

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil analisa data pada tabel 4.2 dan diagram 4.1 didapatkan bahwa hasil kandungan *E.coli* yang memenuhi syarat pada makanan produksi jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik baik ataupun sedang memiliki presentase lebih tinggi dibandingkan dengan presentase hasil kandungan *E.coli* yang tidak memenuhi syarat. Data yang diperoleh kemudian di uji statistic menggunakan Uji Chi-Square yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara higiene sanitasi jasaboga dengan kandungan bakteri *E.coli*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik baik, sebanyak 75 % memenuhi syarat minimum angka *E.coli* pada makanan. Sedangkan jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik sedang, sebanyak 61,1 % memenuhi syarat minimum angka *E.coli* pada makanan,

Tidak ada hubungan antara higiene sanitasi jasaboga dengan kandungan *E.coli*. Hal ini dapat dikarenakan beberapa alasan. Salah satu faktor teknis yang mempengaruhi yaitu suhu. Jasaboga dengan hasil uji keaikan fisik baik ataupun sedang, telah melakukan prosedur pemasakan dengan suhu yang memungkinkan bakteri dalam makanan mati. Dalam Permenkes nomor 1096 telah dijelaskan, bahan baku diolah dengan suhu minimal 90°C yang berguna untuk membunuh kuman pathogen. Bahan baku juga harus disimpan pada suhu yang tepat yaitu, -18°C untuk bahan makanan beku, 0-4°C untuk bahan makanan dingin, 10-12°C untuk sayur dan

buah, serta suhu ruang untuk bahan makanan kering. Bahan makanan yang akan diolah juga harus disotir terlebih dahulu sebelum digunakan dan dalam keadaan baik, segar serta tidak busuk (Djaja,2003).

Pengawasan selalu dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas 1 Surabaya terhadap setiap usaha jasadoga di daerah Pelabuhan Perak Surabaya. Hal ini dimaksudkan untuk mengurangi angka resiko keracunan makanan. Sehingga setiap unit jasadoga diwajibkan memenuhi standar higiene dan sanitasi yang telah ditetapkan, salah satunya memperhatikan kebersihan peralatan yang dipakai dalam proses produksi makanan. Bakteri *Escherichia coli* merupakan salah satu bakteri yang dapat menyebabkan diare, penularan dapat secara langsung karena kontaminasi oleh tangan kotor atau peralatan masak yang kurang bersih (Anonim 2008). Karena itu penting untuk selalu menjaga kebersihan segala aspek dalam pengolahan makanan (Prabu, 2008). Peralatan harus selalu dibersihkan menggunakan Sanitizer sebelum digunakan dalam pengolahan (Winarno,1994). Bagi karyawan, diberikan pendidikan tentang higiene perorangan dan pengolahan makanan agar memiliki kesadaran melakukan tindakan yang diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan (Winarno, 1994).

Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi makanan atau bahan pangan segar daripada makanan atau bahan pangan yang sudah diawetkan. Hal ini memberi kesempatan mikroorganisme untuk mengkontaminasi gangguan saluran pencernaan jika bahan pangan segar tersebut tidak ditangani dengan baik. Beberapa sifat makanan dan bahan pangan, seperti pH kurang dari 4,5, kadar air rendah ($aw < 0.86$)

atau kadar gula atau kadar garam yang tinggi. Sifat-sifat ini biasa digunakan dalam pengawetan makanan (Siagian, 2002). pH. Kelembapan serta nilai gizi bahan makanan yang baik juga dapat mempengaruhi jenis dan jumlah mikroba dalam makanan.

Kurangnya kemampuan produsen makanan dalam membedakan antara persyaratan yang penting dan yang tidak penting dalam standar higiene sanitasi pangan, telah sering menghasilkan kebijakan yang terlalu menekankan penanganan masalah-masalah yang kurang penting, seperti pembelanjaan perlengkapan masak yang memungkinkan hasil produksi yang lebih besar. Mengakibatkan peningkatan biaya tanpa banyak menekan secara nyata ancaman kesehatan yang timbul (Winarno, 1994).

Masih menurut F.G. Winarno, masalah utama kesehatan masyarakat yang erat hubungannya dengan produksi, proses pengolahan dan penanganan makanan agak rumit. Masalah tersebut sebisa mungkin ditangani secara khusus pada setiap tingkatan, dimulai dari rantai pangan sejak tingkat yang paling awal, yaitu penanaman dan pemeliharaan ternak sampai tingkat konsumsi makanan.

Dari beberapa alasan yang telah diuraikan, terdapat faktor diluar lingkup jasaboga. Salah satunya yaitu, sampel yang diterima segera diperiksa oleh peneliti begitu tiba di laboratorium. Menurut info BPOM RI tahun 2008. dalam pengujian mikrobiologi pangan sampel harus segera diperiksa begitu tiba di laboratorium. Sampel yang didinginkan dan mudah rusak harus dianalisa paling lambat 36 jam sesudah pengambilan sampel. Sedangkan untuk sampel beku harus disimpan dalam

freezer sampai pada waktu akan diperiksa. Selain faktor pemeriksaan sampel, faktor lain yang dapat mempengaruhi hasil penelitian yaitu data tentang higiene sanitasi jasaboga yang diperoleh peneliti. Dalam laporan kegiatan yang dilakukan oleh Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas 1 Surabaya, hasil uji kelaikan fisik jasaboga dikategorikan menjadi baik, sedang dan kurang. Pada penelitian ini, data hasil uji kelaikan fisik yang diperoleh peneliti hanya dalam kategori baik dan sedang. Hal ini berdasarkan laporan kegiatan uji kelaikan fisik yang dilakukan kantor Kesehatan Pelabuhan kelas 1 Surabaya pada tahun 2011, dari semua unit jasaboga yang menjalani uji kelaikan fisik tidak ada yang masuk dalam kategori kurang.