

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN SANITASI PADA INDUSTRI PEMBUATAN KERUPUK JANGEK TAPIOKA DI KELURAHAN KOTA NEGARA KABUPATEN LAHAT



OLEH

NAMA : WULAN VINIA QUTTRUNNADA

NIM : 10031281924033

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

ANALISIS PENERAPAN SANITASI PADA INDUSTRI PEMBUATAN KERUPUK JANGEK TAPIOKA DI KELURAHAN KOTA NEGARA KABUPATEN LAHAT

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Kesehatan Lingkungan pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : WULAN VINIA QUTTRUNNADA

NIM : 10031281924033

**PROGRAM STUDI KESEHATAN LINGKUNGAN (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

**KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
SKRIPSI, JULI 2023
WULAN VINIA QUTTRUNNADA**

Analisis Penerapan Sanitasi pada Industri Pembuatan Kerupuk Jangek Tapioka di Kelurahan Kota Negara
Xvi + 77 halaman, 10 tabel, 12 gambar, 13 lampiran

ABSTRAK

Kasus penemuan kandungan boraks pada jangek tapioka merupakan ancaman bagi kesehatan manusia yang mengonsumsi. Selain memperhatikan bahan makanan yang akan digunakan, penerapan sanitasi pada tahapan lain dalam proses pembuatan kerupuk jangek tapioka juga perlu diperhatikan untuk menghindari berbagai macam faktor yang dapat menimbulkan kontaminasi yang menyebabkan keracunan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sanitasi di industri kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Jumlah informan pada penelitian ini yaitu sebanyak 5 informan kunci dan 8 informan biasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan bahan yang dilakukan oleh semua IRT telah diterapkan namun ditemukan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) bleng kristal yang sudah dilarang oleh dinas kesehatan. Penyimpanan bahan yang dilakukan semua IRT berada di lokasi yang memiliki kemungkinan kontaminasi. Pengolahan kerupuk jangek yang dilakukan semua IRT masih menggunakan peralatan yang terbuat dari kayu dan tempat pengolahan yang tidak terhindar dari kemungkinan kontaminasi. Terdapat 3 IRT yang menyimpan kerupuk jadi di suhu yang tidak sesuai. Pengangkutan kerupuk jangek yang menggunakan kendaraan tidak khusus. Penyajian kerupuk jangek yang dilakukan semua IRT menggunakan plastik yang bersih namun tidak melampirkan label dan informasi penting seperti tanggal kadaluarsa serta tidak mendaftarkan izin edar produk kepada BPOM. Kesimpulan pada penelitian ini adalah masih belum optimalnya penerapan sanitasi yang dilakukan semua IRT kerupuk jangek tapioka dalam pembuatan kerupuk terutama pada penggunaan bahan makanan bleng kristal yang seharusnya tidak dilakukan. Saran dari penelitian ini adalah mengganti penggunaan bleng kristal dengan soda kue, bisa juga dengan air abu merang, atau dengan *Sodium Tripoliphosphate (STPP)*.

Kata kunci : Boraks, Industri, Kerupuk, Sanitasi, Tapioka.
Kepustakaan : 44 (2003-2022)

**ENVIRONMENTAL HEALTH
FAKULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY
THESIS, JULY 2023
WULAN VINIA QUTTRUNNADA**

Analysis of the Application of Sanitation in the Tapioca Jangek Cracker Manufacturing Industry in Kota Negara Village, Lahat Regency

Xvi+ 77 pages, 10 tables, 12 pictures, 13 attachments

ABSTRACT

The case of finding the content of borax in tapioca jangek is a threat to the health of humans who consume it. In addition to paying attention to the food ingredients to be used, the application of sanitation at other stages in the process of making tapioca jangek crackers also needs attention to avoid various factors that can cause contamination that causes poisoning. The purpose of this study was to analyze the application of sanitation in the tapioca jangek cracker industry in Kota Negara Ward. This study uses descriptive qualitative methods with observation, in-depth interviews, and documentation. The number of informants in this study were 5 key informants and 8 regular informants. The results showed that the selection of materials made by all IRTs had been implemented but found the use of food additives which had been banned by the health service. Material storage carried out by all IRTs is in a location that has the possibility of contamination. Crackers processing by all IRTs still uses equipment made of wood and a processing site that is not spared from the possibility of contamination. There was 3 IRTs that store finished crackers at inappropriate temperatures. Transportation of jangek crackers using non-special vehicles. The presentation of jangek crackers by all IRTs used clean plastic but did not attach important labels and information such as expiration dates and did not register product distribution permits with BPOM. The conclusion of this study is that the application of sanitation is still not optimal by all jangek tapioca crackers IRT in the manufacture of crackers, especially in the use of crystalline canned food ingredients which should not be done. This study help the industry to repair application of sanitation and replace the use of crystal cans with baking soda, or use straw ash water, or Sodium Tripoliphosphate (STPP).

Keyword : Borax, Crackers, Industry, Sanitation, Tapioca
Literature : 44 (2003-2022)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 28 Juli 2023

Yang bersangkutan,



Wulan Vinia Quttrunnada

NIM. 10031281924033

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul "Analisis Penerapan Sanitasi pada Industri Pembuatan Kerupuk Jangek Tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat" telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Juli 2023 dan telah diperbaiki serta sesuai dengan masukan Tim Penguji Sidang Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, 25 Juli 2023

Tim Penguji Sidang Skripsi

Ketua :

1. Dini Arista Putri, S.Si., M.PH
NIP. 199101302022032004

()

Anggota :

1. Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.KM
NIP. 199312212022032008
2. Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL
NIP.198809302015042003

()

()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197006098002122001

Koordinator Program Studi
Kesehatan Lingkungan

()

Dr. Elvi Sunarsih, S.KM., M.Kes.
NIP. 197806282009122004

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENERAPAN SANITASI PADA INDUSTRI PEMBUATAN KERUPUK JANGEK TAPIOKA DI KELURAHAN KOTA NEGARA KABUPATEN LAHAT

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Lingkungan

Oleh:

WULAN VINIA QUTTRUNNADA
NIM. 10031281924033

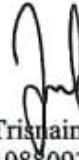
Indralaya, 25 Juli 2023

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM.
NIP. 197606092002122001

Pembimbing



Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL.
NIP. 198809302015042003

RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Wulan Vinia Quttrunnada
NIM : 10031281924033
Agama : Islam
Tempat, Tanggal Lahir : Lahat, 3 Maret 2002
Alamat : Asrama Rindam II Sriwijaya, Jalan Letnan Amir Hamzah, Benteng, Lahat
Nomor HP/WA : 082175782002
Email : wquttrunnada@yahoo.com

Riwayat

Pendidikan

2019- Sekarang : Program Studi (S1) Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, universitas Sriwijaya
2016- 2019 : SMA Negeri 4 Lahat

Riwayat Organisasi

2019 – 2020 : Anggota Departemen Internal Ikatan Mahasiswa Lahat
: Anggota Departemen Mentoring LDF Adz-Dzikra FKM UNSRI
: Anggota Divisi Musik Symphony FKM UNSRI
: Anggota Departemen Sosial Masyarakat Forum Alumni SMA Negeri 4 Lahat
: Staf Khusus Badan Musyawarah DPM FKM UNSRI
2020- 2021 : Bendahara Departemen Mentoring LDF Adz-Dzikra FKM UNSRI
: PJ Media dan Informasi Symphony FKM UNSRI
: Ketua Komisi 2 DPM FKM UNSRI
2021 - 2022 : Ketua Divisi Musik Symphony FKM UNSRI
: Bendahara Umum Forum Alumni SMA Negeri 4 Lahat
: Wakil Ketua Umum 1 DPM FKM UNSRI

Prestasi

2021 : Juara 3 Nasional Iklan Layanan Masyarakat di National Public Health Journalistic Competition

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Penerapan Sanitasi pada Industri Pembuatan Kerupuk Jangek Tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat”**. Keberhasilan penulis tidak lepas dari bantuan semua pihak selama proses penyusunan skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Ucapan terima kasih ini khusus penulis sampaikan kepada pihak-pihak berikut.

1. Ibu Misnaniarti, S.KM.,M.Kes selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya;
2. Ibu Elvi Sunarsih, S.KM.,M.Kes selaku Kepala Program Studi Kesehatan Lingkungan Universitas Sriwijaya;
3. Ibu Inoy Trisnaini, S.KM., M.KL selaku dosen pembimbing skripsi yang membimbing, mengarahkan dan meluangkan waktu agar penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan lancar;
4. Ibu Dini Arita Putri, S.Si., M.PH selaku penguji yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu, saran, bimbingan yang sangat membantu dalam penyelesaian skripsi ini;
5. Ibu Laura Dwi Pratiwi, S.KM., M.KM. selaku penguji yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu, saran, bimbingan yang sangat membantu dalam penyelesaian skripsi ini;
6. Seluruh dosen, admin prodi, staf, dan karyawan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah berdedikasi dalam membagi ilmu dan mengurus administrasi penelitian;
7. Pemilik IRT Kerupuk Kelurahan Kota Negara yang telah mengizinkan peneliti untuk melakukan penelitian, serta seluruh pihak baik para pekerja maupun konsumen yang telah terlibat langsung, membantu dan bersedia menjadi informan dalam penelitian ini;
8. Kepada keluarga kecil saya, kakak dan kedua orang tua terutama kepada ibu yang membantu, mendoakan, memberikan dukungan selama mengerjakan skripsi ini;

9. Kepada teman-teman saya, yuyun, arum, suci, dieby, azzura, karlina, rani, ilham, alna, alda, valeri, kiki han, tia, utari, kiki, ria, ambar, manda, risa, ence yang selalu memberikan semangat serta motivasi tiada henti selama mengerjakan skripsi;
10. Kepada kak shissy, kak winda, kak salma, kak ellysa, kak debby, kak elda, arshita, teh mayang, melita, mutiara, dessy yang telah meluangkan waktu untuk sharing ilmu dan menjadi referensi terkait penulisan skripsi;
11. Kepada peliharaan saya, cekes, moli, cici, dan tompel yang bantu menaikkan motivasi saya dalam penulisan skripsi ini;
12. Terimakasih untuk diri sendiri karena sudah bertahan sampai tahap ini dan mampu menyelesaikan penelitian dengan baik.

Penulis memohon maaf jika sewaktu-waktu ditemukan kekurangan atau kekeliruan pada penelitian ini. Oleh sebab itu penulis menerima setiap kritik serta saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Penulis



Wulan Vinia Quttrunnada

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Peneliti	4
1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat	4
1.4.3 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Lahat.....	4
1.4.4 Bagi Industri Rumah Tangga Kerupuk	4
1.4.5 Bagi Konsumen atau Masyarakat Setempat.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4

1.5.1	Lingkup Materi.....	4
1.5.2	Lingkup Lokasi	4
1.5.3	Lingkup Waktu.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....		6
2.1	Industri.....	6
2.2	Jasa Boga	6
2.3	Higiene dan Sanitasi Makanan	7
2.3.1	Pengertian Sanitasi	7
2.3.2	Higiene Makanan	7
2.3.3	Prinsip Higiene Sanitasi Makanan	8
2.4	Label Pangan	14
2.5	Kerupuk	15
2.5.1	Definisi Kerupuk.....	15
2.5.2	Jenis Kerupuk.....	15
2.5.3	Proses Pembuatan Kerupuk	15
2.6	Penelitian Terdahulu	18
2.7	Kerangka Teori:	21
2.8	Kerangka Konsep	21
2.9	Definisi Istilah.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....		24
3.1	Desain Penelitian	24
3.2	Informan dan Populasi Penelitian.....	24
3.3	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data	27
3.3.1	Jenis Data	27
3.3.2	Cara Pengumpulan Data.....	27
3.3.3	Alat Pengumpulan Data	28

3.4	Pengolahan Data.....	29
3.5	Validitas Data	29
3.6	Analisis dan Penyajian Data.....	30
3.6.1	Analisis Data	30
3.6.2	Penyajian Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN		32
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	32
4.1.1	Geografis Kelurahan Kota Negara	32
4.1.2	Gambaran Lokasi IRT Kerupuk.....	32
4.2	Hasil Penelitian.....	35
4.2.1	Karakteristik Informan	35
4.2.2	Pemilihan Bahan Baku Kerupuk.....	37
4.2.3	Penyimpanan Bahan Baku Kerupuk	41
4.2.4	Pengolahan Kerupuk	45
4.2.5	Penyimpanan Kerupuk Jadi.....	53
4.2.6	Pengangkutan Kerupuk Jadi.....	56
4.2.7	Penyajian Kerupuk	59
BAB V PEMBAHASAN		62
5.1	Keterbatasan Penelitian.....	62
5.2	Pembahasan.....	62
5.2.1	Pemilihan Bahan Baku Kerupuk.....	62
5.2.2	Penyimpanan Bahan Baku Kerupuk	63
5.2.3	Pengolahan Kerupuk	65
5.2.4	Penyimpanan Kerupuk Jadi.....	68
5.2.5	Pengangkutan Kerupuk	68
5.2.6	Penyajian Kerupuk	69

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	72
6.1 Kesimpulan	72
6.2 Saran.....	73
6.2.1 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Lahat.....	73
6.2.2 Bagi IRT Kerupuk.....	73
6.2.4 Bagi Peneliti Selanjutnya	74
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Suhu untuk Menyimpan Bahan Makanan	10
Tabel 2.2 Suhu untuk Menyimpan Makanan yang Sudah Jadi	12
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu	16
Tabel 2.4 Definisi Istilah	20
Tabel 3.1 Daftar Informan Penelitian	23
Tabel 4.1 Karakteristik Informan Kunci	34
Tabel 4.2 Karakteristik Informan Biasa (Pekerja IRT dan Konsumen)	35
Tabel 4.5 Hasil Observasi Prinsip Pemilihan Bahan Kerupuk	38
Tabel 4.6 Hasil Observasi Prinsip Penyimpanan Bahan	42
Tabel 4.7 Hasil Observasi Pengolahan Kerupuk Jangek	50
Tabel 4.8 Hasil Observasi Prinsip Penyimpanan Kerupuk Jadi	54
Tabel 4.9 Hasil Observasi Prinsip Pengangkutan Kerupuk	57
Tabel 4.10 Hasil Observasi Prinsip Penyajian Kerupuk	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	21
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	21
Gambar 4.1 IRT A.....	32
Gambar 4.2 IRT B.....	32
Gambar 4.3 IRT C.....	33
Gambar 4.4 IRT B.....	33
Gambar 4.5 BTP (a)IRT A (b)IRT B (c)IRT C (d)IRT D	39
Gambar 4.6 Tempat pengolahan (a)IRT A (b)IRT B (c)IRT C (d)IRT D	48
Gambar 4.7 Tempat penjemuran (a)IRT A (b)IRT B (c)IRT C (d)IRT D.....	49
Gambar 4.8 Alat angkut (a)IRT A (b)IRT B (c)IRT C (d)IRT D D	56
Gambar 4.9 Penyajian Kerupuk (a)IRT A (b)IRT B (c)IRT C (d)IRT D	61

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 :Informed Consent
- Lampiran 2 :Pedoman Wawancara Informan Dinas Kesehatan
- Lampiran 3 :Pedoman Wawancara Informan Pemilik dan Pekerja IRT
- Lampiran 4 :Pedoman Wawancara Informan Konsumen
- Lampiran 5 :Lembar Observasi
- Lampiran 6 :Matriks Wawancara Mendalam Informan Kunci Dinas Kesehatan
- Lampiran 7 :Matriks Wawancara Mendalam Informan Biasa Pemilik IRT
- Lampiran 8 :Matriks Wawancara Mendalam Informan Biasa Pekerja IRT
- Lampiran 9 :Matriks Wawancara Mendalam Informan Biasa Konsumen
- Lampiran 10 :Dokumentasi Kegiatan
- Lampiran 11 :Izin Penelitian dari Kesbangpol Lahat
- Lampiran 12 :Izin Penelitian dari Kelurahan Kota Negara Lahat
- Lampiran 13 :Kaji Etik Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kondisi sanitasi dalam pengolahan makanan menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan. Prinsip sanitasi makanan perlu diterapkan dalam pengelolaan makanan. Penerapan prinsip sanitasi makanan dimulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, hingga penyajian makanan (Permenkes, 2011). Sanitasi makanan dilakukan untuk menghindari berbagai macam faktor yang dapat menimbulkan kontaminasi silang antara makanan dan orang yang mengonsumsi (Pujiati, et al., 2021). Makanan yang terkontaminasi dapat menjadi sumber penyakit ataupun media dalam penularan penyakit. Penyakit yang disebabkan oleh makanan dapat berupa keracunan akibat kontaminasi oleh agen yang masuk ke dalam tubuh (Mustika, 2019).

Data dari laporan Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2020) menunjukkan bahwa angka keracunan yang disebabkan oleh makanan di Indonesia masih tinggi. Data distribusi laporan kasus keracunan nasional akibat makanan tahun 2019 menunjukkan angka kasus keracunan makanan paling tinggi berasal dari olahan rumah tangga dengan kasus sebanyak 265 kasus, kemudian diikuti dengan makanan yang diolah dari jasaboga sebanyak 97 kasus.

Tempat pengelolaan makanan (TPM) merupakan salah satu media yang menjadi tempat terjadinya kontaminasi pada makanan. Tempat pengelolaan makanan (TPM) perlu diperhatikan akan kebersihan dan keamanannya agar tidak menjadi tempat terjadinya kontaminasi pada makanan yang dapat menyebabkan keracunan atau timbul penyakit lainnya (Dakwani, 2019). Kementerian Kesehatan RI Tahun 2021 menyatakan bahwa TPM yang memenuhi syarat kesehatan sesuai standar hanya sebesar 43,51% (Kemenkes RI, 2021).

Salah satu bentuk dari TPM adalah industri. Industri termasuk dalam TPM kategori jasa boga golongan B. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), jika berdasarkan jumlah pekerja, maka industri dibagi menjadi 4 golongan, yaitu industri besar dengan jumlah pekerja ≥ 100 orang, industri sedang dengan jumlah pekerja 20-99 orang, industri kecil dengan jumlah pekerja 5-19 orang, dan industri rumah tangga (IRT) dengan jumlah pekerja 1-4 orang

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia (Maisur, et al., 2019). Kerupuk biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai tambahan dalam lauk pauk. Kerupuk merupakan salah satu hasil produksi industri yang mudah dijumpai di Kabupaten Lahat. Dari data Dinas Koperasi Kabupaten Lahat, industri kerupuk yang terdaftar sebagai umkm yaitu sebanyak 47 industri. Khususnya di Kelurahan Kota Negara, industri kerupuk berjumlah 15 industri.

Dari survey pendahuluan yang dilakukan peneliti di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat, ditemukan beberapa IRT kerupuk jangek tapioka terlihat tidak menerapkan prinsip sanitasi dalam proses pengolahan kerupuk sesuai standar. Salah satu proses pengolahan kerupuk yang tidak sesuai standar adalah pada tahap pengolahan, kerupuk dijemur di pinggir rel kereta api yang dimana juga bertepatan dengan pinggir jalan tempat kendaraan berlalu-lalang. Dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ariansyah, et al. (2012), kerupuk yang dijemur di pinggir jalan mengandung bahan berbahaya yaitu logam berat seperti Hg, Pb, As, dan juga Cu, sedangkan berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, makanan yang akan diolah harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi oleh bahan berbahaya, vektor, maupun hewan pengganggu.

Masih banyak industri yang belum melaksanakan pengolahan makanan dengan menerapkan prinsip sanitasi dengan benar. Dari sebuah penelitian oleh Manayang (2018) dan juga Ainezzahira et al (2019), didapati kesimpulan bahwa masih banyak industri rumah tangga (IRT) yang penerapan sanitasinya belum baik. Selain dari aspek pengolahan, tahapan lainnya dalam penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan juga perlu diperhatikan guna menjaga kualitas makanan tersebut.

Dengan beberapa uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan analisis lebih lanjut analisis penerapan sanitasi pada industri pembuatan kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.

1.2 Rumusan Masalah

Dari hasil survey pendahuluan yang dilakukan peneliti, ditemukan adanya industri rumah tangga (IRT) kerupuk di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat yang tidak menerapkan salah satu prinsip sanitasi makanan dengan benar yaitu pada proses pengolahan. Selain dari aspek pengolahan, tahapan lainnya dalam penerapan prinsip sanitasi makanan juga perlu diperhatikan guna menjaga kualitas makanan tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai penerapan sanitasi pada IRT kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat. Berdasarkan hal tersebut rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana analisis penerapan sanitasi pada industri pembuatan kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan sanitasi pada industri pembuatan kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pemilihan bahan makanan di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.
2. Menganalisis penyimpanan bahan makanan di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.
3. Menganalisis pengolahan makanan di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.
4. Menganalisis penyimpanan makanan jadi/masak di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.
5. Menganalisis pengangkutan makanan di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.

6. Menganalisis penyajian makanan di IRT kerupuk jangek tapioka Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini dilakukan agar dapat mengembangkan pengetahuan dan memanfaatkan kesempatan untuk mengaplikasi teori yang telah dipelajari di mata kuliah higiene dan sanitasi makan dan minum. Peneliti mampu menambah pengetahuan mengenai prinsip sanitasi dalam pengolahan kerupuk.

1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat untuk menjadi informasi dan referensi bahan penelitian tentang prinsip sanitasi dalam pengolahan makanan khususnya pengelolaan kerupuk di industri rumah tangga.

1.4.3 Bagi Dinas Kesehatan Kabupaten Lahat

Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan untuk mengambil kebijakan mengenai prinsip sanitasi yang harus diterapkan dalam pengelolaan kerupuk pada industri rumah tangga dengan baik.

1.4.4 Bagi Industri Rumah Tangga Kerupuk

Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan bagi para pemilik ataupun pekerja agar dapat meningkatkan perhatian dalam aspek penerapan prinsip sanitasi dalam pengolahan kerupuk di industri rumah tangga.

1.4.5 Bagi Konsumen atau Masyarakat Setempat

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah wawasan terkait penerapan prinsip sanitasi yang harus diperhatikan dalam pengelolaan kerupuk yang dilakukan oleh industri rumah tangga.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Materi

Lingkup materi pada penelitian ini adalah penerapan prinsip sanitasi IRT kerupuk jangek tapioka.

1.5.2 Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan pada beberapa IRT kerupuk jangek tapioka di Kelurahan Kota Negara Kabupaten Lahat tahun 2023.

1.5.3 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Mei 2022 sampai dengan Juli 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. 2022. *Buku Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Amy, R.A. 2022. *Analisis Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD Prabumulih Tahun 2022*. Skripsi. Stikes Bina Husada. Palembang.
- Ariansyah, et al. 2012. Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu, dan As) pada Kerupuk Kemplang di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. *Fishtech*, 1(1), 69-77.
- Ainezzahira, et al. 2019. Evaluasi Sanitasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu Di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang. *Vitka Jurnal Manajemen Pariwisata*, 1(1), 5-12.
- Azizah, Q. N., & Subagiyo, A. 2018. Deskriptif hygiene sanitasi pengelolaan makanan di Lembaga Pemasarakatan kelas IIB Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(4), 475-481.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Perusahaan Industri Pengolahan. Diakses pada mei 2022. Tersedia di <https://www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html>.
- Bakri, et al. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Binaraesa, N. N. P. C., Et, al. 2021. Store Atmosphere Memoderasi Pengaruh Kualitas Makanan Dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi pada Konsumen Moonk Cartil & Cafe Surabaya). *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(2), 61-68.
- BPOM. 2020. Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat Dan Makanan Tahun 2019.
- BPOM. 2020. Pedoman Label Pangan Olahan.
- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Carollina, et al. 2022. *Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang

- Dakwani, T. 2019. Higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di gudang 100 pada pelabuhan laut tanjung perak Surabaya tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69-74.
- Departemen Kesehatan RI. 2021. *Laporan Kinerja Kegiatan Kesehatan Lingkungan Tahun 2020*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Lingkungan.
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. 2021. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman pada Penjual Pecel Tumpang di Wilayah Kota Kediri. *Jurnal Penelitian Ilmu Kesehatan (Jurnal Pikes)*, 2(1), 26-35.
- Djaafa, T., & Bungawati, A. (2023). *Buku Referensi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*.
- Fauziah & Suparmi. 2022. Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jurnal Health and Sport Jurnal*, 4 (1), 11-18.
- Giovani, et al. 2018. Evaluasi keamanan dan sanitasi pangan pada industri popcorn rumahan. *Majalah Kesehatan Pharmamedika*, 10(2), 100-107.
- Hadinarti. 2019. Tingkat Pengetahuan Tentang Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kelurahan Jatiwangi Kecamatan Asakota Kota Bima. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Nusa Tenggara Timur.
- Hardani, et al. 2021. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Harlan, J., & Sutjiati, R. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Depok: Universitas Gunadarma.
- Hartati, F. K. (2018). Alternatif Pengganti Boraks pada Pembuatan Kerupuk Puli. *Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 99-114
- Jamaluddin, J. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit UNM.
- Juliyarsi, I., Melia, S., & Novia, D. 2019. Perbaikan Sanitasi dan Higienis Kerupuk Kulit IKM Aulia di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 26-35.
- Kurniawati, L., & Karyantina, M. 2015. Kajian Karakteristik Karak “ Solo ”Tanpa Bleng dengan Berbagai Jenis Beras untuk Mendukung Keamanan. *Biomedika*, 8(2), 46–50.
- Koswara. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBookPangan.com.

- Manayang, et al. 2018. Higiene dan Sanitasi Pangan Rumah Tangga Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas*, 7(5), 1-7.
- Manoe, et al. 2019. Uji organoleptik produk tahu berdasarkan suhu dan lama penyimpanan terhadap mutu tahu di Kabupaten Kupang. *Timorese Journal of Public Health* , 1 (2), 96-108.
- Mokodongan, et al. 2021. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(2), 151-162.
- Mustika, S. 2019. *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Maisur, W. A. (2019). Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 151-160.
- Nugraheni, D. 2012. Hubungan Kondisi Fasilitas Sanitasi Dasar dan Personal Higiene dengan Kejadian Diare di kecamatan Semarang Utara Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 922-933.
- Perdigon. 2005. *Foodservice Education*. University of Philippines, Manila.
- Permenkes RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga. Jakarta.
- Pudjirahardjo, et al. 2013. Faktor penyebab stagnant dan stockout bahan makanan kering di Instalasi gizi RSUD Bhakti dharma husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*.1(3), 280–290.
- Pujiati, R. S., & Ningrum, P. T. 2021. Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang). *Pustaka Kesehatan*, 9(1), 1-8.
- Purnawita, et al. 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424-431.
- Putranto, T, S. 2018. Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel X Jakarta. *Jurnal Fame*, 1(2), 92-131
- Rahmadhani. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pt Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291-299.

- Ramlan, J. dan Sumihardi . 2018. *Sanitasi Industri dan K3, Edisi 2018. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia..
- Syahza, Almasdi. 2021. *Metodologi Penelitian: Edisi Revisi*. Pekanbaru: Unri Press
- Undang-undang No 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian.
- Wahyono, R. 2003. *Pembuatan aneka kerupuk*. Niaga Swadaya.
- Wahyuni &Hesti. 2021. Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Industri Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen pada Tahun 2021. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes: Surabaya
- Yunus, Salma P. 2015. Hubungan Personal Higiene Dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jikmu*, 5(2), 210-220.