

HYGIENE DAN SANITASI PENGOLAHAN ROTI PADA PABRIK ROTI PATEN BAKERY

(Hygiene and sanitation of bread processing at Roti Paten Bakery)

Fajriansyah^{1}*

¹ Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Aceh Jln. Soekarno-Hatta, Lampeunerut. Aceh Besar.
Telp: 0651 46128. E-mail: fajri.ansyah@yahoo.co.id

Received: 30/6/2016

Accepted: 4/10/2016

Published online: 18/11/2016

ABSTRAK

Makanan merupakan salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Pengendalian faktor tempat, peralatan, orang dan makanan memungkinkan rendahnya gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Metode penelitian yaitu deskriptif dengan sampel tenaga pengolah makanan sebanyak 7 (tujuh) orang. Pengumpulan data dilakukan secara wawancara menggunakan kuisioner dan checklist. Analisis data dilakukan secara manual dan disajikan kedalam tabel distribusi frekuensi. Hasil penelitian diperoleh personal hygiene yang memenuhi syarat hanya sebesar 43%, cara pengolahan yang memenuhi syarat juga masih rendah (29%). Sanitasi peralatan umumnya memenuhi syarat (86%), dan sanitasi tempat pengolahan masih sedikit yang memenuhi syarat (29%). Selain itu cara pengemasan yang higienis sudah baik yaitu memenuhi syarat sebesar 86%. Kesimpulan diperoleh bahwa masih banyaknya keadaan lingkungan produksi pabrik roti paten bakeri yang masih kurang memenuhi syarat. Disarankan kepada pemilik pabrik supaya mengadakan pelatihan kepada para karyawan agar lebih mengasah ilmu pengetahuan mereka demi terciptanya kualitas roti yang memenuhi syarat.

Kata Kunci : *Hygiene, sanitasi, dan pengolahan roti*

ABSTRACT

Food is one of the principal ingredients in the framework of the growth and life of the nation and has an important role in national development. Control of factors premises, equipment, people and food enabling poor health disorders or food poisoning. The research method is descriptive with samples of food processing power as many as seven (7) people. The data collection conducted interviews using a questionnaire and checklist. Data analysis was performed manually and presented into a frequency distribution table. The results were obtained personal hygiene qualified only by 43,0%, processing methods eligible is still low

(29,0%). Sanitation equipment is generally eligible (86,0%), and sanitary processing sites still little qualified (29,0%). Additionally hygienic way of packaging is good is qualified by 86%. The conclusion shows that there are many circumstances in patent bakery bread factory production is still less qualified. Suggested to the factory owner in order to provide training to employees to further hone their knowledge in order to create quality bread eligible

Key words : *Hygiene, sanitation, and processing of bread*

PENDAHULUAN

Menurut UU Nomor 36 tahun 2009 tentang kesehatan, masyarakat berperan serta baik secara perorangan maupun terorganisasi dalam segala bentuk dan tahapan pembangunan kesehatan dalam rangka membantu mempercepat pencapaian derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Pembangunan kesehatan perlu digerakkan oleh masyarakat dimana masyarakat mempunyai peluang dan peran yang penting dalam pembangunan kesehatan. Oleh karena itu pemberdayaan masyarakat menjadi sangat penting atas dasar untuk menumbuhkan kesadaran, kemauan, dan kemampuannya sebagai pelaku pembangunan kesehatan.¹

Pengembangan keberhasilan program sanitasi makanan dan minuman diperlukan peraturan dalam memproses makanan dan pencegahan terjadinya "food borne disease". Fasilitas penunjang dalam mencapai program sanitasi makanan dan minuman diperlukan beberapa fasilitas, diantaranya adalah penyediaan air bersih, sistem pembuangan

* Penulis untuk korespondensi: fajri.ansyah@yahoo.co.id

sampah yang saniter, sistem pembuangan limbah cair yang saniter, serta sistem pengendalian insekta dan tikus. Hal yang cukup penting untuk menunjang program adalah peralatan dan fasilitas yang memadai, personalia yang terdidik, standar makanan dan peraturan mengenai makanan serta pemantauan sanksi hukum.²

Makanan merupakan salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa serta mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Masyarakat perlu dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produksi dan peredaran makanan yang tidak memenuhi syarat. Perkembangan teknologi dewasa ini mengakibatkan perubahan dalam kebiasaan makan, yang mempunyai dampak dalam perkembangan teknik produksi dan distribusi makanan. Oleh karena itu cara produksi makanan secara efektif merupakan hal yang penting untuk mencegah gangguan kesehatan manusia dan dampak ekonomi sebagai akibat dari penyakit yang ditimbulkan oleh makanan.³

Roti merupakan salah satu makanan jajanan yang dijual tanpa kemasan khusus oleh para pedagang roti, yang dijual secara keliling dan dikonsumsi oleh masyarakat umum. Makanan dan minuman yang baik bila diproduksi dan diedarkan kepada masyarakat luas haruslah memenuhi persyaratan KepmenKes No.942/MenKes/SK/VII/2003.⁴

Di Kota Banda Aceh, *home industry* (industri rumah tangga) yang memproduksi roti sudah sangat banyak dan sangat mudah didapatkan. Roti merupakan makanan jajanan yang sangat rawan terhadap pencemaran mikroba dan sangat mudah tercemar.⁵

Masalah kesehatan terutama penyakit pada saluran napas yaitu rinitis akibat kerja (RAK) timbul jika pekerja terpajan tepung gandum yang melebihi nilai ambang batas (NAB) serta terjadi pajanan yang terus menerus selama beberapa tahun.⁶ Para pekerja pabrik roti berisiko terhadap dampak yang ditimbulkan oleh debu tepung gandum.⁷ Oleh karena itu alat pelindung diri seharusnya lengkap pada pekerja.

Pabrik pengolahan roti di Lamdingin, terlihat masih banyak terdapat penjamah yang tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap seperti celemek, sarung tangan, topi penutup kepala, pakaian khusus pekerja, dan personal hygiene pekerja yang masih kurang perhatian seperti kuku yang masih panjang, kebersihan diri yang kurang diperhatikan, sarana produksi yang masih kurang memenuhi syarat serta masih jauh dari kategori hygiene dan sanitasi.

DESAIN PENELITIAN

Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif untuk mengetahui Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Paten Bakery di Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh. Sampel pada penelitian adalah semua pekerja yang bekerja di unit pengolahan roti pada pabrik roti paten bakery di Lamdingin Kecamatan Kuta Alam Kota Banda Aceh sebanyak 7 orang.

Instrumen Penelitian ini yaitu menggunakan check list dan kuisioner untuk mengetahui keadaan personal hygiene penjamah roti, cara pengolahan roti, peralatan pengolahan roti, tempat pengolahan roti, dan packing/pengemasan roti yang higienis. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui wawancara menggunakan kuisioner dan check list dengan melakukan observasi langsung ke pabrik pengolahan roti dengan cara Tanya jawab dalam suatu daftar pertanyaan yang berupa formulir untuk mendapatkan tanggapan, jawaban, informasi, dan sebagainya.

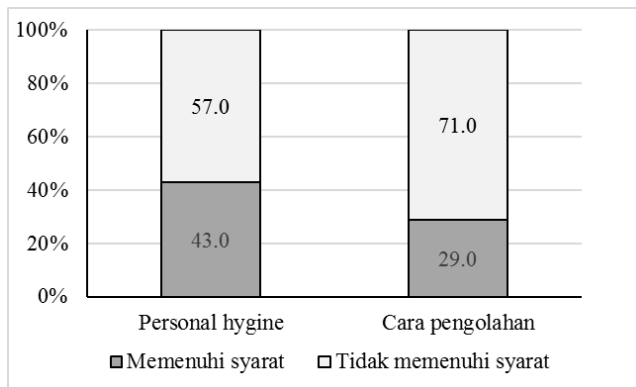
Pengolahan data melalui tahap editing, koding dan tabulasi yang selanjutnya dianalisis secara deskriptif untuk memberikan gambaran Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian (Gambar 1), tergambar bahwa personal hygiene dan cara pengolahan terhadap roti pada pabrik Roti Paten Bakery masih banyak yang belum

memenuhi persyaratan sesuai standar kesehatan.

Terlihat pada Gambar 1, bahwa sebesar 57,0% pengolah roti dari segi personal hygiene tidak memenuhi syarat. Begitu juga cara pengolahan roti di pabrik Roti Paten Bakery, terdapat sebesar 71,0% tidak memenuhi syarat.



Gambar 1. Personal hygiene dan cara pengolahan roti di Pabrik Roti Paten Bakery

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.⁸

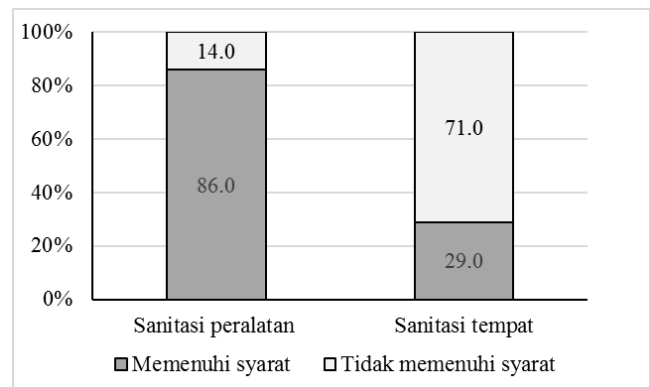
Selanjutnya pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan.⁹

Hasil penelitian yang dilakukan menggunakan checklist dan kuisioner menunjukkan hasil yang kurang baik karena masih terdapat peralatan yang digunakan saat mengolah dalam keadaan kurang bersih dan dengan kondisi alat yang sudah lumayan tua serta korosif, begitu pula masih banyak yang menggunakan tangan pribadi tanpa dilapisi

dengan sarung tangan khusus saat mengolah roti. Selain itu juga diperoleh masih kurangnya penjamah makanan yang memenuhi syarat sesuai dengan ketentuan Menteri Kesehatan.

Penjamah makanan masih kurang disiplin dan peduli terhadap kebersihan diri mereka, seperti tidak menggunakan penutup kepala, sarung tangan, dan kuku yang panjang disaat mengolah roti serta juga tidak memperdulikan pentingnya celemek saat pengolahan roti dilakukan. Maka dari itu penilaian peneliti terhadap kondisi personal hygiene masih sangat kurang dan tidak memenuhi syarat.¹⁰

Sedangkan hasil penelitian terkait sanitasi peralatan dan tempat pengolahan roti di pabrik Roti Paten Bakery dapat dilihat pada gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Sanitasi peralatan dan tempat dalam pengolahan roti di Pabrik Roti Paten Bakery

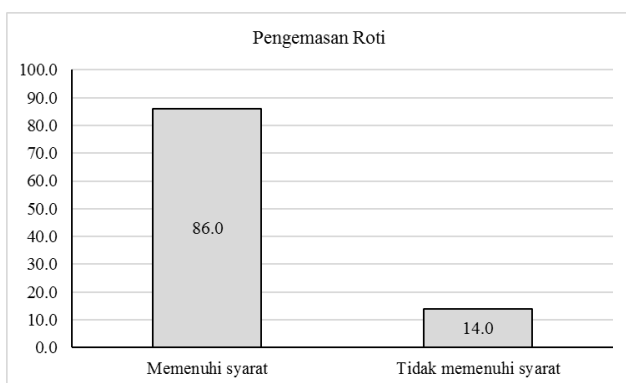
Berdasarkan hasil penelitian diatas tergambar bahwa aspek sanitasi peralatan pengolahan roti di pabrik Roti Paten Bakery sangat memenuhi syarat (86,0%) untuk melakukan pengolahan serta memproduksi roti. Sebaliknya, jika dilihat berdasarkan kondisi sanitasi tempat pengolahan lebih banyak yang tidak memenuhi persyaratan (71,0%) tempat pengolahan roti.

Kondisi sanitasi peralatan pengolahan roti menunjukkan bahwa hal tersebut sudah baik, dimana peralatan pengolahan makanan yang selalu dalam keadaan bersih dan peralatan pengolahan bahan makanan yang dipergunakan dalam mengolah makanan bermutu baik. Adapun demikian masih terdapat 14% peralatan

yang kurang memenuhi syarat dikarenakan kurangnya kepedulian pekerja terhadap peralatan yang telah digunakan seperti tidak langsung di cuci setelah digunakan dan tidak adanya tempat penyimpanan khusus peralatan.

Sedangkan berdasarkan sanitasi tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlengkapan yang ada.¹⁰ Hal tersebut akibat tempat pengolahan yang tidak begitu luas, sehingga masih terjadinya ketidaknyamanan para pekerja saat mengolah roti. Selain itu ventilasi yang tidak memenuhi syarat dan kurang memadai serta tidak dilengkapi dengan cerobong asap khusus diruang pengolahan menyebabkan suhu diruangan tinggi dan kepengapan.¹¹

Hasil penelitian terkait pengemasan roti di pabrik Roti Paten Bakery dapat dilihat pada gambar 3. Aspek pengemasan roti secara umum memenuhi persyaratan (86,0%) dan hanya sedikit yang tidak memenuhi syarat (14,0%) dalam hal pengemasan roti.



Gambar 3. Aspek pengemasan roti di Pabrik Roti Paten Bakery

Kemasan suatu produk makanan dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan atau getaran. Dari segi promosi kemasan dapat berfungsi sebagai perangsang atau daya tarik pembeli.¹²

Pengemasan dilakukan dalam plastic. Oleh karena itu hampir dipastikan pernah

menggunakan dan memiliki barang-barang yang mengandung Bisphenol-A. Salah satu barang yang memakai plastik dan mengandung Bisphenol A adalah industri makanan dan minuman sebagai tempat penyimpan makanan, plastik penutup makanan, botol air mineral, dan botol bayi walaupun sekarang sudah ada botol bayi dan penyimpan makanan yang tidak mengandung Bisphenol A sehingga aman untuk dipakai makan. Satu tes membuktikan 95% orang pernah memakai barang mengandung Bisphenol-A.¹³

Pada proses pengemasan dilakukan dengan cukup baik karena roti yang telah siap tidak langsung menggunakan tangan saat dikemas melainkan menggunakan peralatan khusus. Peralatan tersebut juga terbuat dari stainless dan tidak berkarat serta dalam keadaan bersih. Plastic packing juga telah memenuhi syarat seperti telah tersedianya tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi serta izin dari Depkes.¹⁴

KESIMPULAN

Pengolahan roti di Pabrik Roti Paten Bakery terdapat lima aspek yang belum memenuhi syarat kesehatan seperti keadaan personal hygiene (57,0%), sanitasi tempat pengolahan dan cara pengolahannya masing-masing sebesar 71,0%. Sedangkan pengolahan roti yang memenuhi syarat standar kesehatan yaitu aspek sanitasi peralatan pengolahan (86,0%) dan sistem pengemasan yang sudah higienis (86,0%).

Saran penelitian, adanya renovasi bangunan pabrik roti yang tidak sesuai dengan standar kesehatan selain itu juga perubahan tersebut menunjang cara pengolahan yang lebih baik. Kepada tenaga pengolah tetap memperhatikan kondisi personal higienitas masing-masing, hal ini akan berdampak terhadap produksi roti.

DAFTAR PUSTAKA

1. Depkes RI. *Undang-undang RI No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan Kerja*. Jakarta: Penerbit Erlangga; 2009.

2. Mukono HJ. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Airlangga University Press; 2006.
3. Depkes RI. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta; 2004.
4. Depkes RI. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta; 2003.
5. Mudjajanto, Setyo. *Membuat Aneka Roti*, Jakarta: Penebar Swadaya Cetakan Pertama; 2009.
6. Karkoulis K, Patouchas D, Alahiotis S, Tsiamila M, Vrodakis K, Spitopoulos K. Specific sensitization in wheat flour and contributing factors in traditional bakers. *Eur Rev Med Pharmacol Sci*. 2007;11:141-8.
7. Wallusiak J. Occupational upper airway disease. *Curr Opin Allergy Clin Immunol*. 2006;6:167-72.
8. Depkes RI. *Prinsip Sanitasi Makanan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan; 1989.
9. Arisman. *Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit EGC; 2009.
10. Anwar dkk. *Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta; 1990.
11. Azrul A. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*, Jakarta: Mutiara Sumber Widya; 1990.
12. Agustina, Febria; Pambayun, Rindit; Febry, Fatmalina. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. *Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya*; 2009.
13. Rachmawan, Obin. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian. *Buletin Agroindustri Edisi*. 2001; 5: 12-23.
14. Sihite, Ricard. *Sanitation and Hygiene*. Surabaya: Penerbit Sic; 2000.