

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Petis merupakan produk olahan atau awetan yang termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elastis, berwarna hitam atau coklat tergantung pada jenis bahan yang digunakan serta merupakan produk pangan yang mempunyai tekstur setengah padat (Intermediate Moistured Food) (Wahyuningtyas, I. dkk., 2013). Penggunaan petis dalam makanan tradisional banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam olahan yang dapat memberikan cita rasa yang khas. Minat masyarakat pada makanan dengan bahan tambahan petis seperti tahu campur, rujak, tahu telur dan makanan lainnya cukup tinggi, hal ini dibuktikan dengan masih mudah ditemukannya penjual makanan tersebut (Rahmawati, 2013). Petis diproduksi diberbagai tempat, pada umumnya terletak pada daerah yang tidak jauh dari laut atau daerah pertambakan karena bahan dasar pembuatannya yang bersumber dari hasil perairan. Kebanyakan rumah produksi pembuatan petis yang berskala kecil menengah proses produksinya dilakukan pemiliknya sendiri atau dengan pegawai yang sedikit sehingga proses produksi yang dilakukan akan kurang terjaga kebersihan produksi.

Demi melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang dihasilkan dari industri pengolahan yang tidak menjaga kebersihan produksi yang dapat mengakibatkan makanan dan minuman tersebut tidak aman

untuk dikonsumsi maka dikeluarkanlah keputusan menteri kesehatan nomor 715/menkes/sk/v/2003 yang berisi tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (pasal 1 ayat 4 Kemenkes, 2003). Dalam keputusan menteri kesehatan ini terdapat berbagai persyaratan hygiene sanitasi yang harus dilakukan dan dipenuhi oleh jasaboga, salah satu contohnya adalah kondisi lantai yang harus kedap air, halus, dan mudah dibersihkan. Hal ini dilakukan untuk mengontrol keamanan produksi makanan yang dilakukan oleh industri pengolahan (jasaboga) makanan maupun minuman dari industri yang berskala kecil hingga industri skala besar.

Berdasarkan observasi awal pada salah satu rumah produksi petis di Desa Sungonlegowo Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik didapatkan hasil bahwa tempat produksinya terlihat kurang memenuhi syarat hygiene sanitasi, yang tampak terlihat dengan jelas saat dilakukannya observasi yakni lantai yang kurang bersih dan disekitar wajan pengadukan yang kotor. Desa Sungonlegowo merupakan salah satu desa yang sebagian warganya memiliki usaha produksi petis dan kebanyakan rumah produksi yang ada dalam skala industri kecil menengah. Ketidak higienisan dalam kegiatan produksi ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu kurang pengetahuan dan kesadaran pengelola dalam menjaga ke higienisan. Menurut Titin Agustian dalam jurnal Endah Setyorini (2013) menyatakan

bahwa sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air, dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya.

Pelaksanaan hygiene sanitasi dalam proses produksi sangatlah penting, hal ini dilakukan sebagai upaya pencegahan terjadinya kontaminasi pada hasil produksi. Sehingga saat hygiene sanitasi tidak dilaksanakan sepenuhnya dalam proses produksi maka salah satu kemungkinan yang dapat terjadi adalah cemaran mikroba. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Berdasarkan hal ini, hygiene sanitasi makanan merupakan konsep dasar pengolahan makanan yang sudah seharusnya dilakukan. Banyak faktor yang mempengaruhi jumlah serta jenis mikroba yang terdapat dalam makanan, diantaranya adalah sifat makan itu sendiri (pH, kelembaban, nilai gizi), keadaan lingkungan dari mana makanan tersebut diperoleh serta kondisi pengolahan ataupun penyimpanan (BPOM, 2008). Serta faktor yang dapat menyebabkan sanitasi makanan menjadi buruk yakni faktor fisik, faktor kimia dan faktor mikrobiologi. Faktor fisik terkait dengan kondisi ruangan yang tidak mendukung pengamanan makanan seperti sirkulasi udara yang kurang baik, temperatur ruangan yang panas dan lembab, dan sebagainya (Gusdiah, 2016).

Seiring dengan perkembangan dunia pendidikan, maka diharapkan hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar pada mata

pelajaran Biologi SMA Kelas X Semester 1 pada materi Archaeobacteria dan Eubacteria. Bahwasannya, jika pengolahan makanan yang tidak higienis maka makanan tersebut dapat mengandung mikroba. Sehingga dari hasil penelitian ini siswa diharapkan mendapatkan pembelajaran yang bermanfaat di kehidupan sehari-hari dan dengan adanya penelitian ini siswa dapat lebih menjaga higienitas ketika siswa membantu atau membuat makanan di rumah, bisa juga siswa dapat lebih memperhatikan kehygienisan makanan yang akan siswa konsumsi. Sumber belajar yang digunakan adalah berupa leaflet. Leaflet merupakan bahan ajar cetak yang dapat menarik siswa dan dapat diimplementasikan langsung ke dunia pendidikan. Selain itu bahasa yang digunakan dalam leaflet ini dapat mudah dipahami dan kalimat yang tidak terlalu panjang.

Berdasarkan dari hasil observasi awal dan pentingnya pelaksanaan hygiene sanitasi ini maka peneliti terinspirasi untuk melaksanakan penelitian yang berjudul **“Hubungan Hygiene Sanitasi Produksi Petis dengan Jumlah Mikroba pada Petis Hasil Olahan Desa Sungonlegowo Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Adakah hubungan antara hygiene sanitasi produksi dengan jumlah mikroba pada petis hasil olahan Desa Sungonlegowo Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik?

2. Dalam bentuk apakah hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar pada mata pelajaran Biologi SMA?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui hubungan antara hygiene sanitasi produksi petis dengan jumlah mikroba pada petis hasil olahan Desa Sungonlegowo Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik.
2. Untuk mengetahui pemanfaatan hasil penelitian sebagai sumber belajar pada mata pelajaran Biologi SMA

1.4. Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Secara Teoritis
Menerapkan keilmuan peneliti dalam bidang mikrobiologi pangan tentang hasil jumlah kandungan mikroba pada bahan makanan khususnya pada petis dengan pengolahan yang kurang higienis. Serta dapat menambah informasi untuk mata pelajaran Biologi SMA Kelas X Semester 1 pada materi Archaeobacteria dan Eubacteria.
2. Secara praktis
 - a. Bagi produsen
Sebagai informasi bagi industri produksi petis untuk menjaga ke higienisan proses pengolahan.

b. Masyarakat

Sebagai informasi dan dasar pertimbangan untuk memilih produk petis dan memberikan informasi ke masyarakat apakah petis hasil produk olahan rumah tangga di Desa Sungonlegowo aman untuk dikonsumsi dan sudah memenuhi syarat mutu keamanan pangan.

c. Bagi peneliti yang akan datang

Sebagai dasar pengembangan penelitian selanjutnya yang berkaitan tentang hubungan hygiene sanitasi produksi petis dengan jumlah mikroba.

1.5. Batasan Masalah

Agar penelitian ini fokus pada permasalahannya maka perlu adanya batasan penelitian sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan pada rumah-rumah produksi petis di Desa Sungonlegowo Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik
2. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah TPC (*Total Plate count*) untuk mengetahui jumlah total mikroba dan observasi untuk pengamatan hygiene sanitasi produksi
3. Observasi penilaian pelaksanaan hygiene sanitasi berdasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003
4. Media yang digunakan untuk mengetahui total bakteri menggunakan media PCA
5. Sampel petis yang diambil adalah petis yang berbahan dasar dari udang

6. Hasil penelitian ini dimanfaatkan sebagai sumber belajar biologi berupa leaflet.

1.6. Definisi Istilah

Definisi istilah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan factor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (pasal 1 ayat 4 Kemenkes, 2003).
2. Produksi merupakan suatu proses yang menciptakan atau menambah nilai / guna atau manfaat baru (Ginting, 2013).
3. Petis merupakan produk olahan atau awetan yang termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elastis, berwarna hitam atau coklat tergantung pada jenis bahan yang digunakan serta merupakan produk pangan yang mempunyai tekstur setengah padat (Intermediate Moistured Food) (Wahyuningtyas, I. dkk., 2013).
4. Jumlah mikroba merupakan hasil perhitungan mikroba yang dapat ditemukan dari bahan pangan yang diinkubasi pada media untuk mengetahui kandungan mikroba yang ada (Rahmawati, 2016).
5. Hasil olahan merupakan suatu yang telah melalui beberapa proses pengolahan yang akhirnya menghasilkan sebuah produk yang siap dipasarkan (Ginting, 2013).

6. Desa Sungonlegowo merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan bungah kabupaten Gresik, desa ini memiliki produk unggulan yang berupa petis, kerupuk, kerudung, opak jepit, otak-otak, dan bongko kopyor (Pemerintah Kabupaten Gresik, 2017)
7. Sumber belajar adalah semua sumber seperti pesan, orang, bahan, alat, teknik, dan latar yang dimanfaatkan peserta didik sebagai sumber untuk kegiatan belajar dan dapat meningkatkan kualitas belajarnya (Abdullah, 2012).

