

Peran Sanitasi dalam Proses Produksi dan Penyajian Makanan

Alleyda Audia Mecca¹, Randy Syafaat Dalimunthe², Laurena Ginting³, Fatma Tresno Ingtyas⁴

¹²³⁴Universitas Negeri Medan

ochaaaalleyda@gmail.com¹, randysyafaat946@gmail.com²,

laurenaginting2011@yahoo.com³, fngtyas@yahoo.com⁴

ABSTRACT

In daily life, we often overlook cleanliness and sanitation aspects, both in household environments and industrial settings, including food production and service. However, poor sanitation can lead to serious negative impacts, such as foodborne illnesses. Several cases of food poisoning involving pathogenic bacteria such as Salmonella, Escherichia coli, and Listeria are frequently associated with insufficient attention to sanitation in food handling. A lack of understanding or awareness about the importance of hygiene can exacerbate this situation, increasing public health risks. This study aims to examine the role of sanitation in maintaining the quality of food ingredients, the impact of sanitation implementation on food safety, and effective sanitation practices in food production and service processes. Proper sanitation at every stage of food production is crucial to prevent microbial contamination that can degrade quality and endanger consumer health. The study employs a qualitative method, using in-depth interviews with 10 culinary arts students from the 2022 cohort. The findings indicate that sanitation in production processes, such as cleaning raw materials and cooking utensils, significantly affects the quality of the food produced. Good sanitation practices can prevent cross-contamination, enhance food hygiene, and ensure safe consumption. Effective sanitation practices include thorough cleaning procedures for equipment and proper management of raw materials at every stage of production to serving. This research recommends that the food industry strengthen knowledge and implementation of sanitation practices, improve hygiene monitoring, and invest in better sanitation equipment to maintain food quality and safety.

Keywords: sanitation, raw material quality, food safety, cross-contamination, food hygiene

ABSTRAK

Dalam kehidupan sehari-hari, kita sering kali mengabaikan aspek kebersihan dan sanitasi, baik dalam lingkungan rumah tangga maupun industri, termasuk dalam produksi dan penyajian makanan. Padahal, sanitasi yang buruk dapat menyebabkan dampak negatif yang serius, seperti penyakit yang ditularkan melalui makanan. Beberapa kasus keracunan makanan yang melibatkan bakteri patogen seperti Salmonella, Escherichia coli, dan Listeria sering kali berhubungan dengan kurangnya perhatian terhadap aspek sanitasi dalam pengelolaan bahan makanan. Kurangnya pemahaman atau kesadaran tentang pentingnya kebersihan dapat memperburuk situasi ini, menyebabkan peningkatan risiko kesehatan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran sanitasi dalam menjaga kualitas bahan baku makanan, dampak penerapan sanitasi terhadap keamanan makanan, serta praktik sanitasi yang efektif dalam proses produksi dan penyajian makanan. Sanitasi yang baik di setiap tahap produksi makanan sangat penting untuk menghindari kontaminasi mikroba yang dapat merusak kualitas dan membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan wawancara mendalam terhadap 10 mahasiswa Tataboga Stambuk 2022. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sanitasi dalam proses

produksi, seperti pembersihan bahan baku dan alat masak, sangat memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penerapan sanitasi yang baik dapat mencegah kontaminasi silang, meningkatkan kebersihan makanan, dan menjaga keamanan konsumsi. Praktik sanitasi yang efektif mencakup prosedur pembersihan menyeluruh pada peralatan dan pengelolaan bahan baku yang baik di setiap tahapan produksi hingga penyajian. Penelitian ini menyarankan agar industri makanan memperkuat pengetahuan dan penerapan sanitasi, meningkatkan pengawasan kebersihan, serta berinvestasi dalam peralatan sanitasi yang lebih baik untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan.

Kata Kunci: sanitasi, kualitas bahan baku, keamanan makanan, kontaminasi silang, kebersihan makanan

PENDAHULUAN

Dalam kehidupan kita sering kali mengabaikan aspek kebersihan dan sanitasi, baik dalam lingkungan rumah tangga maupun industri, termasuk dalam produksi dan penyajian makanan. Padahal, sanitasi yang buruk dapat menyebabkan dampak negatif yang serius, seperti penyakit yang ditularkan melalui makanan. Beberapa kasus keracunan makanan yang melibatkan bakteri patogen seperti Salmonella, Escherichia coli, dan Listeria sering kali berhubungan dengan kurangnya perhatian terhadap aspek sanitasi dalam pengelolaan bahan makanan. Kurangnya pemahaman atau kesadaran tentang pentingnya kebersihan dapat memperburuk situasi ini, menyebabkan peningkatan risiko kesehatan masyarakat.

Sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan tidak hanya berfungsi untuk menjaga kebersihan, tetapi juga untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit. Penelitian menunjukkan bahwa banyak kasus keracunan makanan disebabkan oleh praktik sanitasi yang buruk, baik dalam penyimpanan, pengolahan, maupun penyajian makanan (Fauziah & Suparmi, 2022). Oleh karena itu, penting untuk menekankan bahwa sanitasi yang tepat harus diterapkan di setiap tahap proses produksi makanan.

Salah satu aspek kunci dari sanitasi makanan adalah pengetahuan dan sikap penjamah makanan. Pelaku usaha yang memiliki pemahaman yang baik tentang higiene dan sanitasi cenderung menerapkan praktik yang lebih baik, sehingga mengurangi risiko kontaminasi (Rahmah & Kamal, 2022). Penelitian menunjukkan bahwa pelatihan dan edukasi mengenai higiene sanitasi dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan, yang pada gilirannya berkontribusi pada keamanan pangan (Rapiasih et al., 2010). Hal ini menunjukkan bahwa investasi dalam pendidikan sanitasi sangat penting untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan kepada masyarakat.

Sanitasi juga berkaitan erat dengan penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan kontaminasi oleh vektor seperti kecoa dan tikus, yang dapat membawa patogen berbahaya (Dela et al., 2022). Oleh karena itu, penting untuk memiliki fasilitas penyimpanan yang sesuai, seperti lemari pendingin untuk makanan basah dan tempat penyimpanan yang terpisah untuk bahan makanan kering. Dengan cara ini, risiko kontaminasi dapat diminimalkan, dan keamanan makanan dapat terjaga (Jannah et al., 2021). Penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar sanitasi yang baik dalam penyimpanan dapat mengurangi

kemungkinan terjadinya keracunan makanan (Wismayanti et al., 2019).

Penerapan prinsip higiene dan sanitasi sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang yang dapat terjadi selama proses produksi. Penelitian menunjukkan bahwa mikroorganisme dapat dengan mudah berpindah dari satu permukaan ke permukaan lain, sehingga penting untuk menjaga kebersihan peralatan dan lingkungan kerja (Sitaba et al., 2022; Nurpratama et al., 2023). Selain itu, analisis bahaya dan titik pengendalian kritis (HACCP) merupakan metode yang efektif untuk mengidentifikasi potensi bahaya dalam proses produksi makanan (Nurpratama et al., 2023). Dengan menerapkan prinsip-prinsip ini, industri makanan dapat meningkatkan kualitas produk dan mengurangi risiko kesehatan bagi konsumen.

Kualitas sanitasi dalam penyajian makanan juga tidak kalah penting. Makanan yang disajikan dalam kondisi tidak higienis dapat menjadi sumber penyakit bagi konsumen. Penelitian menunjukkan bahwa cara penyajian makanan yang baik berhubungan langsung dengan tingkat higiene sanitasi yang tinggi (Siswanto, 2023). Oleh karenanya, para pelaku usaha makanan agar menjaga sanitasi dalam penyajian, termasuk penggunaan peralatan yang bersih dan teknik penyajian yang aman. Dalam hal ini, edukasi kepada penjamah makanan mengenai praktik penyajian yang baik sangat diperlukan (Khasanah & Setiyabudi, 2023).

Di samping itu, sanitasi juga berperan dalam menjaga kualitas dan umur simpan makanan. Kontaminasi mikroba dapat menyebabkan kerusakan pada makanan, sehingga mengurangi nilai jual dan meningkatkan pemborosan (Sitaba et al., 2022). Dengan menerapkan praktik sanitasi yang baik, produsen makanan tidak hanya melindungi kesehatan konsumen tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional mereka. Penelitian menunjukkan bahwa makanan yang diproduksi dengan standar sanitasi yang baik memiliki umur simpan yang lebih lama dan lebih aman untuk dikonsumsi (Aviani, 2023).

Pentingnya sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan juga tercermin dalam regulasi dan standar yang ditetapkan oleh pemerintah dan organisasi kesehatan. Standar ini dirancang untuk melindungi konsumen dari risiko kesehatan yang terkait dengan makanan, dan pelanggaran terhadap standar ini dapat mengakibatkan sanksi bagi pelaku usaha makanan (Pangestu & Sitorus, 2021). Oleh karena itu, pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip sanitasi yang baik harus menjadi prioritas bagi semua pelaku di industri makanan. Penelitian menunjukkan bahwa kepatuhan terhadap regulasi sanitasi dapat mengurangi insiden penyakit yang ditularkan melalui makanan (Aviani, 2023).

Peran sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan tidak dapat dipandang sebelah mata. Sanitasi yang baik tidak hanya melindungi kesehatan masyarakat, tetapi juga mendukung keberlanjutan industri makanan. Oleh karena itu, upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik sanitasi di kalangan penjamah makanan dan pelaku usaha makanan harus terus dilakukan melalui edukasi dan pelatihan yang berkelanjutan (Aly et al., 2020; Wibisono & Wibisono, 2020). Hanya dengan demikian, kita dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada masyarakat aman dan berkualitas tinggi.

Sanitasi juga memiliki dampak yang luas terhadap kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Lingkungan yang bersih dan sanitasi yang baik dapat mengurangi penyebaran penyakit menular, yang sering kali terkait dengan makanan yang tidak higienis (Siahaan, 2022; Fauziah & Suparmi, 2022). Penelitian menunjukkan bahwa sanitasi yang baik dapat berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup dan produktivitas masyarakat (Putra et al., 2021). Oleh karena itu, penting untuk mengintegrasikan praktik sanitasi yang baik dalam semua aspek kehidupan sehari-hari, termasuk dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Isu sanitasi makanan juga menjadi perhatian utama. Organisasi kesehatan dunia, seperti WHO, telah mengeluarkan pedoman dan rekomendasi untuk meningkatkan sanitasi dalam pengolahan makanan di seluruh dunia (Arif, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi bukan hanya masalah lokal, tetapi juga merupakan isu global yang memerlukan perhatian dan tindakan bersama. Penelitian menunjukkan bahwa negara-negara yang menerapkan standar sanitasi yang tinggi dalam industri makanan cenderung memiliki tingkat kesehatan masyarakat yang lebih baik (Wicaksono et al., 2023).

Pendidikan dan pelatihan mengenai sanitasi juga harus ditujukan kepada konsumen. Kesadaran konsumen tentang pentingnya memilih makanan yang aman dan higienis dapat mendorong produsen untuk meningkatkan praktik sanitasi mereka (Dela et al., 2022). Penelitian menunjukkan bahwa konsumen yang teredukasi lebih cenderung memilih produk makanan yang memenuhi standar sanitasi yang baik, sehingga mendorong produsen untuk beroperasi dengan lebih bertanggung jawab.

Dalam rangka meningkatkan sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan, kolaborasi antara pemerintah, industri, dan masyarakat sangat diperlukan. Pemerintah harus menetapkan regulasi yang jelas dan memberikan dukungan kepada industri dalam menerapkan praktik sanitasi yang baik (Angraini et al., 2022). Sementara itu, industri harus berkomitmen untuk mematuhi standar sanitasi dan berinvestasi dalam pelatihan karyawan (Nurpratama et al., 2023). Masyarakat juga harus berperan aktif dalam mengawasi dan menuntut praktik sanitasi yang baik dari produsen makanan (Siswanto, 2023).

Penelitian yang berkelanjutan dapat membantu mengidentifikasi tantangan baru dalam sanitasi dan mengembangkan solusi yang efektif. Dengan demikian, kita dapat memastikan bahwa praktik sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan terus berkembang dan beradaptasi dengan kebutuhan masyarakat yang berubah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan fenomena yang terjadi dalam kehidupan nyata, dalam hal ini adalah peran sanitasi dalam produksi dan penyajian makanan. Menurut Sugiyono (2018), pendekatan deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran secara jelas mengenai suatu objek penelitian tanpa mengubah apapun dalam objek tersebut. Penelitian ini lebih menekankan pada

pengumpulan data secara mendalam dan menganalisis proses yang ada, bukan untuk menguji hipotesis.

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga Stambuk 2022. Sesuai dengan pendapat Arikunto (2013), populasi adalah seluruh subjek yang menjadi fokus penelitian, sedangkan sampel adalah sebagian dari populasi yang akan dijadikan objek pengamatan. Penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu dan memperoleh 10 responden sebagai sampel.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder:

- Data Primer: Data yang diperoleh langsung dari responden melalui wawancara mendalam dengan pihak terkait. Menurut Sugiyono (2018), data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber utama atau objek penelitian.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Wawancara: Menggunakan wawancara semi-terstruktur dengan responden yang terlibat dalam produksi dan penyajian makanan. Wawancara digunakan untuk menggali informasi secara mendalam mengenai praktik sanitasi yang diterapkan. Arikunto (2013) menyebutkan bahwa wawancara adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari responden.

Instrumen penelitian yang digunakan antara lain:

Panduan Wawancara: Berisi pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan penerapan sanitasi dalam proses produksi dan penyajian makanan.

Data yang terkumpul dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi akan dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Dapus (2010) menjelaskan bahwa analisis deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan fenomena atau kejadian secara rinci, tanpa memberikan intervensi terhadap objek penelitian. Proses analisis meliputi:

1. Pengorganisasian Data: Data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi akan disusun dan dikelompokkan berdasarkan kategori yang relevan, seperti sanitasi dalam produksi dan penyajian.
2. Kategorisasi Data: Data akan dikategorikan ke dalam tema-tema yang muncul, misalnya tahap produksi, tahap penyajian, serta faktor-faktor yang mempengaruhi sanitasi.
3. Interpretasi Data: Menyimpulkan temuan dari data yang telah dikategorikan, untuk memahami peran sanitasi dalam meningkatkan kualitas dan keamanan makanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Sanitasi dalam Menjaga Kualitas Bahan Baku Makanan pada Proses Produksi

Sanitasi memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas bahan baku makanan sepanjang proses produksi. Kebersihan yang dijaga dengan baik dapat mencegah kontaminasi mikroba atau bahan berbahaya lainnya yang dapat merusak

bahan baku dan akhirnya memengaruhi kualitas produk makanan. Proses sanitasi yang optimal sangat diperlukan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga tahap pengolahan dan penyajian, guna memastikan kualitas dan keamanan produk akhir.

Berdasarkan wawancara dengan narasumber, ditemukan bahwa kebersihan dan sanitasi yang optimal sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Sebagai contoh, Teza Melani menyatakan bahwa:

"Sanitasi dalam proses produksi makanan adalah hal yang tak bisa diabaikan. Proses pencucian bahan makanan dan kebersihan alat masak harus dijaga dengan ketat. Tanpa sanitasi yang baik, bakteri dan virus bisa berkembang biak, yang akan memengaruhi kualitas dan rasa makanan." (Wawancara dengan Teza Melani, 2024).

Pernyataan ini menunjukkan bahwa kebersihan bahan baku dan peralatan dapur sangat berkaitan langsung dengan kualitas produk akhir. Kontaminasi mikroba akibat sanitasi yang buruk dapat merusak rasa dan nilai gizi makanan.

Nadia Safni Nasution menambahkan bahwa:

"Kebersihan alat masak dan peralatan dapur sangat mempengaruhi hasil akhir makanan. Jika alat masak tidak dibersihkan dengan baik, makanan yang dihasilkan bisa terkontaminasi dengan kuman, yang tentunya akan mempengaruhi kualitas dan keamanannya." (Wawancara dengan Nadia Safni Nasution, 2024).

Pernyataan narasumber menegaskan akan pentingnya kebersihan peralatan masak sebagai faktor kunci dalam menjaga kualitas bahan baku dan produk akhir. Jika alat masak tercemar, hal ini dapat mengarah pada kontaminasi silang yang merusak kualitas bahan baku.

Albert Jonathan Tarigan menjelaskan:

"Pastikan untuk membersihkan tangan dan peralatan dengan baik sebelum dan sesudah menggunakan bahan baku. Hal ini mencegah kontaminasi silang yang bisa merusak kualitas makanan yang disajikan." (Wawancara dengan Albert Jonathan Tarigan, 2024).

Di sini, Albert Jonathan Tarigan menyoroti pentingnya kebersihan personal dalam menjaga kualitas bahan baku. Praktik kebersihan yang baik oleh pekerja dapat mengurangi risiko penyebaran mikroba patogen yang merusak bahan baku.

Ahmad Tabrani menambahkan:

"Pemilihan bahan baku yang bersih dan segar sangat penting untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas. Tanpa menjaga kebersihan bahan baku dari awal, akan sangat sulit menjaga kualitas produk makanan." (Wawancara dengan Ahmad Tabrani, 2024).

Pernyataan ini menegaskan bahwa kualitas bahan baku yang digunakan, mulai dari penyimpanan hingga pengolahan, sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk. Pemilihan bahan baku yang tidak terkontaminasi dan segar merupakan bagian dari upaya menjaga kualitas produk.

Muhammad Jafar Anan berpendapat:

"Kontaminasi mikroba bisa terjadi di setiap tahap produksi, jadi sangat penting untuk memastikan bahwa proses sanitasi dilakukan secara menyeluruh pada semua peralatan yang digunakan, baik dalam penyimpanan maupun pengolahan bahan baku." (Wawancara dengan narasumber E, 2024).

Menurut narasumber E, sanitasi yang menyeluruh mencakup tidak hanya peralatan masak tetapi juga tempat penyimpanan bahan baku, yang jika terkontaminasi dapat mengganggu kualitas produk.

Sarah Zahira juga menegaskan:

"Ketika proses sanitasi tidak diperhatikan dengan baik, bahan baku bisa terkontaminasi oleh bakteri atau bahan kimia berbahaya. Ini bisa sangat membahayakan kualitas produk dan bahkan kesehatan konsumen." (Wawancara dengan Sarah Zahira, 2024).

Alya Gita mengungkapkan:

"Perlu mengadakan pelatihan rutin mengenai sanitasi kepada seluruh karyawan agar mereka lebih paham bagaimana menjaga kebersihan selama proses produksi dan pembersihan peralatan yang benar." (Wawancara dengan Alya Gita, 2024).

Dari pernyataan ini, terlihat bahwa edukasi kepada karyawan sangat penting untuk menjaga standar sanitasi yang baik dalam produksi. Pelatihan yang teratur akan membantu meningkatkan pemahaman dan penerapan sanitasi yang benar.

Naila Rahmadania Tanjung menambahkan:

"Salah satu langkah preventif yang bisa diterapkan adalah menggunakan bahan kimia pembersih yang aman dan sesuai standar dalam membersihkan peralatan dapur dan bahan baku." (Wawancara dengan Naila Rahmadania Tanjung, 2024).

Pernyataan ini menggarisbawahi pentingnya penggunaan bahan pembersih yang aman dan sesuai standar untuk mencegah kontaminasi bahan kimia berbahaya pada bahan baku makanan.

Liwa Ushidqi mengatakan:

"Selain peralatan, area kerja juga harus dijaga kebersihannya. Ruang yang kotor bisa menjadi tempat berkembangnya bakteri yang dapat menurunkan kualitas bahan baku yang akan diproses." (Wawancara dengan Liwa Ushidqi, 2024).

Pernyataan ini menekankan bahwa kebersihan area kerja sangat mempengaruhi kualitas bahan baku, selain dari kebersihan alat masak dan bahan baku itu sendiri.

Rizky Idwansyah mengakhiri dengan menyatakan:

"Pastikan bahwa semua bahan baku yang masuk ke dapur sudah melalui proses pemeriksaan dan pembersihan yang ketat, guna menjaga kualitasnya." (Wawancara dengan Rizky Idwansyah, 2024).

Hasil wawancara menunjukkan bahwa sanitasi yang baik berkontribusi signifikan dalam menjaga kualitas bahan baku makanan. Praktik sanitasi yang mencakup kebersihan bahan baku, alat masak, serta kebersihan personal pekerja dan area kerja sangat penting untuk mencegah kontaminasi mikroba dan bahan berbahaya lainnya. Proses sanitasi yang konsisten dan ketat tidak hanya menjaga kualitas bahan baku, tetapi juga memastikan keamanan produk makanan yang dihasilkan.

Dampak Penerapan Sanitasi yang Baik terhadap Keamanan dan Kebersihan Makanan saat Disajikan

Penerapan sanitasi yang baik tidak hanya penting dalam menjaga kualitas bahan baku selama proses produksi, tetapi juga memiliki dampak yang signifikan terhadap keamanan dan kebersihan makanan saat disajikan. Sanitasi yang optimal dapat mencegah kontaminasi mikroba dan bahan berbahaya lainnya, serta menjaga produk makanan tetap aman dan layak konsumsi oleh konsumen. Dengan menjaga kebersihan di setiap tahap proses, mulai dari pengolahan hingga penyajian, risiko penularan penyakit yang disebabkan oleh makanan dapat diminimalkan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, dapat disimpulkan bahwa penerapan sanitasi yang baik berperan besar dalam memastikan keamanan makanan saat disajikan. Teza Melani menjelaskan:

"Ketika kita menerapkan sanitasi dengan benar, risiko terjadinya kontaminasi saat penyajian bisa ditekan. Semua peralatan dan area penyajian harus bebas dari kuman dan bakteri agar makanan yang sampai ke konsumen tetap aman dikonsumsi." (Wawancara dengan Teza Melani, 2024).

Nadia Safni Nasution juga menambahkan:

"Penerapan sanitasi yang ketat tidak hanya pada bahan baku, tetapi juga pada tahap penyajian sangat penting. Alat penyajian yang bersih dan bebas bakteri menjadi kunci agar makanan yang disajikan tetap aman." (Wawancara dengan Nadia Safni Nasution, 2024).

Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi pada peralatan penyajian dan kebersihan lingkungan penyajian sangat penting untuk menjaga keamanan makanan saat disajikan kepada konsumen.

Albert Jonathan Tarigan mengungkapkan:

"Makanan yang tidak disajikan dengan kebersihan yang terjamin bisa menimbulkan masalah kesehatan, seperti keracunan makanan. Oleh karena itu, kita harus memastikan seluruh proses penyajian dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi." (Wawancara dengan Albert Jonathan Tarigan, 2024).

Ahmad Tabrani mengungkapkan:

"Penyajian makanan harus dilakukan dengan alat yang sudah steril dan lingkungan yang bersih. Ini adalah langkah preventif yang sangat penting untuk"

menjaga agar makanan yang disajikan tetap aman dan terhindar dari kontaminasi." (Wawancara dengan Ahmad Tabrani, 2024).

Muhammad Jafar Ananmenambahkan:

"Penerapan sanitasi yang baik tidak hanya menjaga kebersihan makanan, tetapi juga meningkatkan citra restoran. Konsumen yang merasa yakin dengan kebersihan dan keamanan makanan akan lebih cenderung untuk kembali." (Wawancara dengan narasumber E, 2024).

Sarah Zahira berpendapat:

"Makanan yang disajikan dengan kebersihan yang terjaga akan memiliki rasa yang lebih baik. Selain itu, kebersihan juga mempengaruhi pengalaman konsumen secara keseluruhan, yang pada akhirnya akan membuat mereka merasa aman dan puas." (Wawancara dengan Sarah Zahira, 2024).

Menurut Sarah Zahira, kebersihan tidak hanya mempengaruhi aspek kesehatan tetapi juga kualitas rasa makanan. Pengalaman konsumen yang baik berawal dari kebersihan yang dijaga dengan baik.

Alya Gita menjelaskan:

"Pastikan memeriksa suhu penyajian makanan dan kondisi alat yang digunakan untuk memastikan semuanya sesuai standar kebersihan. Jika ada yang mencurigakan, segera mengganti alat dan melakukan pembersihan ulang." (Wawancara dengan Alya Gita, 2024).

Naila Rahmadania Tanjung mengungkapkan:

"Penggunaan alat penyajian sekali pakai yang steril sangat membantu untuk mencegah kontaminasi. Semua alat makan yang digunakan harus dalam keadaan bersih agar makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya." (Wawancara dengan Naila Rahmadania Tanjung, 2024).

Di sini, Naila Rahmadania Tanjung menekankan pentingnya menggunakan alat yang steril dan sekali pakai untuk mengurangi risiko kontaminasi silang saat menyajikan makanan.

Liwa Ushidqi menambahkan:

"Coba menggunakan sistem rotasi alat penyajian agar selalu memiliki alat yang bersih dan siap pakai. Setiap alat harus dibersihkan dengan cara yang benar setelah digunakan untuk mencegah akumulasi kuman." (Wawancara dengan Liwa Ushidqi, 2024).

Rizky Idwansyah menjelaskan:

"Kebersihan dan keamanan makanan yang disajikan tidak hanya tanggung jawab chef, tetapi seluruh tim di restoran, termasuk staf yang menyajikan makanan ke meja. Setiap orang harus memiliki kesadaran untuk menjaga kebersihan pada semua tahap. (Wawancara dengan Rizky Idwansyah, 2024).

Penerapan sanitasi yang baik memiliki dampak besar terhadap keamanan dan kebersihan makanan saat disajikan. Dengan menjaga kebersihan alat, lingkungan, dan proses penyajian, risiko kontaminasi mikroba dan bahan berbahaya lainnya dapat diminimalkan, sehingga makanan yang disajikan aman dikonsumsi oleh konsumen. Kebersihan yang terjaga tidak hanya berpengaruh pada kesehatan, tetapi juga meningkatkan pengalaman konsumen dan kepercayaan terhadap kualitas produk yang disajikan.

Praktik sanitasi yang Efektif dalam Produksi dan Penyajian Makanan Guna Mencegah Kontaminasi dan Memastikan Kesehatan Konsumen

Praktik sanitasi yang efektif sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang diproduksi dan disajikan tidak terkontaminasi oleh mikroba atau bahan berbahaya lainnya. Dalam konteks industri kuliner, penerapan sanitasi yang ketat dapat mencegah risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne diseases) dan menjaga kualitas serta keamanan produk makanan bagi konsumen. Praktik sanitasi yang diterapkan selama proses produksi dan penyajian makanan harus mencakup kebersihan bahan baku, peralatan, lingkungan, serta proses penyajian yang terjamin. Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, beberapa praktik sanitasi yang efektif dapat diidentifikasi sebagai berikut:

Teza Melani menjelaskan:

"Di dapur, setiap bahan baku yang masuk harus terlebih dahulu dicuci dan disaring dengan benar. Semua peralatan yang digunakan, seperti pisau dan talenan, juga harus dibersihkan secara rutin dengan pembersih yang aman dan disinfektan yang tepat." (Wawancara dengan Teza Melani, 2024).

Albert Jonathan Tarigan mengungkapkan:

"Setiap kali proses produksi selesai, perlu memastikan untuk membersihkan area dapur dengan disinfektan yang tepat, termasuk lantai dan dinding, untuk memastikan tidak ada sisa makanan atau kuman yang tertinggal." (Wawancara dengan Albert Jonathan Tarigan, 2024).

Ahmad Tabrani menambahkan:

"Setelah proses pemasakan, perlu selalu memastikan bahwa makanan disajikan pada suhu yang aman untuk menghindari perkembangan bakteri patogen yang berbahaya." (Wawancara dengan Ahmad Tabrani, 2024).

Muhammad Jafar Anan menyoroti:

"menerapkan praktik pemisahan bahan baku yang siap saji dengan bahan mentah, misalnya memisahkan daging mentah dan sayuran untuk menghindari kontaminasi silang." (Wawancara dengan narasumber E, 2024).

Sarah Zahira mengungkapkan:

"Coba menerapkan kebijakan penggunaan alat sekali pakai untuk makanan siap saji, seperti sendok saji dan piring, guna mencegah kontak langsung antara makanan dan alat yang mungkin belum steril." (Wawancara dengan Sarah Zahira, 2024).

Alya Gita menjelaskan:

"lakukan pemeriksaan kebersihan secara berkala pada peralatan dapur, dan menyarankan agar semua staf dapur menggunakan pelindung diri seperti masker, sarung tangan, dan pelindung rambut untuk mencegah kontaminasi." (Wawancara dengan Alya Gita, 2024).

Naila Rahmadania Tanjung menambahkan:

"Perhatikan kebersihan area penyajian. Semua meja, kursi, dan peralatan makan yang digunakan harus dibersihkan dengan disinfektan sebelum digunakan oleh konsumen." (Wawancara dengan Naila Rahmadania Tanjung, 2024).

Liwa Ushidqi menjelaskan:

"Pelatihan untuk seluruh staf mengenai prosedur sanitasi sangat penting. Semua anggota tim harus tahu langkah-langkah yang benar dalam menjaga kebersihan untuk mengurangi potensi risiko kontaminasi." (Wawancara dengan Liwa Ushidqi, 2024).

Rizky Idwansyah mengungkapkan:

"Gunakan alat pembersih otomatis dan disinfektan yang aman untuk memastikan tidak ada bakteri atau patogen lain yang tertinggal pada peralatan yang digunakan." (Wawancara dengan Rizky Idwansyah, 2024).

Praktik sanitasi yang efektif melibatkan berbagai aspek, mulai dari kebersihan bahan baku, alat, dan lingkungan produksi hingga perhatian terhadap kebersihan dalam tahap penyajian. Penggunaan disinfektan yang tepat, pemisahan bahan mentah dan siap saji, serta perhatian terhadap suhu penyajian merupakan langkah-langkah utama yang harus diikuti untuk mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan kesehatan konsumen. Selain itu, pelatihan kepada staf dan penggunaan alat pembersih yang efektif juga sangat berperan dalam mewujudkan sanitasi yang optimal dalam produksi dan penyajian makanan.

PEMBAHASAN

Peran Sanitasi dalam Menjaga Kualitas Bahan Baku Makanan pada Proses Produksi

Sanitasi berperan krusial dalam menjaga kualitas bahan baku makanan sejak awal proses produksi. Menurut Teza Melani, sanitasi yang baik dimulai dengan proses pencucian bahan makanan dan kebersihan alat masak. Tanpa adanya sanitasi yang ketat, bakteri dan virus dapat berkembang biak, yang berdampak langsung pada kualitas dan rasa makanan. Hal ini menunjukkan bahwa sanitasi bukan hanya

mempengaruhi kebersihan fisik bahan baku, tetapi juga kualitasnya. Selain itu, pemilihan bahan baku yang segar dan bersih, sebagaimana yang dijelaskan oleh Ahmad Tabrani, juga sangat penting untuk memastikan kualitas produk akhir. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa bahan baku yang terkontaminasi dapat mengakibatkan keracunan makanan dan menurunkan nilai gizi makanan (Nurpratama et al., 2023).

Praktik sanitasi yang baik dalam pemrosesan bahan baku juga mencakup penggunaan air bersih dan alat yang terjaga kebersihannya. Menurut penelitian oleh Nurpratama et al., sanitasi yang buruk dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan peningkatan risiko infeksi (Nurpratama et al., 2023). Oleh karena itu, penting bagi para penjamah makanan untuk memahami dan menerapkan praktik sanitasi yang baik agar kualitas bahan baku tetap terjaga dan aman untuk dikonsumsi.

Dampak Penerapan Sanitasi yang Baik terhadap Keamanan dan Kebersihan Makanan saat Disajikan

Penerapan sanitasi yang baik dapat berdampak signifikan pada keamanan dan kebersihan makanan saat disajikan. Nadia Safni Nasution menekankan bahwa kebersihan alat masak dan peralatan dapur sangat mempengaruhi hasil akhir makanan. Jika alat masak tidak dibersihkan dengan baik, makanan yang dihasilkan berisiko terkontaminasi dengan kuman, yang tentunya dapat mempengaruhi kualitas dan keamanannya. Hal ini sesuai dengan pandangan Albert Jonathan Tarigan yang mengingatkan pentingnya kebersihan tangan dan peralatan sebelum dan sesudah menggunakan bahan baku. Dengan menjaga sanitasi yang baik, risiko kontaminasi silang dapat diminimalkan, yang pada akhirnya akan menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada konsumen.

Penelitian oleh Hutasoit menunjukkan bahwa sanitasi makanan yang baik berhubungan langsung dengan penurunan kejadian penyakit bawaan makanan (Hutasoit, 2020). Oleh karena itu, penerapan praktik sanitasi yang baik dalam penyajian makanan tidak hanya melindungi kesehatan konsumen tetapi juga meningkatkan kepercayaan mereka terhadap produk yang disajikan. Hal ini sangat penting dalam industri makanan, di mana reputasi dan kepuasan pelanggan sangat bergantung pada kualitas dan keamanan makanan yang disajikan (Rahmah & Kamal, 2022).

Praktik Sanitasi yang Efektif dalam Produksi dan Penyajian Makanan guna Mencegah Kontaminasi dan Memastikan Kesehatan Konsumen

Praktik sanitasi yang efektif sangat penting dalam mencegah kontaminasi selama proses produksi dan penyajian makanan. Muhammad Jafar Anan menyarankan bahwa kontaminasi mikroba dapat terjadi di setiap tahap produksi, sehingga sanitasi yang menyeluruh harus dilakukan pada semua peralatan yang digunakan, baik dalam penyimpanan maupun pengolahan bahan baku. Praktik sanitasi yang baik dapat meliputi pembersihan alat masak, kebersihan tangan, dan pengelolaan bahan baku dengan benar. Oleh karena itu, penerapan standar sanitasi yang ketat pada setiap tahap proses produksi dan penyajian makanan adalah langkah

preventif yang sangat penting untuk menjaga kesehatan konsumen dan menghindari risiko penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba.

Menurut penelitian oleh Widyastuti, faktor-faktor seperti pendidikan dan pendapatan dapat mempengaruhi akses masyarakat terhadap sanitasi yang baik (Widyastuti, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa upaya untuk meningkatkan sanitasi dalam industri makanan harus melibatkan edukasi dan pelatihan bagi penjamah makanan. Dengan meningkatkan pengetahuan mereka tentang praktik sanitasi yang baik, diharapkan dapat mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kualitas makanan yang disajikan (Aly et al., 2020).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal penting terkait peran sanitasi dalam menjaga kualitas bahan baku dan keamanan makanan selama proses produksi hingga penyajian, sebagai berikut:

1. Sanitasi memainkan peran penting dalam menjaga kualitas bahan baku makanan sejak awal proses produksi. Proses pencucian bahan makanan dan kebersihan alat masak yang dijaga dengan ketat dapat mencegah perkembangan bakteri dan virus yang dapat merusak kualitas dan rasa makanan.
2. Sanitasi yang Baik terhadap Keamanan Makanan: Penerapan sanitasi yang baik di setiap tahap produksi dapat berdampak positif terhadap keamanan dan kebersihan makanan yang disajikan. Kebersihan alat masak, peralatan dapur, serta tangan sangat mempengaruhi hasil akhir makanan, dengan mengurangi risiko kontaminasi silang dan memastikan makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi.
3. Praktik sanitasi yang efektif mencakup pembersihan menyeluruh terhadap semua peralatan yang digunakan dalam pengolahan dan penyimpanan bahan baku. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi mikroba yang dapat membahayakan kesehatan konsumen dan merusak kualitas makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aly, M., Putri, A., Lestari, I., P, B., Nafiisah, M., Mahendra, I., ... & Samsara, B. (2020). Edukasi Higiene Sanitasi Industri pada Pekerja Industri Rumah Tangga Kerupuk di Desa Kandangan Krembung Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 400-406. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020>.
- Amalina, A., Muhammad, F., Widiyatmoko, E., & Pratiwi, Y. (2021). Survei Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Toko Roti Ciliwung Jember. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 1(8), 742-750. <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.171>
- Angraini, W., Febriawati, H., & Amin, M. (2022). Hygiene Sanitasi di UPTD Puskesmas Kuala Lempuing Kota Bengkulu. *Poltekita Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 595-603. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v3i3.1032>
- Arif, H. (2023). Analisis Higienitas Sanitasi dan Mutu Produk Usaha Tahu Pak Sunardi Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. *Sinta Journal (Science Technology and Agricultural)*, 4(1), 115-128. <https://doi.org/10.37638/sinta.4.1.115-128>
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Aviani, F. (2023). Pengetahuan Higiene Sanitasi terhadap Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Pelaku Usaha Makanan di Desa Wisata Edukasi Cisaat. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 3(2), 28-34. <https://doi.org/10.21009/jppv3i2.05>
- B, M., Gafur, A., Azwar, M., & Yulis, D. (2020). Pengetahuan Ibu Balita dalam Pengendalian Stunting di Sulawesi Selatan. *Unm Environmental Journals*, 3(2), 60. <https://doi.org/10.26858/uej.v3i2.15033>
- Dela, D., Budiman, B., & Eka, E. (2022). Studi Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dalam Pengolahan Makanan di Rumah Makan Pogaian Beach Desa Tomini Kecamatan Tomini Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 5(3), 155-158. <https://doi.org/10.56338/jks.v5i3.2310>
- Fauziah, R. and Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.240-247.2021>
- <https://doi.org/10.56260/scienv2i6.114>
- Jannah, S., Bathista, Z., Hikmah, A., & Pratiwi, Y. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga di Wien's Catering Lembengan Ledokombo. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 930-942. <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- M.Pd, D. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione Nutrition Research and Development Journal*, 2(2), 16-26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Nurpratama, W., Azmi, N., & Puspasari, K. (2023). Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa Jurnal Kesehatan Masyarakat*,

- 10(1), 1. <https://doi.org/10.31602/ann.v10i1.9677>
- Pangestu, S. and Sitorus, J. (2021). Penyusunan Indeks Sanitasi Provinsi-Provinsi di Indonesia. *Seminar Nasional Official Statistics*, 2021(1), 363-372. <https://doi.org/10.34123/semnasoffstat.v2021i1.873>
- Rahmah, R. and Kamal, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Ruang Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutriology Jurnal Pangan Gizi Kesehatan*, 3(2), 37-43. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v3i2.2450>
- Siahaan, S. (2022). Edukasi dan Pembinaan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di MTSS Jauharul Iman pada Wilayah Kerja Puskesmas Penyengat Olak. *JPM*, 1(2), 152-157. <https://doi.org/10.56742/jpm.v1i2.25>
- Siswanto, Y. (2023). Analisis Hygiene dan Sanitasi Peralatan pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan di Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352-358. <https://doi.org/10.35473/proheallth.v5i2.2218>
- Subagiyo, A., Widyanto, A., & Lukmitarani, R. (2023). Kontaminasi telur Cacing Parasit Usus pada Lalapan Pecel Lele Pedagang Kaki Lima di Purwokerto. *Buletin Keslingmas*, 42(1), 8-16. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v42i1.9630>
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sundari, C., and Dhyanaputri, I. (2022). Peningkatan Pengetahuan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Desa Ped Nusa Penida. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2021*, 1(1), 57-69. <https://doi.org/10.33086/snpm.v1i1.779>
- Veronika, E., Simatupang, M., Ayu, I., & Sangadji, N. (2023). Intervensi Peningkatan Pengetahuan Personal Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Abdimas*, 9(04). <https://doi.org/10.47007/abd.v9i04.6440>
- Wibisono, F. and Wibisono, F. (2020). Pengenalan, Penyuluhan, dan Pemantauan pentingnya hygiene sanitasi terhadap Penyakit Salmonellosis pada Kelompok budidaya ikan bandeng di Segorotambak, Sedati, Sidoarjo. *Igkojei Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v1i1.149>
- Wicaksono, D., Suryawati, C., & Martini, M. (2023). Sanitasi Kapal, Higiene dan Faktor Risiko Kesehatan: *Literature Review. Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(2), 241-246. <https://doi.org/10.56338/mppki.v6i2.3189>
- Yulianti, N., Suryanti, P., & Armini, N. (2022). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman dalam Perspektif Kesehatan dan Agama Hindu. *Jurnal Yoga Dan Kesehatan*, 5(1), 37-52. <https://doi.org/10.25078/jyk.v5i1.837>