

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pada hakikatnya makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia dalam melangsungkan hidup, oleh sebab itu harus ditangani serta dikelola secara baik dan benar. Selain bermanfaat bagi tubuh, makanan juga memiliki resiko bahaya kesehatan yang tidak diinginkan apabila terjadi kesalahan pada saat pengolahannya. Untuk meminimalisir resiko bagi kesehatan maka diperlukan pengelolaan makanan yang baik dan benar.

Pengelolaan makanan yang baik dan benar pada hakikatnya adalah pengelolaan makanan berdasarkan ilmu sanitasi higiene makanan. Pengaturan tentang higiene sanitasi makanan sendiri telah diatur ke dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Pengertian higiene sanitasi dijelaskan pada BAB I Pasal 1 bahwa :

“Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi”.

Berdasarkan pengertian sanitasi higiene sebelumnya maka pengolahan makanan memerlukan tata cara penanganan yang baik dan benar agar tidak ada terjadi kesalahan dalam pengolahan makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan ataupun penyakit lainnya.

Kesalahan dalam pengolahan makanan yang menyebabkan makanan berkontaminasi dapat menimbulkan penyakit. Depkes RI (dalam Budiyono,dkk. 2009, hlm. 51) mengemukakan bahwa “penyakit yang menonjol terkait dengan penyediaan makanan yang tidak higienis adalah diare, gastro enteritis, dan keracunan makanan”. Hal tersebut didukung oleh pernyataan bahwa kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan berubahnya makanan tersebut menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang

terkontaminasi disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*). Departemen Kesehatan mengelompokkan penyakit bawaan makanan menjadi lima kelompok, yaitu yang disebabkan oleh virus, bakteri, amuba atau protozoa, parasit dan penyebab bukan kuman. Sedangkan Karla dan Blaker membagi menjadi tiga kelompok, yaitu penyakit infeksi yang disebabkan oleh perpindahan penyakit. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam penularan ini. Golongan kedua adalah keracunan makanan atau infeksi karena bakteri. Golongan ketiga adalah penyebab yang bukan mikroorganisme (dalam Sussana dan Hartono, 2003, hlm.22).

Penanganan mengenai higiene sanitasi makanan termasuk kedalam materi mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene Prodi Pendidikan Tata boga di Universitas Pendidikan Indonesia. Prodi Pendidikan Tata Boga merupakan prodi di bidang keguruan, oleh sebab itu pengaplikasian ilmu higiene sanitasi secara langsung dengan baik dan benar diperlukan sebagai kesiapan untuk mengajar nantinya. Ilmu higiene sanitasi yang di aplikasikan saat praktik salah satunya meliputi higiene pribadi (*personal hygiene*). *Personal hygiene* merupakan bagian penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan untuk meminimalisir resiko keracunan yang disebabkan oleh kesalahan dalam pembuatan makanan, sebab *personal hygiene* meliputi kebersihan seseorang dalam menangani makanan yang secara langsung berinteraksi dengan makanan yang memungkinkan menjadi sumber pembawa bakteri ataupun sebagai pentransfer bakteri penyebab penyakit yang dapat menjadi sumber keracunan makanan. Direktorat Penyehatan Lingkungan (1992) menyatakan bahwa dalam pengamatan pengolahan makanan, hal yang perlu diwaspadai adalah faktor penjamah (tenaga pengolah) makanan yang menangani langsung makanan, terutama keadaan kesehatan dan perilaku penjamah (tenaga pengolah) makanan dalam mengolah makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah (tenaga pengolah) makanan mempengaruhi citra dan kualitas makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Purnawijayanti (2007, hlm.15) dinyatakan bahwa 80-85% keracunan makanan di Indonesia disebabkan oleh faktor manusia. Unsur-unsur yang menyebabkannya antara lain kurangnya pengetahuan para penjamah (tenaga

pengolah), kurangnya keterampilan tenaga pengolah, dan motivasi kerja yang menurun (dalam Masdarini dan Devi, 2011, hlm.167).

Materi *personal hygiene* dalam mata kuliah Mikrobiologi dan Sanitasi Higiene yang telah diberikan dijadikan acuan pengalaman saat mahasiswa melaksanakan praktik mata kuliah lain. Salah satu mata kuliah yang menerapkan *personal hygiene* adalah mata kuliah Makanan Kontinental 2. Salah satu praktik yang dilakukan dari mata kuliah Makanan Kontinental 2 adalah praktik membuat hidangan *main course*. Hidangan *main course* menurut Minantyo (2011, hlm. 112) *main course* adalah "hidangan utama dengan porsi terbesar dalam set menu yang disajikan sesudah *appetizer* dan sebelum *dessert*." Pelaksanaan praktik hidangan *main course* meliputi tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian. Tahapan persiapan meliputi kelengkapan pakaian kerja, menyiapkan bahan seperti memilih bahan, membersihkan bahan, memotong bahan. Tahapan pengolahan yaitu proses mengolah bahan menjadi suatu hidangan. Kemudian tahapan penyajian yaitu menyajikan makanan dengan menggunakan alat dan *garnish* yang sesuai dan mampu menambah daya tarik untuk menggugah selera makan. Saat melakukan tahapan praktik hidangan *main course* perlu dilakukan pengaplikasian ilmu sanitasi higiene yang optimal selama berlangsungnya kegiatan praktik memasak. Beberapa hidangan *main course* yang dipraktikkan adalah *chicken cordon bleu*, *fish fillet*, *sirloin beef steak*, *spaghetti bolognaise*, dan *scotch egg*.

Pengaplikasian ilmu sanitasi higiene pada saat praktik memasak hidangan *main course* perlu dilakukan dengan mengikuti prosedur sanitasi higine yang baik dan benar untuk memastikan keamanan makanan saat dikonsumsi. Untuk mengetahui manfaat pengetahuan pengaplikasian sanitasi higiene saat praktik maka penulis melakukan pengamatan pada salah satu kegiatan praktik memasak hidangan *main course* Makanan Kontinental 2 Prodi Pendidikan Tata Boga tahun 2015. Saat melakukan pengamatan, penulis masih menemukan masalah antara pengaplikasian sanitasi higiene saat praktik yang tidak sesuai dengan ilmu pengetahuan syarat sanitasi higiene yang harus dipenuhi pada saat melaksanakan praktik.

Rr. Erinna Astrini, 2017

MANFAAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DALAM MEMBUAT MAIN COURSE MAKANAN KONTINENTAL MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA ANGKATAN 2015

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pada saat kegiatan praktik berlangsung masih terdapat peraturan sanitasi hygiene yang tidak dilakukan secara optimal, salah satunya yaitu *personal hygiene* sebagai penjamah makanan yang belum dipenuhi oleh mahasiswa. *Personal hygiene* yang tidak terpenuhi saat praktik hidangan *main course* antara lain pada tahap persiapan masih terdapat mahasiswa yang kukunya tidak dipotong pendek sebelum memulai praktik, tidak melakukan cuci tangan dengan menggunakan sabun hanya dibilas dengan air saja sebelum memulai praktik, dan walaupun mencuci tangan tetapi tidak sesuai dengan prosedur pencucian tangan yang benar. Pada tahap pengolahan masih terdapat mahasiswa yang menggunakan sendok yang sama untuk mencicipi makanan dari wadah makanan dan bersin dan batuk saat mengolah makanan. Pada tahap penyajian masih terdapat mahasiswa yang tidak mencuci terlebih dahulu *garnish* yang akan dipakai dengan benar, hanya terkena air saja. Walaupun ada beberapa persyaratan sanitasi yang sudah terpenuhi, namun masih ada beberapa persyaratan sanitasi hygiene yang tidak terpenuhi. Jadi, berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan menerangkan bahwa masih adanya penerapan sanitasi hygiene yang belum dilakukan dengan baik dan benar saat praktik bila disesuaikan dengan pengetahuan hygiene sanitasi yang sudah diberikan.

Seperti yang sudah dijelaskan pada uraian sebelumnya, meskipun pengetahuan sanitasi hygiene sudah diberikan tetapi berdasarkan pengamatan masih terdapat mahasiswa yang belum memenuhi peraturan sanitasi hygiene secara keseluruhan saat kegiatan praktik berlangsung, sedangkan keamanan pangan merupakan hal yang penting dalam memasak hidangan. Hal serupa diungkapkan Adam dan Moetariemi (dalam Cahyaningsih, dkk. 2009, hlm. 180) yang berpendapat bahwa “perilaku penjamah makanan ikut berperan dalam menentukan suatu makanan sehat atau tidak”. Oleh sebab itu, penerapan *personal hygiene* juga harus dilakukan dengan baik dan benar oleh mahasiswa sebagai penjamah makanan saat melaksanakan praktik *main course*, karena penjamah makanan merupakan salah satu bagian dari hygiene sanitasi yang harus terpenuhi saat membuat makanan untuk mencegah keracunan makanan dan membuat makanan yang aman di makan. Untuk mengetahui manfaat antara pengetahuan hygiene sanitasi dengan sikap mahasiswa

Rr. Erinna Astrini, 2017

**MANFAAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DALAM MEMBUAT MAIN COURSE MAKANAN
KONTINENTAL MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA ANGKATAN 2015**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

saat praktik. Maka penulis mengambil judul Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015?”. Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana manfaat pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan *main course* yang meliputi menyiapkan bahan dan alat pengolahan dan penyajian.
2. Bagaimana manfaat pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan *main course* yang meliputi penggunaan teknik pengolahan dalam menu, tata tertib kerja, dan kebersihan ruang kerja.
3. Bagaimana manfaat pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian *main course* meliputi memporsi hidangan, meng-*garnish*, penyimpanan alat ke tempat semula dan kebersihan ruang praktik.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam membuat *main course* makanan kontinental mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2015.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

- a. Memperoleh gambaran pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan *main course* yang meliputi: pakaian kerja, menyiapkan bahan dan alat pengolahan.
- b. Memperoleh gambaran pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan *main course* yang meliputi: pemotongan bahan, penggunaan teknik pengolahan, tata tertib kerja praktik, dan kebersihan meja kerja praktik.
- c. Memperoleh gambaran pengetahuan higiene sanitasi mahasiswa saat pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian *main course* meliputi: mempori hidangan, meng-*garnish*, penyimpanan alat ke tempat semula dan kebersihan ruang praktik.

D. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai pihak. Secara khusus, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dari Segi Kebijakan agar setiap proses praktik memasak selalu mengaplikasikan ilmu higiene sanitasi dengan baik dan benar untuk menghindari dampak keracunan akibat pengolahan makanan yang tidak baik.

E. Struktur Organisasi Skripsi

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, dikemukakan tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. BAB III Metode Penelitian, dikemukakan tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, dikemukakan hasil pengolahan dan analisis data beserta pembahasannya sesuai dengan pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

Rr. Erinna Astrini, 2017

MANFAAT PENGETAHUAN HIGIENE SANITASI DALAM MEMBUAT MAIN COURSE MAKANAN KONTINENTAL MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA ANGKATAN 2015

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.