

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam kehidupan manusia dan merupakan salah satu sumber protein hewani yang di dalamnya terkandung nilai gizi yang sangat tinggi. Banyak masyarakat yang gemar mengkonsumsi susu, khususnya susu segar yang berasal dari sapi perah. Susu segar yang berasal dari sapi perah mengandung nilai gizi yang lengkap dan tinggi kandungannya. Kandungan zat gizi susu terdiri dari protein, lemak, vitamin, dan mineral yang berguna bagi kesehatan manusia. Sehingga sekarang ini banyak Rumah Makan yang menyajikan aneka susu dan menjamur dimana – mana.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Suparinto, 2006). Selain dilihat dari tingkat keamanannya, higiene dan sanitasi yang baik juga sangat berpengaruh pada mutu dan kualitas susu. Mutu susu yang diproduksi sangat mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen terhadap produk tersebut. Sehingga untuk meningkatkan kepuasan konsumen maka produsen harus meningkatkan mutu dari produk yang dimilikinya agar konsumen tetap menyukai produk susu yang dihasilkan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, definisi Higiene Sanitasi Makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sedangkan penjamah makanan menurut Kemenkes RI tahun 2011 adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Penjamah makanan memiliki peran utama dalam pencegahan penyakit bawaan makanan karena mereka dapat mengkontaminasi dan menjadi pembawa gejala keracunan makanan (Walker et al., 2003).

Air susu sebagai salah satu makanan yang tinggi nilai gizinya untuk menunjang kesehatan manusia dan mempunyai sifat baik untuk media pertumbuhan mikroorganisme. Sehingga untuk mempertahankan sifat-sifat baik tersebut, perlu dilakukan usaha untuk mencegah kemungkinan terjadinya kerusakan pada kualitas air susu. Kualitas air susu dipengaruhi oleh perlakuan – perlakuan saat proses pemerahan, penanganan setelah pemerahan, cara penyimpanan susu sejak keluar dari ambing sampai ke tempat prosesi, dan distribusi hingga pemasaran ke konsumen (Anjarsari, 2010).

Beberapa pangan yang beresiko terjadi kontaminasi yaitu pangan yang berbahan dasar susu. Susu didefinisikan sebagai sekresi normal kelenjar mamari atau ambing mamalia, atau cairan yang diperoleh dari pemerahan ambing sapi sehat tanpa dikurangi atau ditambah sesuatu. Dari aspek kimia, susu yaitu emulsi lemak di dalam larutan air dan gula dan garam-garam mineral dengan protein dalam keadaan koloid. Sumber susu untuk manusia terutama berasal dari sapi dan

kambing, hewan lain antara lain kerbau, domba, dan unta. Pada umumnya susu dari berbagai spesies hewan mengandung konstituen yang sama, tetapi komposisi dan sifatnya bervariasi. Sebagian besar susu berasal dari susu sapi. Air susu sebagai salah satu minuman yang tinggi nilai gizinya dan mempunyai manfaat untuk kesehatan manusia (Anjarsari, 2010).

Berdasarkan hasil survey pendahuluan, diperoleh data bahwa kurangnya kebersihan pada tenaga penjamah makanan di Rumah Makan “P” Susu dan tempatnya kurang memadai. Rumah Makan “P” Susu adalah suatu usaha kuliner yang terletak di kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta. Rumah Makan ini menyajikan berbagai makanan dan minuman, khususnya menu yang sangat diminati oleh para konsumen yaitu susu sapi segar. Rumah Makan “P” Susu ini buka pada pukul 16.00 – 01.00 WIB. Desain bangunan dari Rumah Makan ini yaitu berada di halaman terbuka, dimana tempat duduk para konsumen disusun sedemikian rupa. Sehingga para konsumen dapat menikmati suasana keindahan pada malam hari.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin mengetahui bagaimana aplikasi dalam menerapkan higiene dan sanitasi makanan di Rumah Makan “P” Susu tersebut. Misalnya para tenaga pengolah tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, tidak menutup kepala/tidak memakai topi, tidak memakai sarung tangan yang sekali pakai, tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai “Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta”.

B. Rumusan Masalah

1. Berapakah skor setiap variabel Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta ?
2. Berapakah total skor Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta ?
3. Apakah kriteria Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta berdasarkan jumlah skor penilaian uji kelaikan higiene sanitasi rumah makan secara keseluruhan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta.
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketuinya total skor Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta ditinjau dari 9 variabel uji kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan.
 - b. Diketuinya kriteria Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta berdasarkan total skor penilaian uji kelaikan higiene sanitasi rumah makan secara keseluruhan.
 - c. Diketuinya hasil uji angka kuman pada sampel susu dan alat makan di Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini termasuk penelitian food service tentang keamanan pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk menambah ilmu dan wawasan mengenai pentingnya Higiene Sanitasi Makanan pada pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta

2. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Memberikan tambahan pengetahuan ilmiah dan literatur tentang Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan (HSM) pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta.

3. Bagi Pengelola Rumah Makan “P” Susu

Sebagai bahan masukan untuk rumah makan tersebut dan diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk susu yang dijual, serta dapat mengaplikasikannya dalam proses pengolahan susu pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta.

4. Bagi Masyarakat

Memperluas pengetahuan serta wawasan tentang higiene sanitasi makanan pada rumah makan.

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan/ sumber bagi peneliti lain untuk pengembangan penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Tinjauan Higiene Sanitasi Makanan (HSM) pada Rumah Makan “P” Susu di Kompleks Alun – alun Utara Yogyakarta ini belum pernah dilakukan penelitian.

Penulis	Tri Handartiwi (2015)	Sri Idha (2015)
Judul Penelitian	Pengetahuan Higiene Sanitasi Petugas Penjamah makanan dan praktik Higiene Sanitasi di Unit Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul	Tinjauan Pengetahuan dan Sikap Higiene Tenaga Penyaji Makanan Ketring Sidodadi di Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Asrama STMM “MMTC” Yogyakarta dan BLKPP DIY
Metode dan Hasil Penelitian	Metode penelitian ini merupakan observasional dengan pendekatan <i>cross-sectional</i> . Hasil penelitian ini adalah diketahui tingkat pengetahuan penjamah makanan sebagian besar termasuk dalam kategori baik yaitu 95,7%.	Metode penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan <i>cross-sectional</i> . Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan baik dan sikap baik pada penjamah makanan sebesar 84,6%. Dan tingkat pengetahuan baik dan sikap kurang pada penjamah makanan sebesar 15.4%.
Persamaan	Persamaan dari penelitian ini adalah sama – sama menggunakan metode penelitian observasional dan dengan pendekatan <i>cross-sectional</i> .	Persamaan dari penelitian ini adalah sama – sama menggunakan metode penelitian observasional dan dengan pendekatan <i>cross-sectional</i> .
Perbedaan	peneliti sebelumnya hanya meneliti pengetahuan dan praktik petugas penjamah makanan, sedangkan penelitian ini akan meneliti higiene dan sanitasi makanan secara keseluruhan yaitu terdiri dari 9 variabel uji kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan.	peneliti sebelumnya hanya meneliti pengetahuan dan praktik petugas penjamah makanan, sedangkan penelitian ini akan meneliti higiene dan sanitasi makanan secara keseluruhan yaitu terdiri dari 9 variabel uji kelaikan higiene sanitasi pada rumah makan.