan terhindar dari debu dan		
	serangga		
22.	Makanan tidak dibungkus dengan		
	menggunakan pembungkus dari kertas	1	
	koran dan kertas ketikan		
23.	Makanan dibungkus dgan pembungkus		
	yang bersih, tidak menggunakan bekas	3	
	pembungkus bahan beracun		
	Memegang makanan yang telah matang		
24.	menggunakan sendok, garpu, alat	3	
	penjepit, sarung tangan		
25.	Tidak menyimpan makanan yang	3	
	matang lebih dari 4 jam, terutama		
	makanan berkuah dan bersantan		
	Untuk makanan goreng,		
26.	minyak goreng tidak boleh	3	
	digunakan jika sudah		
	berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali		
27.	Untuk makanan basah, merebus dan	3	
	mengukus makanan dalam wadah		
	tertutup	7.4	
	Jumlah Nilai Maksimum Untuk	74	
	PBM		
D.	Distribusi Makanan (DPM)		
1.	Selama distribusi, makanan	3	
	ditempatkan dalam wadah		
	yang bersih dan tertutup		
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	
	Tangan dicuci dengan sabun sebelum		
3.	membagikan makanan	1	
	пешоадікан шаканан		
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah	3	
	rasa, atau berbau basi sebelum		
	dibagikan		
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat	3	
	yang bersih dan kering		
6.	Mencuci tangan sebelum makan	3	
υ.	<u> </u>	5	
7.	Makanan tidak dipegang langsung,	3	
	menggunakan alat untuk memegang		
	makanan saat membagikan		

e-ISSN: 2621-6973

p-ISSN: 2527-5631

Jumlah Nilai Maksimum Untuk 19 DMP

#### **Bahan Penelitian**

Produk dari rumah makan ABC dan peralatan lainnya yang digunakan sebagai penunjang produksi yang akan diamati dan digunakan sebagai objek penelitian SKP.

#### **Prosedur Penelitian**

Penelitian ini memiliki 4 langkah utama yang akan dijadikan objek penilaian SKP. Langkah pertama yaitu, Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB). PPB merupakan tahap pertama pada produksi yang ada pada rumah makan ABC. PPB memiliki nilai bobot maksimal sebesar 0,16 (16%) dengan nilai maksimal sebesar 22. Kemudian, langkah kedua, yaitu Hygiene Pemasak (HGP). HGP merupakan penilaian terhadap higienitas pemasak pada rumah makan ABC akan dinilai. HGP memiliki nilai bobot maksimal sebesar 0,15 (15%) dengan nilai maksimal sebesar 20. Kemudian, langkah ketiga yaitu, Pengolahan Bahan Makanan (PBM). PBM merupakan langkah penilaian pengolahan bahan makanan pada rumah makan ABC secara menveluruh mulai dari produksi produk sederhana, utama maupun produk penunjang. PBM memiliki nilai bobot maksimal sebesar 0.55 (55%) dengan nilai maksimal sebesar 74.

Selanjutnya, langkah keempat yaitu, Distribusi Makanan (DMP). DMP merupakan aspek penilaian yang dilakukan pada tahap pendistribusian makanan kepada konsumen, mulai dari penyajian, pendistribusian, hingga pada penerimaan produk oleh konsumen. DMP memiliki nilai bobot maksimal sebesar 0,14 (14%) dengan nilai maksimal sebesar 19.

Hasil yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel dengan perhitungan SKP yang terdiri dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higienitas pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan pendistribusian makanan (DPM). Adapun prosedurnya dapat dilihat pada Gambar 1.



e-ISSN: 2621-6973

Gambar 1. Prosedur Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP)

#### Rancangan Penelitian

Hasil observasi dan wawancara dengan narasumber dianalisis menggunakan analisis deskriptif merujuk pada penerapan SKP. Adapun penilaian masing-masing langkah penelitian PPB, HGP, PBM, dan DMP yaitu dimana nilai komponen didapatkan dari nilai yang terpenuhi dibagi dengan nilai maksimal yang nantinya akan menjadi nilai komponen. Kemudian nilai komponen dikalikan dengan nilai bobot maksimal yang akan menjadi nilai SKP pada setiap langkah-langkah penelitian.

Setelah didapatkan hasil nilai SKP dari setiap langkah-langkah penelitian, maka hasil SKP selama 10 hari diambil nilai rata-ratanya yang nantinya akan menentukan hasil akhir dari penelitian mengenai layak atau tidaknya produk dari rumah makan ABC untuk dikonsumsi.

#### Hasil dan Pembahasan

#### Gambaran Umum Rumah Makan ABC

Rumah makan ABC didirikan sejak sekitar tahun 2019 di Kabupaten Sumbawa. Menu makanan yang disajikan di rumah makan ini adalah aneka makanan lalapan ikan dan ayam dengan variasi sambal yang dapat dipilih oleh konsumen.

Saat ini, rumah makan ABC sudah memiliki 7 pegawai yang bekerja dengan memberlakukan giliran waktu kerja, yaitu pagi dan sore. Pegawai-pegawai tersebut bertugas untuk memasak, melayani konsumen, dan juga membersihkan area tempat kerja. Kebanyakan dari pegawai rumah makan ABC merupakan pegawai paruh waktu yang berasal dari mahasiswa, pelajar, maupun masyarakat umum sekitar.

# Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PBB)

Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu aspek penting bagi rumah makan dalam menjaga kualitas, serta keamanan produk yang akan diolah. Hal ini dikarenakan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan berada pada tahap pertama sebelum memasuki pengelolaan bahan, maka perlu dilakukan pengontrolan agar dapat menghindari titik kritis yang terdapat pada pemilihan dan penyimpanan bahan makanan.

Pada penelitian selama 10 hari didapatkan hasil dari SKP dengan nilai rata-rata komponen sebesar 0,932 yang menandakan bahwa produk yang diproduksi oleh rumah makan ABC memiliki kategori kerawanan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan, tetapi tetap aman dikonsumsi. Hasil rata-rata komponen SKP pada tahap PPB ini selanjutnya dikalikan dengan bobot maksimal dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, yaitu 0,16 (16%) yang akan menghasilkan skor 0,149 (14,9%).

Dalam penilaian SKP pada tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan terdapat penilaian, yang di mana tidak ada toleransi dalam penilaiannya. Sehingga, jika tidak terpenuhi maka akan menghasilkan nilai 0. Pada penilaian skor dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan di rumah makan ABC selama 10 hari ini didapatkan temuan bahwa tidak memenuhi titik di mana tidak ada toleransi untuk bahan makanan tidak disimpan pada tempat tertutup.

Hal tersebut terjadi dikarenakan kondisi di kala pesanan atau order yang masuk dari konsumen yang begitu banyak dengan kuantitas karyawan yang kurang untuk mengendalikan keadaan tempat penyimpanan bahan makanan agar tetap tertutup dengan baik. Penyimpanan makanan pada tempat tertutup memiliki fungsi sebagai pencegah kontaminasi antara mikrobiologis, serangga, benda asing (foreign object) yang akan tercampur atau merusak ke dalam bahan makanan.

Upaya ini juga merupakan usaha untuk mengurangi jumlah cemaran mikrobiologis, di mana mikrobiologis memiliki kemampuan tumbuh yang cepat pada bahan makanan (Yulianto dan Nurcholis, 2015). Temuan ini didapatkan pada hari ke-1, 4, dan 10 dengan kondisi yang berbeda, seperti dapat dilihat pada Gambar 2.

e-ISSN: 2621-6973

p-ISSN: 2527-5631



Gambar 2. Penyimpangan Bahan Makanan di Tempat Terbuka

Selain titik tanpa toleransi, juga ditemukan bahwa dalam pemilihan bahan terdapat sedikit kerusakan atau bahan yang didapat dari pemasok tidak memenuhi kriteria bahan yang diinginkan. Temuan ini didapat pada hari ke-1, 3, 4, 6, 7, dan 10. Hal ini didapatkan dari temuan pada sayuran kol yang rusak dari pasar dan juga kurang telitinya karyawan dalam memilah barang untuk dibeli. Sayuran yang dipilih seharusnya memiliki secara fisik, kimia, mikrobiologisnya seperti pada penelitian Hester, RE, dkk (2001) dalam Eryando, dkk (2014). Pada langkah ini yang harus menjadi perhatian dalam keamanan makanan adalah pemilihan bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi baik secara fisik, kimia dan mikrobiologis. Temuan tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kerusakan Bahan Baku pada Sayur Kol

Kemudian selain dari itu, ada juga didapatkan salah satu bahan makanan yang diletakkan pada tempat yang tidak bersih pada hari ke-2. Penempatan bahan makanan yang tidak seharusnya dapat dikurangi resiko kontaminasinya dengan cara mencuci kembali bahan makanan yang akan diolah (World Health Organization, 2001 dalam Eryando, dkk, 2014). Temuan ini didapatkan dari keadaan ketika pesanan konsumen yang masuk begitu banyak sehingga terjadi kelalaian oleh karyawan dalam



mengendalikan temuan ini (Gambar 4).

Gambar 4. Bahan Makanan di Tempat Tidak Bersih

#### **Higiene Pemasak**

Higienitas seorang pengolah bahan makanan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh suatu instansi yang bergelut di dalam dunia pengolahan makanan. Beberapa aspek penting berkaitan dengan higienitas seorang pengolah bahan makanan yang perlu diperhatikan adalah seperti kebersihan pemasak hingga kesehatan pemasak yang jika diabaikan dapat mengancam kepada keamanan dan kesehatan pangan yang diolah.

Dalam penelitian ini, pada tahap penilaian SKP yang tidak dapat ditoleransi hanya satu yang tidak terpenuhi persyaratannya selama 10 hari penelitian, yaitu penggunan tutup kepala atau *hairnet*. Hal ini terjadi karena peralatan pelindung diri karyawan tidak disediakan oleh pihak rumah makan.

Penggunaan penutup kepala atau hairnet berfungsi agar tidak adanya benda asing atau foreign object seperti rambut yang nantinya akan tercampur di dalam makanan. Menurut Purwiyatno (2009) dalam Yulianto dan Nurcholis (2015), petugas pengolah makanan harus selalu menggunakan penutup rambut untuk melindungi kemungkinan jatuhnya rambut atau ketombe ke

alat pengolahan makanan ataupun ke adonan makanan. Selain itu, pemakaian topi atau penutup rambut juga dapat membantu menyerap keringat yang ada di dahi, sehingga jatuhnya keringat ke makanan dapat dihindari.

e-ISSN: 2621-6973

p-ISSN: 2527-5631

Selain itu, juga ditemukan pada hari ke-1, 2, 6, 7, 8, 9, 10 bahwa beberapa pemasak atau pengolah makanan tidak mencuci tangan setelah memasak. Hal ini disebabkan oleh kurangnya ketersediaan air di rumah makan karena penggunaan pelayanan Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) yang kurang memadai dan juga disertai kurangnya inisiatif dari karyawan untuk mencuci tangan. Lalu, pada hari ke-9 juga ditemukan bahwa salah satu pegawai memiliki kuku yang panjang yang dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kuku Salah Satu Karyawan yang Panjang

Pada temuan ini, pimpinan rumah makan melakukan peneguran langsung kepada karyawan yang memiliki kuku yang panjang dengan melakukan pemeriksaan kuku secara berkala, yaitu satu minggu sekali. Hal ini sangat berbahaya seperti yang dinyatakan oleh Blikon, dkk (2017), bahwa tangan harus selalu dijaga kebersihannya dengan memotong kuku, kulit selalu bersih, dan bebas dari luka.

Pemeriksaan kondisi karyawan sangat penting karena merujuk pada peraturan Kementerian Kesehatan RI bahwa syarat personal higiene karyawan, di antaranya adalah menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian; menjaga kebersihan dan kesehatan iasmani dan rohani: serta mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan. Kontaminasi E. coli pada tangan pengolah pangan berkorelasi secara nyata dengan kontaminasi bakteri tersebut pada peralatan saji makanan (Kusuma, dkk, 2012 dalam Ainezzahira, dkk, 2019).

e-ISSN: 2621-6973 p-ISSN: 2527-5631 Selama penelitian berlangsung, didapatkan hasil

SKP dengan nilai rata-rata komponen sebesar 0,905 yang menandakan bahwa tingkat hygiene yang dilakukan masih pada tingkat memiliki kerawanan, tetapi masih tetap aman selagi masih dalam pemantauan secara berkala terhadap setiap karyawan. Hasil rata-rata tersebut dikalikan dengan bobot maksimal pada higienitas pemasak sebesar 0,15 (15%) yang akan memberikan hasil skor dari higiene pemasak sebesar 0.136 (13.6%).

#### Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan bagian dari sebuah tahap produksi yang di dalamnya terdapat banyak aspek yang perlu diperhatikan. Mulai dari peralatan, kebersihan tempat produksi, hingga produk yang dihasilkan tidak memiliki resiko yang berbahaya bagi konsumen. Bahan makanan yang akan diolah sangat perlu diperhatikan agar kesehatan produk dapat terjaga dengan baik, karena dalam proses pengolahan bahan makanan terdapat banyak aspek yang tidak dapat ditoleransi apabila persyaratannya tidak terpenuhi.

Dalam penelitian yang dilakukan selama 10 hari pada rumah makan ABC, didapatkan nilai rata-rata komponen sebesar 0,947 yang berarti proses pengolahan bahan makanan pada rumah makan ABC dalam kondisi sedang atau aman untuk dikonsumsi. Hasil tersebut akan dikalikan dengan bobot maksimal pengolahan bahan makanan sebesar 0,55 (55%) yang akan menghasilkan nilai SKP dari pengolahan makanan sebesar 0,521 (52,1%).

penilaian pengolahan Dalam makanan, SKP memiliki persyaratan yang tidak ada toleransi jika tidak terpenuhi. Pada penelitian ini, ada beberapa persyaratan yang tidak terpenuhi, yaitu tempat sampah yang tertutup. Tempat sampah yang tertutup merupakan salah satu pencegahan agar makanan yang akan diolah tidak tercemar dengan aroma maupun bakteri dari tempat sampah yang akan mengontaminasi bahan makanan. Temuan ini didapatkan pada hari ke-1 hingga hari ke-10.

Pembuangan sampah dilakukan secara langsung setelah konsumen selesai makan. Di mana, lokasi dari tempat sampah yang ada di rumah makan ABC ini berada pada bagian luar dapur dan satu tempat sampah di dalam untuk sampah kering seperti pada Gambar 6.

Pembuangan sampah pada rumah makan ABC ini dilakukan secara rutin setiap harinya. Hal ini sesuai dengan pernyataan Purnama, dkk (2015) bahwa sampah yang ada di tempat sampah seharusnya tidak didiamkan lama di dapur pengolahan agar bau yang dihasilkan dari sampah tersebut tidak terkontaminasi dengan makanan yang akan dihidangkan.



Gambar 6. Tempat Sampah Di Luar (Kiri) dan Tempat Sampah di Dalam (Kanan)

Kemudian, didapatkan juga temuan berupa dapur dalam kondisi tidak kering. Temuan ini didapatkan hanya pada hari ke-2 saat tumpahnya air pada wadah tertutup oleh kucing. Kondisi dapur tempat memasak dengan keadaan lembab atau berair merupakan salah satu penyebab tumbuhnya bakteri maupun jamur yang akan merusak bahan makanan yang akan diolah.

ditemukan Selanjutnya, kurangnya persyaratan yang tak memiliki toleransi, yaitu selalu tersedia air bersih dalam wadah yang tertutup. Temuan ini terjadi pada hari ke-6 dan 7 yang disebabkan oleh ketersediaan air dari PDAM yang terhambat pada siang hari, sehingga tidak dapat menampung air pada wadah yang tertutup di saat siang hari dan juga kelalaian karyawan dalam menutup wadah yang sudah berisi air seperti pada Gambar 7. Air sangat penting di dalam dapur karena tidak hanya digunakan untuk keperluan pembersihan dan sanitasi, tetapi juga keperlukan selama penanganan dan pengolahan produk (Yulianto dan Nurcholis, 2015).

Gambar 7. Wadah Minim Air (Kiri) dan Wadah Tak Tertutup (Kanan)

Selain itu, ada juga temuan berupa kesalahan dari karyawan pada dapur yang kurang bersih di hari ke-1, 4, 6, dan 9 seperti pada Gambar 8 yang disebabkan oleh adanya kelalaian karyawan saat membersihkan dapur yang dapat menimbulkan penyakit melalui bahan makanan. Pengaplikasian sanitasi mengacu pada tindakantindakan hygiene yang dirancang untuk memperhatikan lingkungan yang bersih dan sehat untuk penyiapan, pengolahan, dan penyimpanan pangan (Yulianto dan Nurcholis, 2015).



Gambar 8. Dapur Dalam Kondisi Tidak Bersih dan Rapi

Selanjutnya, ditemukan juga pisau dan talenan dalam kondisi kotor pada hari ke-2 dan 8 seperti pada Gambar 9. Temuan ini didapatkan saat karyawan lalai setelah selesai memotong sayur. Temuan ini dapat merusak dan mengontaminasi bahan-bahan makanan yang akan diolah maupun yang akan dikonsumsi seperti yang diungkapkan oleh Nicolas, dkk (2006) dalam Ainezzahira, dkk (2019), bahwa

peralatan pengolahan pangan yang tidak bersih dapat menjadi sumber kontaminasi bakteri patogen, seperti S. aureus dan Salmonella.

e-ISSN: 2621-6973

p-ISSN: 2527-5631



Gambar 9. Pisau dan Talenan Dalam Kondisi Kotor

Lalu, ditemukan juga penggunaan minyak goreng yang melebihi 4 kali atau sampai berubah warna menjadi coklat kehitaman yang ditemukan pada hari ke-3 dan 4 seperti pada Gambar 10. Hal ini disebabkan oleh kelalaian karyawan dalam memeriksa kondisi minyak. Temuan ini dapat menyebabkan kerusakan kandungan pada minyak tersebut. Minyak yang dipakai berkali-kali akan meningkatkan asam lemak bebas. Hal ini akan menyebabkan bau yang tengik, bahan gorengan kurang menarik, cita rasa tidak enak, serta terjadi kerusakan vitamin dan asam lemak esensial (Ardhany dan Lamsiyah, 2018).



Gambar 10. Minyak yang Menghitam

Kemudian, ditemukan pula makanan basah atau berkuah tidak tertutup dan makanan yang sudah matang tidak langsung diolah pada hari ke-4 seperti pada Gambar 11. Menurut Nuri (2016) dalam Kesuma, dkk (2018), suhu ruang

p-ISSN: 2527-5631 50°C-60°C merupakan zona berbahaya yang Hal ini disebabkan oleh ketersediaan sabun yang kurang memadai di rumah makan tersebut.

dapat mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Makanan matang yang disimpan di suhu ruang sebaiknya tidak disimpan lebih dari 5-6 jam dan jika melebihi waktu tersebut, sebelum makanan sebaiknya dikonsumsi dipanaskan hingga suhu mencapai 70°C. Temuan ini dapat menyebabkan terkontaminasinya bahan makanan oleh mikrobiologis, serangga, dan benda asing lainnva.



Gambar 11. Makanan Berkuah Yang Tidak Tertutup (Kiri) dan Makanan Siap Olah yang Tidak Langsung Diolah (Kanan)

#### Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan merupakan sebuah tahap atau proses di mana produk yang dihasilkan atau diinginkan, diberikan kepada konsumen. Dalam distribusi makanan, ada beberapa aspek yang perlu diperhatikan, seperti kebersihan distributor, peralatan, hingga pengecekan kondisi produk agar ketika produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi dengan aman tanpa ada resiko penyakit makanan oleh konsumen. Hal ini dilakukan dikarenakan dalam proses ditribusi terdapat persyaratan yang jika tidak terpenuhi maka tidak ada toleransi.

Pada rumah makan ABC, terdapat yang tidak memenuhi beberapa temuan persyaratan yang tidak dapat ditoleransi, salah satunya adalah makanan yang dipindahkan dengan tidak menggunakan alat pada hari ke-5. Temuan tersebut disebabkan oleh adanya alat pemindah makanan atau penjepit makanan yang dalam kondisi kotor dan kelalaian karyawan dengan tidak menggunakan alat penjepit lainnya. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi bakteri dari tangan karyawan. Kemudian, pada hari ke-3, 4, 6-10 ditemukan temuan berupa karyawan yang tidak mencuci tangan menggunakan sabun yang juga dapat menyebabkan kontaminasi ke produk.

Selain persyaratan yang tidak memiliki toleransi, ada juga temuan pada hari ke-9 berupa pembawa makanan yang tidak mencuci tangan dan tidak berpakaian bersih yang dapat mengontaminasi makanan yang dibawa dan juga pada hari ke-1 ditemukan adanya makanan yang mengalami perubahan aroma yang dapat menjadi indikasi produk yang dihasilkan sudah tak layak.

e-ISSN: 2621-6973

Pada penelitian yang dilakukan selama 10 hari di bagian distribusi makanan, didapatkan hasil rata-rata komponen sebesar 0,937. Hasil tersebut dikalikan dengan nilai bobot maksimal dari distribusi makanan sebesar 0,14 yang akan menghasilkan skor keamanan pangan dari distribusi makanan sebesar 0.131.

#### Kesimpulan

Pada penelitian yang dilakukan pada rumah makan ABC ini didapatkan hasil rata-rata dari skor keamanan pangan (SKP) pada setiap bagiannya, yaitu skor pemilihan penyimpanan bahan makanan sebesar 0.149. higiene pemasak sebesar 0,136, pengolahan bahan makanan sebesar 0.521, dan distribusi makanan sebesar 0,131. Dari rata-rata komponen yang didapatkan, jika dijumlahkan maka akan menghasilkan SKP secara keseluruhan sebesar 0,937.

Dari hasil uji skor keamana pangan yang dilakukan selama 10 hari mulai tanggal 8 Juni 2020 hingga 17 Juni 2020 menghasilkan SKP sebesar 0.937 atau 93,7% (sedang) yang berarti produk yang dihasilkan oleh rumah makan ABC merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi dan diedarkan menurut Mudjajanto dalam Murtiningtyas (2019) dan juga termasuk dalam kategori Baik (< 90%) menurut kategori Departemen Kesehatan.

Pada penelitian yang dimulai selama 10 hari di rumah makan ABC ini, masih banyak ditemukan beberapa persyaratan yang belum terpenuhi meskipun sudah memiliki nilai SKP yang cukup memuaskan. Maka, disarankan bagi rumah makan ABC untuk memberikan arahan lebih terkait bagaimana menjaga kebersihan di area rumah makan, sehingga kualitas dari produk yang dihasilkan dapat lebih berkualitas lagi dan mampu bersaing dengan rumah makan yang lainnya. Selain menjaga kualitas karyawan, perlu juga untuk penambahan kuantitas karyawan agar pekerjaan dapat selesai dengan berkualitas. Adapun dalam pemilihan bahan makanan agar lebih teliti lagi agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan.

#### **Daftar Pustaka**

- Aditama, Y. 2014. Riset Pasar Produk Keripik Tempe Sagu. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Industri Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Aiman, A., Handaka, A. A., Lili, W. 2017. Analisis Preferensi Konsumen Dalam Pengambilan Keputusan Membeli Produk Olahan Perikanan di Kota Tasikmalaya. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol 8(1), hal 147.
- Ainezzahira, dkk. 2019. Evaluasi Sanitasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka Kabupaten Tangerang. Jurnal Manajemen Pariwisata. Vol 1(1), hal 5-12.
- Ardhany, S, D., Lamsiyah. 2018. Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan. Jurnal Surya Medika. Vol 3 (2), hal 63.
- Astuti, A., Pratama, Y., Setiani, E.B. 2019. Analisis Pola Konsumsi dan Pengetahuan Konsumen Terhadap Keamanan Pangan Produk Bakso Curah di Kecamatan Tembalang, Semarang. Jurnal Teknologi Pangan.Vol 3(2), hal 181-182.
- Blikon, E.O.M., Rahayu, T., & Rakhmawati, A. 2017. Penerapan Hazard Analysis Crititical Control Point (HACCP) pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta. Jurnal Biologi, vol 6(6), hal 343-349.
- Cahyadi, S., Rosline, K., Handoyo, H.C., Ardiansya, D., El-Kiyat, W. 2019. Penerapan Sanitasi Pangan pada Produksi Dodol Ny.Lauw di Kota Tangerang Banten. Jurnal Sinergitas PKM dan CSR. Vol 3(2), hal 75.
- Cahyono, B. 2009. Food Safety dan Implementasi Quality System Industri Pangan di Era Pasar Bebas. Majalah Perencanaan Edisi 27. https://www.bappenas.go.id/. Diakses pada 29 Februari 2020.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta.
- Eryando, T., Susana, D., Kusuma, A., Pratiwi, D. 2014. Hubungan Pemilihan dan

Pengolahan Bahan Makanan terhadap Kontaminasi Escherichia coli pada Penyajian Makanan Jajanan. Makara J.Health Res. Vol 18 (1), hal 42.

e-ISSN: 2621-6973

p-ISSN: 2527-5631

- Kesuma, I, W, A, W, A., Wrasiati, P, L., Hartiati, A. 2018. Aspek Sanitasi dan Hygiene di Warung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar. Jurnal Rekayasa dan ManajemenAgroindustri. Vol 6 (4), hal 361.
- Manayang, Y., Joseph, W.B.S., Sumampouw, J.O. 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol 7(5), hal 2.
- Murtiningtyas, I. 2019. Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi Yang Diolah di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nurani, P.F., Kurniati, E. 2019. Penyuluhan Sistem Keamanan Pangan Dalam Produksi Keripik Tempe di Desa Parerejo Kabupaten Jawa Timur. Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat. Vol 3(1), hal 105.
- Purnama, INA., Utami, IGS., Nursanyoto, H. 2015. Penilaian Keamanan Pangan Pada Warung Makan di Banjar Biaung Desa Kesiman Kertalangu Kecamatan Denpasar Timur. Jurnal Ilmu Gizi. Vol 6 (1), hal 69.
- Rina, A. 2008. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. Vol 2(6), hal 263-272.
- Wardhani, W., Sumarwan, U., Yuliati, L. N. 2015. Pengaruh Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Hunian Green Product. Jurnal Manajemen dan Organisasi. Vol 6(1), hal 47.
- Yulianto, A., Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol 6 (2), hal 31-34.
- Zaini, A.M., Zainuri, Sulastri, Y., Widyasari, R., Nofrida, R. 2019. Pembelajaran Interaktif Tentang Pangan Aman, Bergizi dan Halal Bagi Siswa Sekolah Dasar. Jurnal Abdi Mas TPB. Vol 1(1), hal 72.