

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Panti Asuhan

1. Sejarah Berdirinya

Pada hari Ahad 12 Rabiul Awwal 1433 H bertepatan tanggal 5 Februari 2013 M, Bapak H.Nusirwan Ismail, Wakil Walikota Samarinda, meresmikan pengoperasian Panti Asuhan 'Aisyiyah Al Walidaturrahmah, yang terletak di Komplek Muhammadiyah Kaltim Center di Jl.KH.Sirodj Salman. Wakil walikota mengucapkan terima kasih kepada Muhammadiyah karena telah mendukung program sosial dan kemasyarakatan pemerintah. Menurut ke tua panti, Ibu Dra. Hj. Diah Sulami Siswoyo, ada 72 anak yang diasuh.

Dalam sambutan, Ibu Hj. Nur Khoiriyah Harahap, Ketua PD Aisyiyah Samarinda, mengucapkan terima kasih kepada PW Muhammadiyah Kaltim atas penyerahan bangunan panti kepada PD Aisyiyah Samarinda. Dalam sambutan, Bapak H. Suyatman, Ketua PW Muhammadiyah Kaltim, menyatakan bahwa Komplek Muhammadiyah Kaltim Center memiliki banyak bangunan, termasuk Masjid Ad Da'wah, Gedung Angkatan Muda Muhammadiyah (AMM), Gedung Da'wah Aisyiyah, dan Gedung Ma'had Aliy Hasan Bin Ali. Semua bangunan ini sedang dalam tahap pembangunan selain bangunan panti

B. Hasil Penelitian

1. Pengetahuan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Hasil pengetahuan penjamah makanan tentang Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah menunjukkan nilai Baik 93% kategori menurut Ari Kunto 2006 adapun hasil dari pertanyaan yang suda benar pengetahuan penjamah makanan di panti asuhan asiyiyah al walidaturrahmah sudah baik di mana penjamah makanan tau pentingnya memakai APD saat menjamah makanan dan selalu menjaga kebersihan lantai selalu berperilaku baik saat mengolah makanan.

Penjaga tidak boleh mengolah makanan jika mereka sakit atau tidak sehat. Pastikan mereka selalu bersih dengan berkuku pendek, menggunakan sarung tangan, tutup kepala, dan celemek, dan selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Jika pengetahuan mereka tidak dapat dibenarkan, penjamah harus tetap mengenakan pakaian resmi saat mengolah makanan.

Tabel 4.1.
Penerapan enam prinsip hygiene sanitasi
makanan dan minuman di Panti Asuhan Aisyiyah AlWalidaturrahmah.

No	Variable	Nilai	Keterangan
1	Pemilihan Bahan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
2	Penyimpanan Bahan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
3	Pengolahan Makanan	(92%)	Memenuhi Syarat
4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	(83%)	Memenuhi syarat
5	Pengangkutan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
6	Penyajian Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat

Hasil pengamatan langsung yang dilakukan di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah menunjukkan bahwa bahan makanan yang dipilih benar-benar "suda memenuhi syarat" (100%), termasuk bahan makanan yang aman dari zat kimia dan biologis, aman dari serangga dan binatang pengganggu, dan berasal dari sumber resmi yang terdaftar di Depkes RI. Selain itu, makanan yang suda dibeli dari pasar, seperti daging dan sayuran, terlihat segar. Sehubungan dengan penyimpanan bahan makanan di panti asuhan, aisyiyah al walidaturrahmah "sudah memenuhi syarat" (100%) dan telah menyimpan bahan makanan dengan baik dan benar, misalnya, bahan makanan kering dan basah disimpan terpisah, di tempat yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga seperti tikus, barang lama dan baru ditempatkan dengan teratur, dan pencahayaan di gudang sangat baik.

Penelitian menunjukkan bahwa pengolahan makanan di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah "sudah memenuhi syarat" (92%) dengan baik. Pengolahan makanan dievaluasi melalui empat poin. Pertama, penjamah harus menjalani pemeriksaan kesehatan secara rutin, menggunakan APD lengkap, dan mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Yang kedua adalah bahwa bahan makanan yang diolah harus selalu dalam kondisi fisik yang baik. Objektif ketiga adalah tempat pengolahan makanan, yang memiliki lantai dan dinding langit-langit ventilasi yang memenuhi syarat, serta wastafel dan sabun cuci tangan yang tersedia dalam kotak P3K. Objektif keempat adalah peralatan makanan, yang memiliki alat anti karat dan peralatan yang digunakan dalam kondisi

bersih. Sehubungan dengan penyimpanan makanan jadi/masak di panti asuhan aisyiyah al walidaturrahmah, "suda memenuhi syarat" (83%) telah menyimpan makanan jadi dengan baik, di mana makanan jadi tidak tercampur dengan makanan mentah, tutupnya sempurna, makanan yang disimpan tidak pernah rusak atau basi, dan menggunakan alat yang aman.

Pengangkutan makanan di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah "suda memenuhi syarat" (100%) dilakukan dengan baik dan benar. Tenaga pengangkut tidak memiliki penyakit menular dan memiliki personal hygiene yang baik. Wadah makanan bersih dan memiliki tutup sebelum penjamah mencuci tangan terlebih dahulu. Penelitian menunjukkan bahwa penyajian makanan di panti asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah "sudah memenuhi syarat" (100%), dengan tenaga penyaji menjaga kebersihan pribadi, makanan selalu dalam kondisi baik, dan peralatan yang digunakan untuk menyajikan selalu dibersihkan terlebih dahulu.

C. Pembahasan

1. Pengetahuan tentang Hygiene sanitasi makanan minuman

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 93% tenaga penjamah makanan tahu tentang kebersihan dan sanitasi makanan, tetapi mereka kurang tahu tentang hal-hal seperti tetap menggunakan perhiasan saat makan. (Mulyani, 2014).

Setiap orang harus tahu tentang kebersihan diri dan cara hidup sehat agar mereka dapat menjalani kebiasaan hidup yang sesuai dengan

kesehatan mereka dan mencapai kesejahteraan dan kesehatan yang optimal. Karena debu, sisa makanan, dan tanah adalah sumber penularan mikroba dan spora, ruang pengolahan makanan harus dijaga bersih dan bila perlu didesinfeksi oleh petugas. (Hadi & Syafiuddin, 2021).

2. Pemilihan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah dipilih dengan cermat dan sesuai dengan persyaratan. Bahan makanan yang umumnya tahan lama terhindar dari kerusakan fisik, kimia, dan biologis, seperti beras, gula, garam, madu, minyak nabati, kacang-kacangan kering, teh, biskuit, susuk bubuk, dan lainnya. Mereka bertahan lama jika disimpan dengan benar dalam wadah yang kedap udara, kering, dan pada suhu yang tepat.

Jika beras disimpan dalam wadah kedap udara dan gula disimpan dalam toples tertutup rapat, bahan makanan ini cenderung lebih aman dari serangga dan binatang pengganggu. Penjamah makanan menjaga agar bahan makanan tidak tercemar dan serangga, dan mereka akan membuangnya jika tercemar. Makanan yang dibeli di pasar juga dipilih berdasarkan kualitas dan kesegarannya, dan makanan yang dibeli dari masyarakat juga dipilih berdasarkan kualitasnya. (Fauziah & Suparmi, 2022).

Makanan yang belum diolah pada hari sebelumnya dapat disimpan dalam kulkas, seperti sayur dan tahu; bahan makanan yang berasal dari sumber yang resmi dan terdaftar pada Depkes RI, seperti bumbu dapur,

dapat disimpan dalam kulkas dalam beberapa hari ke depan. Makanan yang mudah membusuk tidak dibiarkan sampai bermalam dan diolah langsung oleh penjamah. Makanan dapat memengaruhi kesehatan seseorang dengan memastikan makanan dikonsumsi dengan benar dan tidak membawa penyakit seperti kolera, thypus, disentri, dan penyakit saluran pencernaan. Memilih bahan makanan adalah salah satu cara untuk menjaga kualitas bahan makanan yang akan diolah. Oleh karena itu, makanan segar, artinya tidak rusak, tidak menyebabkan penyakit.

3. Penyimpanan Bahan Makanan

Di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah, ada dua kategori penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat. Kategori yang terpisah terdiri dari penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Kategori yang kering terdiri dari beras, gula, kacang-kacangan, teh, biskuit, dan kue kering; kategori yang basah terdiri dari daging, sayur-sayuran, buah, saus, dan bumbu cair. yang menyatakan, "Bahan makanan terhindar dari pengotoran dari debu dan bebas dari serangga dan tikus." Tempat penyimpanan bahan makanan harus bersih dan baik, dan raknya disusun dengan rapi. Suhu yang digunakan untuk menyimpan daging dalam freezer adalah 18 °C. (Aryasih & Made, 2014) (Gultom, Ariani & Sri Aryanti, 2019).

Pada panti asuhan, rotasi giliran barang lama dan baru sangat baik. Dengan menjaga rotasi barang lama dan baru yang baik dan teratur, pengelola tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi operasional tetapi

juga memastikan bahwa anak-anak atau penghuni panti asuhan menerima pelayanan terbaik dan sesuai dengan kebutuhan mereka. Penyimpanan barang yang sering digunakan di tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan pintu atau akses yang sering digunakan membuat barang-barang yang ada di gudang panti asuhan mudah diambil. Barang-barang yang lebih jarang digunakan dapat disimpan di tempat yang lebih jauh atau di area penyimpanan yang lebih terpisah. Untuk pencahayaan gudang suda, cahaya yang tepat adalah cahaya putih atau netral.

4. Pengolahan makanan

a) Penjamah Makanan

Ada 1 (satu) penjamah makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah yang dipekerjakan dan dipercaya untuk mengawasi semua proses pengolahan makanan. Penjamah makanan tidak memiliki sertifikat kesehatan dan tidak menjalani pemeriksaan medis rutin (Permatasari Handajani & Faidah, 2021).

Penjamah makanan yang sedang sakit mengolah makanan akan diistirahatkan dan tidak diperbolehkan menjamah makanan sampai dinyatakan sudah sembuh. Penjamah makanan juga harus memakai pakaian kerja atau APD, seperti celemek dan sarung tangan dan tutup kepala memastikan bahwa penjamah makanan memakai pakaian kerja secara lengkap dan sesuai dengan standar kebersihan, panti asuhan dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan aman, bersih, dan memenuhi semua regulasi yang

berlaku. Ini juga membantu menciptakan lingkungan kerja yang profesional dan menginspirasi kepercayaan dari semua pihak yang terlibat dalam operasional panti asuhan.

Penjamah makanan memiliki kuku yang pendek dan bersih memastikan bahwa penjamah makanan memakai pakaian kerja secara lengkap dan sesuai dengan standar kebersihan, panti asuhan dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan aman, bersih, dan memenuhi semua regulasi yang berlaku. Ini juga membantu menciptakan lingkungan kerja yang profesional dan menginspirasi kepercayaan dari semua pihak yang terlibat dalam operasional panti asuhan.

Untuk mencegah kontaminasi kuman atau bakteri dari tangan yang tidak bersih, penjamah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Ini karena tangan adalah salah satu media utama penyebaran kuman dan bakteri. Dengan melakukan ini, penjamah makanan dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan oleh kuman (Dewi & Nurkhalim, 2021).

b. Cara Pengolahan

Cara pengolahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah sangat dikenal karena daging dan sayur-sayuran dicuci sampai bersih dan penjamah tetap menjaga kebersihan makanan selama proses memasak (Azizah & Subagiyo, 2018).

Sangat penting untuk menjaga kesegaran bahan makanan saat diolah; jika mulai busuk, bahan makanan harus dibuang. Ini karena jamur bias yang ada dalam makanan yang rusak dapat menghasilkan mikotoksin, bahan kimia beracun yang dapat menyebabkan penyakit dan bahkan kematian (Atmoko & Akparyo 2017).

Karena penjamah harus mencuci semua bahan makanan yang diolah sebelum diproses, pengolahan makanan dapat dilakukan dalam keadaan yang baik. Bakteri seperti Salmonella dan E. coli dapat dihilangkan dari tanah dengan mencuci bahan makanan dengan menggunakan air bersih yang mengalir.

c) Tempat Pengolahan

1) Lantai

Meskipun lantai dapur telah dibersihkan dan kedap air, proses pengelolaan menyebabkan lantai menjadi licin. Lantai harus selalu bersih dan kering dan tidak retakan atau licin untuk menghindari kecelakaan kerja. Pengelolaan makanan dan pembersihan lantai dilakukan setiap hari. Lantai sebaiknya miring ke arah tertentu dengan kelandaian yang cukup (1–2%) agar tidak terjadi genangan air dan mudah dibersihkan.

2) Dinding

Dinding tempat pengelolaan makanan bersih dan tidak berjamur, dan sering terkena air dan minyak, serta bumbu dari

setiap memasak. Langit tempat pengolahan makanan juga bersih dan tidak tercemar.

1) Tempat Cuci/Wastafel

Tempat pengolahan makanan suda memiliki wastafel atau tempat pencuci tangan dan tempat pencucian piring berada di luar ruangan dari tempat pengolahan makanan.

2) Pencahayaan

Pencahayaan dapur yang berasal dari penerangan alami dan buatan, dan karena tidak bebas dari kesilauan, memenuhi syarat. Pencahayaan harus tersebar merata dan tidak menyilaukan sehingga orang dapat merasa nyaman saat melakukan pengolahan makanan.

3) Ventilasi

Dapur memiliki ventilasi yang baik di mana ideal suhu bersekitar antara 28⁰C-32⁰C.

4) Penyediaan Air Bersih

PDAM menyediakan air bersih yang memenuhi persyaratan kesehatan No. 416/Menkes/Per/1990. Air dari sumur bor juga tersedia untuk panti asuhan aisyiyah al walidaturrahmah, tetapi sudah tidak digunakan lagi.

5) Tempat Sampah

Tempat sampah kardus atau karung yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan karena tidak memiliki tutup diangkut

setiap hari. Serangga dapat mendapat penyakit seperti disentri dan bau yang tidak sedap dari "tempat sampah tertutup yang tersedia". Tempat sampah harus dibuat dari bahan yang kuat, kedap air, dan tidak mudah berkarat, memiliki tutup, dan gunakan kantong plastik khusus untuk sisa bahan makanan jadi yang membusuk, yang dapat mengurangi kepadatan lantai yang menyebabkan kontaminasi makanan.

6) Alat Pemadam kebakaran dan P3K

Alat pemadam kebakaran di dapur sudah memenuhi syarat, sehingga kebakaran dapat diatasi dengan cepat dan P3K dapat menyembuhkan luka.

7) Peralatan Pengolahan Makanan

Sudah cukup dengan peralatan dapur umum yang terbuat dari aluminium, stainless, dan anti karat. Pencucian peralatan secara manual harus menggunakan bahan pembersih seperti desinfektan dan melakukan tiga tahap pencucian: merendam, menyabun, dan membilas untuk menghindari kuman dan kotoran.

5. Penyimpanan Makanan Jadi

Makanan jadi harus disimpan dengan aman dan jauh dari serangga dan tikus. Makanan yang belum dimasak harus disimpan sampai satu malam di wadah yang tidak stainless dan tertutup (Atmoko, 2017).

Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan mentah. Ini penting untuk menghindari kontaminasi silang karena bahan mentah seperti daging

dan ikan biasanya mengandung bakteri yang dapat menyebar ke makanan jadi jika tidak dipisahkan dengan baik. Tempat atau wadah penyimpanan harus memiliki tutup yang tidak hanya menutup dengan baik tetapi juga berventilasi sehingga uap air dapat keluar. Alasan Pentingnya Tutup yang Sempurna dan Ventilasi: Keamanan Pangan Mencegah Kontaminasi: Tutup yang rapat mencegah kontaminasi serangga, debu, atau bahan asing lainnya yang dapat merusak atau mengkontaminasi bahan makanan.

Makanan yang disimpan tidak rusak, tidak membusuk, atau basi harus memiliki bau belendir atau bejamur. Makanan yang jamur atau terlalu basah akan mengeluarkan bau yang tidak sedap, seperti bau belendir atau asam yang tajam.

Makanan basah, seperti sayur-sayuran dan sambal, dapat menyebabkan basi atau pertumbuhan jamur, jadi jika dimakan dan tidak dipanaskan kembali, dapat menyebabkan sakit perut dan efek lainnya (Firdani & Rahman, 2022).

Untuk memastikan bahwa makanan tetap aman dan terjaga kualitasnya, tempat penyimpanan makanan yang digunakan di panti asuhan harus memenuhi standar keamanan dan kebersihan tertentu. Penggunaan alat yang tidak berbahaya dan anti karat merupakan langkah penting untuk menjamin bahwa makanan tetap aman dan terjaga kualitasnya. Berikut adalah beberapa faktor yang harus dipertimbangkan saat memilih dan menggunakan tempat penyimpanan makanan yang tepat.

1. Pengangkutan Makanan

Untuk menjaga keamanan makanan dan kesehatan semua orang yang tinggal atau bekerja di panti asuhan yang bebas dari penyakit menular, tenaga pengangkut atau orang yang menangani makanan sangat penting kebersihan pribadi yang harus dipatuhi oleh semua karyawan yang bertanggung jawab untuk mengelola makanan di panti asuhan. Kebijakan ini harus mencakup kebiasaan seperti menjaga kebersihan pakaian, tidak bekerja ketika sakit, dan menggunakan peralatan perlindungan diri yang sesuai jika diperlukan.

Kualitas transportasi dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti alat transportasi, tenaga transportasi, dan metode transportasi. Penjamah makanan tidak memiliki kuku panjang dan tidak memiliki penyakit menular; mereka memakai alat transportasi makanan (Hatta & Marahena 2018).

2. Penyajian Makanan

Di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah, makanan disajikan tiga kali sehari: pagi, siang, dan malam. Alat makanan dalam kondisi baik dan bersih, dan permukaan alat langsung terhubung dengan makanan terhindar dari pencemaran. Tempat penyajian, alat penyajian, dan tenaga penyajian adalah semua komponen penyajian makanan (Istiani & Agustiani, 2021). permukaan alat yang langsung berhubungan dengan makanan terhindar dari pencemaran Pilih alat atau peralatan yang terbuat dari bahan yang aman untuk kontak langsung dengan makanan, seperti

stainless steel atau plastik food grade. Material ini tidak bereaksi dengan makanan dan tidak mengeluarkan zat berbahaya.

Untuk menghindari penumpukan bakteri, bersihkan alat makanan dengan lap yang sudah dicuci dengan air bersih dan sabun sebelum digunakan. Setelah digunakan, lap juga harus dikeringkan dengan baik. Untuk menghindari kontaminasi berulang, gunakan tisu dapur sekali pakai yang bersih dan kering jika memungkinkan. Penggunaan lap basah atau kain lap lainnya yang bersih sangat penting untuk menjaga keamanan makanan dan kesehatan pelanggan.