

# Penerapan Sanitasi Produksi Kue Pia Di Gorontalo

L. Ishak<sup>(1)</sup>, J. Kandou<sup>(2)</sup>, Th. Tuju<sup>(2)</sup>, dan T. Langi<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unsrat

<sup>(2)</sup> Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unsrat

## ABSTRACT

Pia cake is one of the food products of Gorontalo that have been produced by some home industry. In relation to food security that ensures that the food consumed does not contain hazardous materials that safe for consumption, so that need for oversight and implementation of good sanitation systems at pia producsing. This study aimed to evaluate the level of implementation of sanitation in UKM at Gorontalo. In this study is expected to provide information on the importance of implementing sanitation at UKM Pia manufacture in Gorontalo and provide information to the government in Gorontalo through relevant agencies about the principles of sanitation at UKM Pia in Gorontalo. The study used survey method, which takes primary data from field observations through interviews with the questionnaire guide. From the research data showed that in all UKM do not use a hat, gloves, masks, and aprons. While all employees in four UKM use the clothes clean, tidy and wash hands, to cookware and clean container. The processing is done, all UKM are still using the traditional method and storage of product on all UKM in hygienic circumstances.

Keywords : pia, UKM, sanitary

## ABSTRAK

Kue Pia adalah salah satu produk makanan yang menjadi ciri khas oleh-oleh daerah yang sudah diproduksi oleh beberapa home industri di Gorontalo. Dalam kaitannya dengan keamanan pangan yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya sehingga layak dikonsumsi, maka perlu adanya pengawasan dan penerapan sistem sanitasi yang baik dalam pembuatan kue Pia yang diproduksi di beberapa UKM Pia di Gorontalo. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat penerapan sanitasi pada UKM Pia yang ada di Gorontalo. Dalam penelitian ini diharapkan dapat Memberikan informasi pentingnya penerapan sanitasi pada UKM pembuatan Pia yang ada di Gorontalo dan Memberikan informasi pada pemerintah di Gorontalo melalui instansi terkait tentang prinsip sanitasi di UKM Pia di Gorontalo. Penelitian menggunakan metode survey, yaitu mengambil data primer dari hasil observasi dilapangan melalui wawancara dengan panduan kuisisioner. Dari hasil penelitian diperoleh data bahwa disemua UKM tidak menggunakan topi, sarung tangan, masker, dan celemek. Sedangkan semua karyawan pada keempat UKM menggunakan pakaian bersih, rapi dan mencuci tangan, untuk peralatan masak dan wadah bersih. Proses pengolahan yang dilakukan, semua UKM masih menggunakan cara tradisional dan penyimpanan hasil produksi pada semua UKM dalam keadaan higienis.

Kata kunci : Kue Pia, UKM, sanitasi

## PENDAHULUAN

Adanya jaminan keamanan dalam produk pangan menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan deferensi masyarakat terhadap produk tersebut apalagi untuk produk-produk makanan yang dipasarkan secara luas, antar pulau bahkan sampai keluar daerah produksi, Thaheer (2005) seperti yang dilaporkan oleh Hamida (2011).

Cara Produksi Pangan yang Baik bertujuan untuk menghasilkan produk akhir yang layak, bermutu dan aman untuk dikonsumsi (Anonimous 2005). Untuk masalah jaminan keamanan pangan salah satunya dengan penerapan prinsip sanitasi pada pabrik pembuatan produk-produk makanan itu sendiri. Kue Pia adalah salah satu produk makanan yang menjadi ciri khas oleh-oleh daerah yang sudah diproduksi oleh beberapa home industri di Gorontalo. Ada beberapa produk Pia yang sudah terkenal sampai keluar daerah Gorontalo diantaranya Pia Ramayana, Pia Cemerlang dan Pia Purnama, Pia Saronde, Pia Menara Emas, Pia Citra, Pia Bahagia, Pia Cemerlang Indah dan lain-lain (Anonimous 2012). Kue Pia dan sejenisnya merupakan kebutuhan makanan siap santap yang dari tahun ke tahun permintaannya semakin tinggi, hal ini dapat dilihat dengan makin banyaknya usaha-usaha jasa boga/catering, makanan jajanan dan lain-lain. Ada banyak factor yang mempengaruhi kecenderungan masyarakat untuk membeli produk-produk olahan siap santap.

Dalam pedoman penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), kaitannya dengan keamanan pangan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat mengakibatkan timbulnya penyakit atau keracunan yang merugikan konsumen. Kelayakan untuk mengkonsumsi adalah dijamin bahwa

makanan yang dikonsumsi secara normal tidak mengalami kerusakan, berbau busuk, menjijikan, kotor, tercemar atau terurai (Anonimous 2012).

Berdasarkan hal-hal diatas maka dilakukan penelitian tentang bagaimana penerapan sanitasi pembuatan kue Pia yang diproduksi di beberapa UKM Pia di Gorontalo (Anonimous 2012).

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di 4 UKM Pia yang berlokasi di Gorontalo Provinsi Gorontalo selama 2 bulan dari bulan Mei-Juni 2012.

Adapun ke 4 UKM Pia ini adalah sebagai berikut :

1. UKM PIA CITRA berlokasi di Jalan Hasanudin No.13 Gorontalo Propinsi Gorontalo.
2. UKM PIA BAHAGIA berlokasi di Jalan Mooduto No.28 Kabupate Bonebolago.
3. UKM PIA MENARA EMAS berlokasi di Jalan A. Otoluwa No.194 Hunggalua Limboto.
4. UKM PIA CEMERLANG INDAH berlokasi di Jalan Panjaitan No.120 Complex Sentral Gorontalo.

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir, kuisioner, alat tulis menulis dan kalkulator.

Penelitian menggunakan metode survey, yaitu mengambil data primer dari hasil observasi dilapangan melalui wawancara dengan panduan kuisioner.

Adapun 4 UKM Pia yang diambil sebagai sampel masing-masing 3 responen setiap 1 UKM . Jadi keseluruhan responden dari 4 UKM berjumlah 12.

Ruang lingkup penilaian adalah seluruh aspek dari kondisi higienis dan sanitasi UKM pia yang meliputi kualitas, bahan makanan, perlindungan makanan dari

pencemaran, kesehatan dan kebersihan karyawan, peralatan perlengkapan masak dan makanan, perlengkapan sanitasi, serta keadaan dan pemeliharaan konstruksi bangunan.

Pada prinsipnya sasaran pengamatan atau pengukuran pada kuisioner dapat dikelompokkan menjadi 5 komponen :

1. Informasi Umum Karyawan
2. Informasi Kesehatan Karyawan
3. Kelengkapan Kerja Karyawan
4. Informasi Perlengkapan
5. Syarat Perlengkapan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Informasi Umum

Berdasarkan data-data pada tabel dibawah ini mengenai informasi umum dan kesehatan karyawan atau tenaga kerja pat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1: Informasi Umum dan Kesehatan Karyawan

Data yang disurvei	UKM BAHAGIA	UKM CITRA	UKM CEMERLANG INDAH	UKM MENARAS
Pendidikan terakhir	2 dari 3	2 dari 3	2 dari 3	2 dari 3
Pernah kursus/pelatihan	0 dari 3	0 dari 3	0 dari 3	3 dari 3
Megetahui tentang sanitasi	3 dari 3	3 dari 3	1 dari 3	2 dari 3
Pemeriksaan kesehatan	2 dari 3	2 dari 3	3 dari 3	3 dari 3
Prilaku kesehatan	2 dari 3	3 dari 3	3 dari 3	3 dari 3

Dari Tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa ada 8 orang yang berpendidikan terakhir SMU atau SMK, sedangkan yang lainnya sejumlah 4 orang berpendidikan terakhir SMP dan SD .kemudian dari 12 karyawan tidak ada yang mengikuti kursus atau pelatihan dan yang megetahui tentang sanitasi ada sebagian besarnya 83,3%. Sedangkan yang melakukan pemeriksaan kesehatan sebagian besar sudah pernah memeriksakan kesehatan yaitu 8 orang atau sekitar 66,7%. Dari prilaku karyawan 91,7% berperilaku sehat, tidak merokok, menggaruk-garuk badan saat bekerja atau 11 orang.

Menurut Purnawijayanti (2001) ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh pekerja terlibat dalam pengolahan makanan antara lain:

- Tidak merokok, makan atau mengunyah selama melakukan aktivitas penanganan makanan.
- Tidak meludah dalam daerah pengolahan.
- Selalu menutupi mulut atau hidung pada waktu batuk atau bersin sedapat mungkin batuk dan bersin tidak didekat makanan.
- Sedapat mungkin tidak menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga, atau menggaruk bagian-bagian tubuh pada waktu menangani makanan.
- Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari tapi menggunakan sendok bersih, spatual, penjepit atau peralatan lain yang sesuai.
- Semiminal mungkin menyentuh makanan yang siap disajikan dengan tangan .
- Jangan sekali-kali duduk diatas menja kerja.

## Kelengkapan dan Keadaan Peralatan Kerja

Kelengkapan dan keadaan peralatan kerja di UKM dapat dilihat pada Tabel. 2 dibawah ini :

Tabel 2. Kelengkapan dan Keadaan Peralatan Kerja

Data yang disurvei	UKM BAHAGIA	UKM M CITRA	UKM CEMERANG INDAH	UKM MENARA EMAS
Penggunaan topi, sarung tangan, masker, celemek	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
Pakaian bersih, rapi, dan tangan bersih	Ya	Ya	Ya	Ya
peralatan masker dan wadah bersih	Ya	Ya	Ya	Ya

Dari Tabel 2 diatas dapat dilihat bahwa disemua UKM tidak menggunakan topi, sarung tangan, masker, dan celemek. Sedangkan semua karyawan pada keempat UKM menggunakan pakaian bersih, rapi dan mencuci tangan, untuk peralatan masak dan wadah bersih disemua UKM 100% menggunakan peralatan bersih. Tiga alasan berikut ini yang membuat pekerja harus memakai pakaian bersih yaitu :

1. Pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan higienis pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung

dapat menyebabkan pencemaran makanan.

2. Pakaian bersih akan lebih menyadarkan para pekerja akan pentingnya menjaga higienis dan sanitasi dalam pengolahan makanan.
3. Dengan mengenakan pakaian bersih, maka pelanggan akan yakin bahwa makanan mereka pesan adalah aman.

## Sanitasi Keadaan Bahan Makanan dan Fasilitas dalam Proses Produksi.

Keadaan sanitasi bahan makanan dan fasilitas dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 : Sanitasi Bahan Makanan dan Fasilitas dalam Proses Produksi

Data yang disurvei	UKM BAHAGIA	UKM CITRA	UKM CEMERANG INDAH	UKM MENARA EMAS
Air Yang digunakan memenuhi syarat	Ya	Ya	Ya	Tidak
Menggunakan Pewarna/ Pengawet	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
Proses pengolahan modern/tradisional	Tradisional	Tradisional	Tradisional	Tradisional
Wadah Tercampur	Tercampur	Tercampur	Tercampur	Tercampur
Penyimpanan dalam keadaan higienis	Ya	Ya	Ya	Ya

Data yang diperoleh untuk proses pengolahan yang dilakukan, semua UKM masih menggunakan cara tradisional) dan penyimpanan hasil produksi pada semua UKM dalam keadaan higienis. Beberapa persyaratan lain terkait sarana dan peralatan untuk pelaksanaan sanitasi makanan antara lain:

1. Tersedia air bersih dalam jumlah yang mencukupi kebutuhan dan memenuhi syarat peraturan Menteri Kesehatan RI nomor.01/Birhukmas/1/1975
2. Alat pengangkut (roda/kereta makanan dan minuman) sempurna dibuat dari bahan kedap air, permukaannya halus dan mudah dibersihkan.
3. Rak-rak penyimpanan makanan mudah dipindah menggunakan roda penggerak untuk kepentingan proses pembersihan.
4. Peralatan yang kontak dengan makanan, harus memenuhi syarat antara lain:
  - Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan.
  - Lapisan permukaan tidak mudah rusak akibat/asam basa atau garam-garam yang sering dijumpai dalam makanan.
  - Tidak terbuat dari logam berat yang dapat menimbulkan keracunan misalnya timah hitam, arsenium dll.
  - Wadah makanan alat penyajian dan distribusi tertutup

Aspek-aspek ke 4 kelompok ini adalah :

- Tentang bahan makanan : bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan kue Pia ini sudah dalam keadaan bersih dan baik.
- Kesehatan dan kebersihan makanan : dimana bahan makanan yang digunakan harus bersih dan memenuhi syarat.
- Kelengkapan dan keadaan makanan : sedangkan kelengkapan ini harus bersih dan lengkap dan keadaan makanan harus bersih dan layak digunakan.
- Kelengkapan dan keadaan fasilitas sanitasi :dimana fasilitas sanitasi ini

sudah memenuhi syarat dan aman untuk digunakan.

- Keadaan dan konstruksi : dimana bangunan atau tempat memproduksi kue Pia ini sudah dalam keadaan baik.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan di 4 UKM Pia yang ada di Gorontalo, (UKM Pia Bahagia, UKM Pia Citra, UKM Pia Cemerlang Indah, UKM Pia Menara Emas), Diperoleh data semuanya telah menerapkan prinsip-prinsip sanitasi. Sedangkan pada beberapa hal sanitasi masih kurang diterapkan diduga karena kurang pengetahuan tentang sanitasi dan manfaatnya.

## SARAN

Dari ke 4 UKM Pia ini perlu ditingkatkan tentang sanitasi peralatan dan kebersihan pengolahan dan harus memakai seragam atau pakaian kerja seperti celemek, topi, sarung tangan, sepatu kerja dan masker.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous.2003.**penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB)**
- Anonymous.2005. **perpustakaan. Pom. Go. Id/ [koleksilainya/](#). CPPB.pdt Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan Teknologi Pangan pada Umumnya 20**
- Anonymous.2009. **cara produksi makanan yang baik (CPPB) <http://www.gudangreferensi.com/ebook>.**
- Anonimous.2010.**Mengenal Baik Buruknya Keju.** Kompas.com. Mei 2013.

- Anonimous,2010. **Cara produksi pangan yang baik (CPPB)** <http://infotech-sssagritech.blogspot.com/2010/08>. diakses pada tanggal 11 agustus 2010.
- Anonimous, 2012. **Cara produksi pangan yang baik (CPPB)** <http://wijanarkaagus.blogspot.com/2012/08>. diakses pada tanggal 13 agustus 2012.
- Anonimous, 2012. **Pembuatan Kue Pia.** Blogspot co.id. Maret 2013.
- Anonymous.2012.cara produksi pangan yang baik (CPPB) <http://wijanarkaagus.blogspot.com>.
- Anonymous.2013.sanitasi <http://id.wikipedia.org/wiki>.
- Anonimous.2013. **Keju.** Ensiklopedia Bebas.Wikipedia.Mei 2013.
- Dipu. Y , 2011. **Kajian Tentang Daya Tahan Simpan Kue Pia Berdasarkan Kualitas Mikrobiologi.** Skripsi Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Malang. Malang
- Diah:/pia/Diah/2013, sdi's kitchen **Pia Isi Coklat..**/renyah..htm.
- Diah/pia/2014,**Pia Keju** resep masakan dapur Indonesia../cara pembuatan kue pia keju.
- Diah/http://2013,resepmasakan **Kue Pia Kacang Hijau** 16.blogspot.com/cara membuat kue pia kacang hijau.
- Diah:/pia/2013, **Bahan Dan Cara Membuat Kue Pia Khas Gorontalo.** The crowd voice.htm.
- Hamida, 2011 **Studi Penerapan Prinsip GMP (Good Manufacturing Practices)/GHP (Good Hygiene Practices) Pada Restoran Yang Ada Di Kota Manado.**
- Keputusan Menteri kesehatan RI NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003.**Tentang Peryaratan Higene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.**
- Purnawijayanti Hiasinta.2010.**Sanitasi Higene Dan Kesehatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan** Yogyakarta Kamisius.
- Panji dan rasyid.2012.**Manfaat Kacang Hijau Untuk Kesehatan.** Makanansehat123.blogspot.com.Mei 2013.