

**STUDI ASPEK *HYGIENE* DAN SANITASI PADA USAHA
PENGOLAHAN PETIS DESA PASONGSONGAN KECAMATAN
PASONGSONGAN KABUPATEN SUMENEP**

SKRIPSI



Oleh :

**M. ALI DZIKRI
2015340079**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2021**

RINGKASAN

M. ALI DZIKRI. 2015340079. Studi Aspek *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Usaha Pengolahan Petis Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep. Pembimbing Utama: Dr. Ir.Kgs Ahmadi, Mp. Pembimbing Pendamping: Wirawan. S.Tp.,Mma

Indonesia merupakan salah satu Negara yang industri pangannya bertumbuh pesat. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Berdasarkan hal ini, *hygiene* dan sanitasi makanan merupakan konsep dasar pengolahan makanan yang sudah seharusnya dilakukan dengan baik. Petis merupakan bahan pelengkap yang sering dikonsumsi oleh masyarakat khususnya masyarakat Sumenep. Meskipun sebagian masyarakat berpandangan negatif terhadap produk petis terkait kehygienisannya. Tujuan penelitian ini mengetahui dan mempelajari apakah industri memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi pada usaha pengolahan petis di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep dan mengetahui variabel yang berpengaruh terhadap aspek *hygiene* dan sanitasi pada usaha pengolahan petis di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep.

Penelitian ini dilakukan di usaha pengolahan petis Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep, mulai bulan Maret sampai April 2020. Penelitian ini menggunakan metode observasi, metode angket atau kuisioner dan juga metode observasi, sumber data dari penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Nonprobability Sampling* sampel dari penelitian ini terdiri dari 45 responden. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif statistik dan analisis regresi berganda.

Diketahui bahwa UMKM yang PIRT yang memenuhi syarat sebesar 88%. Sedangkan UMKM non PIRT yang memenuhi syarat sebesar 46%. Variabel Fasilitas sanitasi, Peralatan, Ketenagaan, dan makanan berpengaruh positif terhadap variabel *hygiene* dan sanitasi dengan asumsi bahwa variabel tersebut ketika ditingkatkan maka secara otomatis akan meningkatkan *hygiene* dan sanitasi, sedangkan variabel bangunan berpengaruh negatif terhadap *hygiene* dan sanitasi dengan asumsi bahwa apabila variabel tersebut ditingkatkan maka *hygiene* dan sanitasi akan mengalami penurunan. Pada hasil analisis secara bersama-sama dari semua variabel (X) Bangunan, Fasilitas sanitasi, Peralatan, Ketenagaan, dan makanan terhadap variabel (Y) *hygiene* dan sanitasi berpengaruh positif dan signifikan terhadap *hygiene* dan sanitasi.

Kata kunci: Petis, *Hygiene* dan Sanitasi

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang industri pangannya bertumbuh pesat. Menurut BPS (2016), setiap triwulan, industri makanan mengalami kenaikan rata-rata sebesar 7,70% diseluruh Indonesia. Industri yang bergerak dibidang pangan senantiasa mengharapkan produk yang dihasilkan dapat memuaskan konsumen, maka salah satu langkah yang dilakukan dengan mengarahkan segala kegiatan usahanya untuk memenuhi standar keamanan pangan. Penanganan makanan merupakan salah satu masalah ruang kesejahteraan, khususnya lokal, yang dapat dilihat terus menerus dari meningkatnya kejadian foodborne diseases, khususnya di negara-negara agraris (Webb dan Morancie, 2015). Mengingat konsekuensi dari Eksplorasi Kesejahteraan Esensial (Riskesdas) tahun 2013, diketahui bahwa penyakit yang ditularkan melalui makanan meningkat sebesar 1,2% dari tahun 2007.

Pedoman sanitasi diatur dalam pedoman terbaru dalam UU No. 12 tentang Pangan tahun 2012, UU Kesejahteraan No. 23 Tahun 1992, UU No. 7 tentang Pangan. Pengumuman Pendeta No. 942/MENKES/SK/VII/2003//tentang aturan kebersihan dan sterilisasi pada penjual makanan dan pedoman sanitasi diatur dalam Undang-undang No.28 Tahun 2004 (PERMENKES, 2003)

Peluang terjadinya pencemaran makanan pada setiap fase penanganan makanan. Oleh karena itu, kebersihan dan desinfeksi makanan merupakan ide dasar penanganan makanan yang harus dilakukan. Beberapa komponen dapat mempengaruhi jumlah dan jenis mikroorganisme yang terkandung dalam makanan, termasuk gagasan tentang makanan yang sebenarnya (pH, kelembaban, manfaat kesehatan), kondisi ekologi dari mana makanan tersebut diperoleh dan bagaimana kondisi persiapan atau kapasitasnya (BPOM , 2008). Komponen yang sebenarnya diidentifikasi dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung mulai dari ketahanan pangan seperti aliran udara yang tidak berdaya, suhu ruangan yang panas dan lengket, dll (Gusdiah, 2016).

Pasongsongan adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Sumenep yang mayoritas masyarakatnya adalah nelayan karena letak geografis desanya yang sangat dekat dengan pantai, pembuatan petis menjadi salah satu penghasilan masyarakat pasongsongan. Petis di daerah Pasongsongan dibuat dari hasil rebusan ikan, ditambahkan gula merah dan tepung tapioka. Petis biasanya digunakan sebagai penyedap makanan.

Di desa pasongsongan terdapat 15 jenis UMKM Pengolahan petis tetapi cuma ada 4 UMKM yang ada izinnya atau PIRT yang hanya dinaungi oleh 1 induk, dan 11 UMKM pengolahan petis lainnya tidak memiliki surat izin. Di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep banyak yang belum menerapkan

secara detail bagaimana produksi yang baik dalam pengolahan petis. Beberapa bagian yang dapat dilihat adalah Segi bangunan pengolahan petis yang belum memenuhi standar seperti lantai masih kotor, tempat produksi yang belum didukung oleh fasilitas, mesin dan peralatan yang baik dan memenuhi standar, seperti peralatan dan mesin yang kurang bersih, dan fasilitas sanitasi lainnya yang belum terpenuhi. Selain itu, dari segi pekerja juga belum mengetahui dan menerapkan aktivitas yang mendukung produksi yang baik, seperti penggunaan perlengkapan pada saat berada di ruang produksi dan kebiasaan menjaga kebersihan. Oleh karena itu dapat dikatakan pengolahan petis belum melakukan sesuai dengan standar yang telah diterapkan oleh industri pangan.

Kesuma (2018) tentang aspek higiene dan higiene pada warung makan ikan di wilayah pesisir Kabupaten Gianyar, dan hasil penelitian menunjukkan bahwa pada warung makan ikan laut di Pantai Banyak Kabupaten Gianyar fasilitas sanitasi warung makan ikan laut di Pantai Banyak, Kabupaten Gianyar: 93,75% makanan memenuhi syarat Saat menyimpan bahan makanan, menyimpan makanan siap saji dan mengangkut makanan, 100% stan makanan telah memenuhi persyaratan kebersihan Makanan gastronomi 97,5% stan makanan telah memenuhi persyaratan kebersihan Pengolahan makanan 75% dari stan makanan memenuhi persyaratan kebersihan Pengolahan makanan 56, 25% memenuhi persyaratan kebersihan.

Yulianto (2015) tentang penerapan standar sanitasi dan higienis untuk meningkatkan kualitas makanan di food and beverage department @Hom Platinum Hotel Yogyakarta menunjukkan bahwa beberapa proses makanan di hotel tidak menggunakan metode dan metode yang memenuhi standar higiene dan higiene yang baik. Akibatnya, makanan olahan tidak sehat untuk dikonsumsi manusia. Hotel @Hom Platinum Yogyakarta berupaya meningkatkan kualitas makanan di dapur dengan memperkenalkan standar sanitasi dan higienis dalam semua proses pengolahan makanan dan minuman.

Produk petis merupakan bahan pelengkap yang sering dikonsumsi oleh masyarakat khususnya masyarakat sumenep. Akan tetapi sebagian masyarakat berpandangan negatif terhadap produk petis terkait kehygienisannya sehingga perlu diteliti untuk mengetahui kehygienisan petis dan menjawab kekhawatiran masyarakat tentang kehygienisan petis.

Keterbaruan dari penelitian yang dilakukan ini terletak pada variabel yang digunakan untuk melihat tingkat hygiene dan sanitasi dari UMKM pengolahan petis di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep. Variabel yang digunakan oleh Kesuma (2018) dalam penelitiannya untuk melihat tingkat hygiene dan sanitasi adalah fasilitas sanitasi, penyimpanan makanan, *Food service Food* dan Pengolahan makanan. Sedangkan penelitian ini menggunakan variabel bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan dan makanan untuk melihat tingkat *hygiene*

dan sanitasi, hal ini sekaligus dapat menjadi pembeda dari penelitian yang dilakukan oleh Kesuma (2018).

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui dan mempelajari apakah industri memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi pada usaha pengolahan petis di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep
2. Mengetahui dan mempelajari variabel yang berpengaruh terhadap aspek *hygiene* dan sanitasi pada usaha pengolahan petis di Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah: Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi *home industry* untuk meningkatkan tingkat *kehygienisan* dalam proses pengolahan di pengolahan Petis Desa Pasongsongan Kecamatan Pasongsongan Kabupaten Sumenep. Sehingga mencegah terjadinya komplain dari konsumen.

DAFTAR PUSTKA

- Adawiyah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Anggraini, T. dan Ririh, Y. 2014. Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan* 7(2): 148-158.
- Arikunto, Suharsimi. 2008. *Manajemen Penelitian* Jakarta: Rineka Cipta.
- Arisman. 2012. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. EGC. Jakarta
- Arrizka, Novia dan Sri Handajani. 2017. Pengembangan Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang Di Desa Gumeng Kecamatan Bunga Gresik. *E-jurnal Boga*, Vol.5 No.1 Hal.11-19.
- Azwar, A. 2007. *Menjaga Mutu pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Badan Pusat Statistik. Kecamatan Pasongsongan Dalam Angka 2018. Kabupaten Sumenep: Penerbit BPS Kabupaten Sumenep.
- BPOM. 2008. Informatorium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Chandra, Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Dinas Perikanan dan Kelautan [DKP]. 2018. Perikanan dan Kelautan dalam Angka 2018: Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur.
- Ghozali, Imam. 2013. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS. Edit Ketuju*, Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

- Gusdiah, V.I. 2016. *Analisis Total Koliform dan Total Mikroba dalam Jamu Gendong Selama Proses Pemasaran dan Hubungan dengan Mutu Perilaku Sanitasi Pembuatan dan Penjualan Produk*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Khanson, Q. 2010. *Antroduction to HACCP*. Luludotcom.united kingdom.
- Kusumawati dan Yudhastuti. 2013. Higiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 7 (1): 38-44.
- Lisyanti, 2008. Evaluasi penerapan cara produksi yang baik (Good Manufacturing Practice) dan penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi.
- Menkes. 2011. *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: MENKES RI
- Novita, L., & Lestari, R. 2018. Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Personal Higiene Pada 3 Pedagang Di Kantin Poltekkes Kemenkes Riau. *Jurnal Ibu Dan Anak*, 6(2), 81-88
- Pangesti, A. 2012. *Gambaran tingkat pengetahuan dan aplikasi kesiapsiagaan bencana pada mahasiswa Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Indonesia tahun 2012*. Universitas Indonesia.
- Prianto, A. 2008. Identifikasi Gram Positif pada Petis Udang yang dijual di Pasar Peterongan Semarang. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Priyono, Ahmad Agus. 2015. *Analisis Data dengan SPSS*. Malang. BPFE Universitas Islam Malang.
- Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). 2013. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia. Jakarta.
- Soetanto, E.,N.2001. *Memebuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Penerbit kanisius. Yogyakarta.
- Sriati, Fajrita I , Junianto. 2016. Tingkat Kesukaan Petis Dari Cairan Hasil Pemindangan Bandeng Dengan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Kelautan*. Vol. (121-127).
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Bisnis*. Cetakan Keduapuluhtiga. Alfabeta : Bandung.

Sugiyono. 2018. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.

Thesis. Sekolah Pasca Sarjana IPB (Online). <http://www.repository.ipb.ac.id> diakses pada 21 februari 2016.

Webb M, Morancie A. 2015. Food safety knowledge of food service works at a university campus by educational level, experience, and food safety training. *Journal of Food Control* 50(2015):259-264.

