

# HIGIENE DAN SANITASI USAHA JASABOGA DI SETURAN, KECAMATAN DEPOK, KELURAHAN CATURTUNGGAL, D.I YOGYAKARTA

## *HYGIENE AND SANITATION CATERING BUSINESS IN SETURAN SUBDISTRICT OF DEPOK, KELURAHAN CATURTUNGGAL, D.I. YOGYAKARTA*

Oleh: Ayu Wulandari, Tutiek Rahayu

Biologi FMIPA UNY

Email: [ayu975fmipa@student.uny.ac.id](mailto:ayu975fmipa@student.uny.ac.id), [tutiek\\_rahayu@uny.ac.id](mailto:tutiek_rahayu@uny.ac.id)

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan hygiene dan sanitasi serta keamanan produk yang dihasilkan pada usaha jasaboga di Seturan Kecamatan Depok, Kelurahan Caturtunggal, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan dengan observasi ke usaha jasaboga. Penentuan lokasi dan sampel ayam bakar Padang dilakukan secara *purposive sampling*. Data hasil observasi dari lembar *scoring* dianalisis dengan analisis statistik deskriptif, dimodifikasi dari Kumpulan Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman Depkes RI. 2004. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi pada proses penyajian di kedua jasaboga cukup baik dibuktikan dengan hasil presentase yang didapat jasaboga A sebesar 81,25% dan jasaboga B sebesar 79,16%, sedangkan standar baku mutu yang telah diterapkan yaitu 70%. Keamanan produk ayam bakar padang pada kedua jasaboga ialah baik dan aman untuk dikonsumsi, terbukti dengan tidak terdapatnya cemaran yang melebihi standar pada hasil pengujian bau, rasa, tekstur, kenampakan benda asing, pengujian pH, formalin, ALT dan keberadaan *Staphylococcus aureus*.

**Kata kunci:** *ayam bakar Padang, hygiene, sanitasi, usaha jasaboga,*

### **Abstract**

*The purpose of this research are to know the application of hygiene and sanitation and the safety of the products produced in the catering business in Seturan Subdistrict of Depok, Kelurahan Caturtunggal, Sleman District, D.I. Yogyakarta. This research is done by observation to the catering business. Determination of location and sample of Padang grilled chicken was done by purposive sampling. The observed data from the scoring sheet were analyzed by descriptive statistical analysis, modified from the Kumpulan Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman Depkes RI. 2004. The results showed that the application of hygiene and sanitation in the presentation process in both jasaboga is good enough is proved by the result of percentage obtained jasaboga A of 81.25% and jasaboga B of 79.16%, while the standard quality standard that has been applied that is 70%. The safety of chicken roasted chicken products in both jasaboga is good and safe to consume, as evidenced by the absence of contamination that exceeds the standard on the test results of odor, taste, texture, foreign appearance, pH testing, formalin, ALT and the presence of *Staphylococcus aureus*.*

**Keyword.:** *hygiene, sanitation, catering business, Padang grilled chicken*

## PENDAHULUAN

Kemajuan dibidang teknologi dan bertambahnya aktivitas pada masa sekarang menjadikan masyarakat lebih memilih cara praktis dalam penyelenggaraan makanan bagi individu, keluarga maupun pada acara atau kegiatan. Hal ini yang mendorong pertumbuhan jasa boga seperti rumah makan, katering, bahkan pedagang makanan kaki lima. Jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes RI, 2011).

Sistem pelayanan pada jasa boga biasanya terdapat jenis makanan yang sudah tersedia dan kemudian terdapat penyaji yang melayani pembeli untuk mendapatkan makanan atau minuman yang telah disediakan. Terdapat kontak langsung yang terjadi baik antara penyaji dengan pembeli ataupun penyaji dengan makanan atau minuman sehingga penyaji sangatlah harus memperhatikan aspek higiene dan sanitasi diantaranya higiene dan sanitasi makanan, higiene dan sanitasi lingkungan kerja, higiene dan sanitasi alat makan dan sanitasi penyaji.

Perkembangan di bidang jasa boga sangatlah pesat sehingga mengakibatkan banyaknya inovasi makanan. Jenis makanan yang sejak

dahulu hingga saat ini masih digemari yaitu ayam bakar Padang, namun makanan ini belum tentu aman jika dilihat dari sisi fisik, kimiawi dan biologis.

Menurut data BPOM RI tahun 2016, *Staphylococcus aureus* menempati profil *agent etiology* KLB keracunan pangan dengan jumlah tertinggi yaitu 6. Di Indonesia, kejadian keracunan pangan akibat *Staphylococcus aureus* masih sering terjadi. *Staphylococcus aureus* merupakan 1 dari 3 bakteri penyebab utama keracunan pangan di Indonesia (18,3%) (Citra Indriani dkk., 2018).

Higiene penjamah makanan, serta sanitasi lingkungan berpengaruh terhadap hasil akhir dari produk pangan berupa keamanan dan kelayakan dari produk pangan itu sendiri. Jika dilihat dari semua tahapan tahapan tersebut sangatlah beresiko untuk terjadinya cemaran baik secara fisik, kimiawi serta biologis. Berdasarkan hal tersebut, maka sangatlah perlu dilakukan penilaian higiene dan sanitasi serta uji cemaran dari ketiga aspek yaitu aspek fisik, kimia dan mikrobiologis pada jasaboga di Yogyakarta untuk mengetahui kualitas dan menjamin mutu keamanan dari produk pangan yang diproduksi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi

serta melihat keamanan produk ayam bakar Padang pada jasaboga A dan B dilihat dari uji cemaran fisik, kimiawi, dan mikrobiologis berdasarkan SNI di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Caturtunggal, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Uji cemaran fisik yang dilakukan berupa bau, rasa, tekstur, kenampakan dan keberadaan benda asing. Uji kimia yang dilakukan berupa pengujian pH dan keberadaan formalin, sedangkan untuk uji mikrobiologis meliputi ALT dan keberadaan *Staphylococcus aureus*

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pengambilan sampel jasaboga dan sampel ayam bakar Padang secara *purposive sampling*.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada 4 April-15 Mei 2018. Penilaian hygiene dan sanitasi serta pengujian fisik dilakukan langsung pada jasaboga, pengujian pH dilakukan di Lab Mikrobiologi FMIPA UNY, sedangkan untuk pengujian formalin dan cemaran mikrobiologi dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta.

### **Target Penelitian**

Populasi pada penelitian ini ialah seluruh jasaboga dan seluruh ayam bakar Padang yang berada di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Caturtunggal, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Sampel pada penelitian ini ialah Jasaboga yang menjual ayam bakar Padang dan ayam bakar Padang dari jasaboga A dan B yang berada di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Caturtunggal, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Pengambilan sampel yang akan diuji yakni ayam bakar Padang dilakukan secara *purposive sampling*. Jenis masakan yang dipilih ditentukan dari masakan yang paling sering dipesan.

### **Prosedur**

Prosedur penelitian ini terdiri dari empat tahapan secara umum. Tahap pertama yaitu menentukan lokasi yaitu di Seturan, Kelurahan Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Tahap selanjutnya yaitu penentuan sampel dengan memilih jasaboga berjenis A2 dan menjual ayam bakar Padang yang berada di Seturan, Kelurahan Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, D.I Yogyakarta. Tahap ketiga yaitu pengambilan data dan dilanjutkan dengan tahap terakhir yaitu analisis data.

## Instrumen dan teknik pengumpulan data

Instrumen yang digunakan untuk penilaian higiene dan sanitasi berupa Lembar uji higiene dan sanitasi yang dimodifikasi dari Depkes RI. 2004. *Kumpulan Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI. Metode pengumpulan data untuk higiene dan sanitasi dilakukan dengan beberapa cara, yaitu observasi dan studi pustaka, sedangkan untuk keamanan produk jasaboga didapatkan dengan uji fisik berupa pengamatan bau, rasa, tekstur, kenampakan, dan keberadaan benda asing yang dilakukan oleh panelis, uji kimia berupa pengujian pH dan formalin, serta uji mikrobiologis berupa penghitungan Angka Lempeng Total (ALT) dan keberadaan *Staphylococcus* sp.

### Teknik Analisis Data

Penilaian higiene dan sanitasi jasa boga dihitung dengan rumus:

$$\text{Hasil} = \frac{\text{jumlah skor hasil observasi}}{\text{jumlah skor total(48)}} \times 100\%$$

Hasil observasi dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif kemudian dilanjutkan uji laboratorium untuk mengetahui cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Higiene dan Sanitasi

Tabel 1 menunjukkan hasil nilai higiene dan sanitasi di kedua jasa boga di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Catur Tunggal, D.I. Yogyakarta berdasarkan instrumen yang dimodifikasi dari Kumpulan Modul Kursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman menurut DEPKES RI tahun 2004.

**Tabel 1. Nilai Higiene Dan Sanitasi Jasaboga A dan B**

No.	Kriteria	Nilai		SBM
		Jb A	Jb B	
1.	Lingkungan tempat penyajian ayam bakar	5	6	9
2.	Fasilitas dan kesehatan higiene dan sanitasi	8	7	9
3.	Keadaan bangunan	9	8	9
4.	Peralatan proses penyajian	7	7	9
5.	Kesehatan dan higienitas penyaji	10	10	12
	<b>Hasil</b>	39	38	48
	<b>Nilai persentase</b>	81,2 5%	79,1 6%	100%

Keterangan:

Jb A = Jasaboga A

Jb B = Jasaboga B

SBM = Standar Baku Mutu

Nilai higiene dan sanitasi di kedua jasa boga di Seturan, Kecamatan Depok, Kelurahan Catur Tunggal, Kabupaten Sleman, Kota Yogyakarta menunjukkan hasil yang baik karena melebihi dari standar baku mutu. Jasaboga A memiliki nilai persentase sebesar 81,25% dan jasaboga B memiliki persentase sebesar 79,16%, standar baku mutu yang telah diterapkan yaitu 70%.

### Keamanan Produk

**Tabel 2. Hasil Uji Cemaran Fisik Ayam Bakar Padang Jasaboga A dan B**

Jasaboga	Parameter	Hasil Uji
A	Rasa	Rempah
	Aroma	Tidak tengik, tidak busuk
	Kenampakan	Tidak ada lendir
	Tekstur	Empuk, lembut
	Kenampakan Benda Asing	Tidak ada
B	Rasa	Rempah
	Aroma	Tidak tengik, tidak busuk
	Kenampakan	Tidak ada lendir
	Tekstur	Empuk, lembut
	Kenampakan Benda Asing	Tidak ada

Keterangan:

\*standar baku untuk ayam bakar Padang tidak ada sehingga tidak ada parameter yang digunakan untuk uji fisik ayam

Pengujian cemaran fisik bertujuan untuk melihat apakah ada kerusakan bahan pangan yang dapat berpotensi menjadi

*foodborne disease*. Kerusakan pada daging ayam dapat disebabkan karena adanya benturan fisik, perubahan kimia, dan aktivitas mikroba (Bambang Dwiloka, dkk. 2013: 116). Akibat kerusakan tersebut seperti perubahan warna, perubahan bau, perubahan rasa, dan terjadi ketengikan yang disebabkan oksidasi lemak pada daging ayam. Kerusakan bahan pangan tersebut apabila tetap dikonsumsi akan menyebabkan *foodborne disease*. Berdasarkan hasil pengujian, kedua sampel jasaboga aman dari cemaran fisik.

**Tabel 3. Hasil Uji Cemaran Kimia Pada Ayam Bakar Padang**

No.	Parameter	Jasaboga		Syarat mutu kimia
		A	B	
1.	pH	6	7	3,0-8,0
2.	Formalin	Negatif	Negatif	Negatif

Pengujian pH bertujuan untuk mengetahui derajat keasaman produk ayam bakar Padang kedua jasaboga yang merupakan salah satu faktor keberadaan mikroorganisme. Faktor derajat keasaman atau pH juga dapat mempengaruhi tekstur daging ayam, karena menurut Soeparno (2005) dalam Noor Rosyidah Amini., (2015: 62) daging ayam yang memiliki pH di atas 6,0 lebih empuk dibanding daging ayam yang memiliki pH di bawah 6,0.

Hasil pengujian pH pada produk akhir kedua jasaboga yaitu 6 untuk jasaboga A dan 7 untuk jasaboga B. Hal ini sesuai dengan teori Buckle, K. A dalam Noor Rosyidah Amini (2015: 58-61) yaitu Nilai pH bahan pangan berkisar antara 3,0 sampai 8,0, sedangkan mikroorganisme umumnya tumbuh pada pH 5,0 sampai 8,0. Zat gizi seperti karbohidrat, lemak, dan protein pada bahan pangan dapat ikut menentukan jenis mikroorganisme yang dominan di dalamnya, karena zat gizi dapat membantu pertumbuhan mikroorganisme.

Formalin termasuk ke dalam karsinogenik golongan IIA, dimana golongan I ialah yang sudah pasti menyebabkan kanker, golongan IIA baru taraf diduga. Konsumsi dalam jumlah yang sedikit, formalin akan larut dalam air serta akan dibuang keluar bersama cairan tubuh, hal itu menyebabkan formalin akan sulit di deteksi keberadaannya di dalam darah.

Hasil pengujian pada ayam bakar Padang kedua jasaboga menunjukkan hasil yang negatif terhadap formalin. Hal ini sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 Tahun 2012. Penggunaan bahan pengawet dimaksudkan untuk menghentikan aktivitas mikroba yang dapat menyebabkan keracunan maupun kerusakan pangan. Bahan

pengawet memiliki sifat antimikroba yakni mampu mengganggu sistem genetik dan menghambat enzim. Sifat antimikroba formalin merupakan hasil dari kemampuannya menginaktivasi protein dengan cara mengondensasi amino bebas dalam protein menjadi campuran lain (Wisnu Cahyadi, 2006: 231).

**Tabel 4. Hasil Uji Cemaran Mikrobiologis Ayam Bakar Padang**

No.	Parameter	Jasaboga		Syarat mutu mikrobiologis
		A	B	
1.	ALT (30 C, 72 jam)	<1x10 <sup>5</sup>	<1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</sup>
2.	Uji Keberadaan <i>S.aureus</i>	Negatif	Negatif	Negatif

Nilai ALT yang tidak melebihi batas didukung oleh higiene sanitasi yang sudah cukup baik dilakukan oleh pihak jasaboga, sedangkan apabila nilai ALT yang melebihi batas maksimum menunjukkan bahwa produk pangan telah tercemar oleh mikroorganisme. Produk pangan dapat bertindak sebagai perantara untuk tumbuhnya mikroorganisme yang bersifat patogenik terhadap manusia, seperti timbulnya gangguan gastrointestinal. Menurut Mossel (1977)

dalam Buckle, K. A (2013: 57), nilai ALT yang telah melebihi standar baku mutu dapat disebabkan oleh beberapa faktor, yakni:

- 1) sifat dari bahan pangan itu sendiri;
- 2) pengolahan yang belum benar;
- 3) kondisi lingkungan dari pengolahan dan penyimpanan produk pangan.

Keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus* pada produk pangan mengindikasikan hygiene dan sanitasi yang buruk pada saat pengolahan bahan pangan. Menurut *International Commission of Microbiological Specifications for Food* (ICMSF) dalam Hermawan Thaheer (2005: 8) *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri grup III yang mana merupakan bakteri dengan bahaya sedang, dan terbatas penyebarannya. *Staphylococcus aureus* menghasilkan sebuah enzim yang disebut enzim enterotoksin. *Enterotoksin* merupakan enzim yang mampu bertahan dalam kondisi panas dan tahan terhadap suasana yang bersifat basa di dalam usus yang dapat menyebabkan keracunan makanan (Daging merupakan jenis makanan yang banyak ditumbuhi bakteri ini. Toksin yang dihasilkan oleh *Staphylococcus aureus* akan sulit dihilangkan walaupun makanan yang tercemar toksin tersebut disimpan di dalam lemari es dan umumnya toksin tersebut

disimpan di dalam lemari es dan umumnya toksin tersebut tahan terhadap pemanasan yang digunakan pada pemasakan (Palupi *et al* 2010 dalam Ni Luh Suriani, 2014).

Secara keseluruhan, organisme ini tidak kuat bersaing dengan yang lainnya dan akibatnya bakteri ini tidak mempunyai peran yang berarti pada bahan pangan yang telah dimasak. Akan tetapi, dalam bahan pangan yang telah dimasak atau diasin, dimana organisme organisme yang telah rusak oleh pemanasan atau pertumbuhannya terhambat oleh konsentrasi garam, sel sel *Staphylococcus aureus* dapat terus berkembang mencapai tingkat yang membahayakan. Pertumbuhan bakteri ini menghasilkan *enterotoksin* yang apabila termakan dapat mengakibatkan serangan mendadak yaitu kekejangan pada perut dan muntah muntah yang hebat. Untuk menghasilkan *enterotoksin* yang cukup dalam produk untuk bersifat meracuni dibutuhkan kira-kira  $10^6$  sel/g (Buckle, K. A , 1985:78)

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Penerapan hygiene dan sanitasi pada proses penyajian produk pangan berupa ayam bakar Padang jasaboga A dan B cukup baik, hal tersebut dibuktikan dengan hasil presentase yang didapat yaitu pada

jasaboga A memperoleh nilai 81,25% dan jasaboga B memiliki persentase sebesar 79,16%, standar baku mutu yang telah diterapkan yaitu 70%.

Kemamanan produk ayam bakar Padang pada jasaboga A dan B adalah baik dan aman untuk dikonsumsi, hal tersebut dibuktikan dengan tidak terdapatnya cemaran yang melebihi standar baku mutu pada hasil uji rasa, tekstur, bau, kenampakan, keberadaan benda asing, pH, formalin, ALT, dan keberadaan bakteri *Staphylococcus aureus*.

### Saran

Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya parameter uji mikrobiologis perlu ditambahkan yaitu uji keberadaan bakteri Salmonella dan E.coli.

### Daftar Pustaka

Bambang Dwiloka, Bhakti Etza Setiani, dan Meida Afrianti. (2013). Perubahan warna, Profil protein dan Mutu Organoleptik daging Ayam Broiler setekah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (Vol. 2 No. 3).

Citra Indriani, Risalia Reni, Siswanto Agus. (2018). *Kontribusi Agen Dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Indonesia: Kajian Sistematis*. BKM journal of community medicine and public health volume 34 nomor 3. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/227841-kontribusi->

[agen-dan-faktor-penyebab-keja-abfa3b58.pdf](https://media.neliti.com/media/publications/227841-kontribusi-agen-dan-faktor-penyebab-keja-abfa3b58.pdf) pada 23 Juli 2018

Hermawan Thaheer. (2005). Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.

Buckle, K. A. (1985). Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press

PERMENKES. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/MENKES/PER/IV/2011 Tentang Hygine Sanitasi Jasaboga*

----- (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP)*.

Ni Luh Suriani, Ni Putu Niti Rahayu, dan Retno Kawuri. (2014). *Uji Keberadaan Staphylococcus Aureus Pada Sosis Tradisional (Urutan) Yang Beredar Di Pasar Tradisional Di Denpasar, Bali*. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/simbiosis/article/view/9497>. Pada tanggal 9 Desember 2017 pukul 18:10 WIB

Noor Rosyidah Amini. (2015). *Hazzard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Usaha Jasaboga Di Desa Sariharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman*. Skripsi. Yogyakarta: FMIPA UNY

Wisnu Cahyadi. (2006). Analisis Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara