



HYGIENE & SANITASI DALAM PENGOLAHAN PANGAN IRT

WEBINAR THP UNMUL 2020

Marwati, S.TP., M.P

Staff Pengajar Jurusan Teknologi
Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Mulawarman
Samarinda

FOOD

SAFETY

TECH

INDUSTRI RUMAH TANGGA

Industri Rumah Tangga (disingkat IRT) adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.



KEUNGGULAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

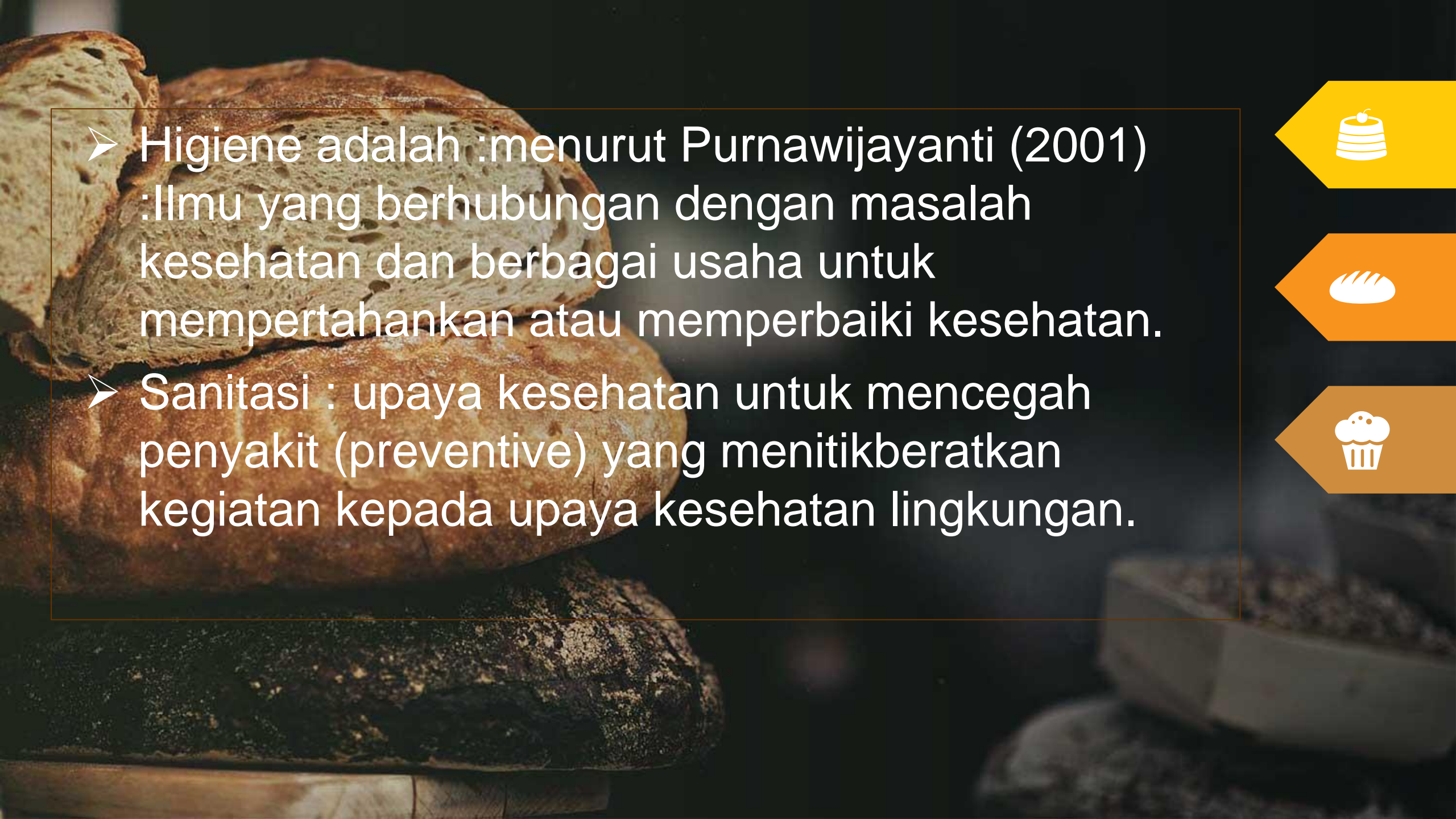
- BERBAHAN BAKU ALAMI
- ORGANIK (SEBAGIAN)
- BERBAHAN BAKU LOKAL
- BERSIFAT PANGAN FUNGSIONAL



TANTANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

- Food safety
- Penerapan hygiene sanitasi, GMP
- Mengikuti regulasi



- 
- Higiene adalah :menurut Purnawijayanti (2001) :Ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan.
 - Sanitasi : upaya kesehatan untuk mencegah penyakit (preventive) yang menitikberatkan kegiatan kepada upaya kesehatan lingkungan.



TUJUAN SANITASI DAN HIGIENE

untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan akibat makanan/minuman yg dpt mengganggu kesehatan krn adanya interaksi faktor lingkungan.



Ruang lingkup Higiene dan Sanitasi Makanan

Pada kegiatan pengolahan makanan sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama.

Kebiasaan hidup bersih, bekerja secara bersih sangat membantu dalam menghasilkan makanan yang bersih pula.



REGULASI

1. UU No.: 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan
2. UU No.: 7 Tahun 1996 tentang Pangan
3. PP No.: 86 Tahun 2019 ttg Keamanan Pangan
4. Keputusan Kepala BPOM No.: HK.00.06.1.52.4011 ttg Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dlm Makanan
5. Keputusan Kepala BPOM No.: HK.00.06.1.52.4011 ttg Larangan Pencantuman Informasi Bebas BTM pada Label dan Iklan Pangan.
6. Kepmenkes No.: 1098/Menkes/SK/VII/2003 ttg Persyaratan Kesehatan Rumah Makan & Restoran
7. Kepmenkes No.: 715/Menkes/SK/V/2003 ttg Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.



Ruang Lingkup HSM



P1 Pemilihan bahan makanan.

P2 Penyimpanan bahan makanan

P3 Pengolahan makanan.

P4 Penyimpanan makanan masak.

P5 Pengangkutan makanan siap saji.

P6 Penyajian makanan masak.

P1 Pemilihan bahan makanan

- Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku mutlak diperhatikan.
- Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkat dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan.
- Bahan pangan harus dikirim sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktifitas air, bahan baku.



P2 Penyimpanan bahan makanan

- Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya.
- Penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya terbagi menjadi 4 (empat) cara yaitu penyimpanan sejuk (cooling), penyimpanan dingin (chilling), penyimpanan dingin sekali (freezing), penyimpanan beku (frozen).



P3 Pengolahan makanan

- Peralatan masak harus mudah dibersihkan, tidak boleh mempunyai sudut/ berlekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak.
- Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih.
- Penggunaan APD seperti Apron, Penutup Rambut, Sarung Tangan, Masker.



P4 Penyimpanan makanan masak

- Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan.
- Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain; makanan banyak protein dan banyak air (moisture), pH normal (6,8 – 7,5), serta suhu optimum (10° – 60° C).
- faktor risiko kejadian foodborne disease terjadi pada saat pembersihan alat makan, ketidaksesuaian dengan temperatur waktu penyimpanan dan rendahnya personal hygiene.



P5 Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makanan.



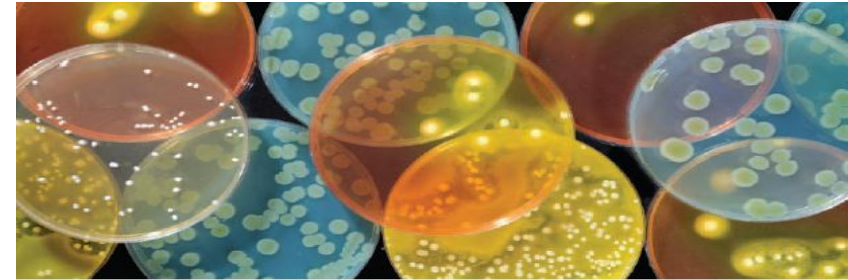
P6 Penyajian makanan masak

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang.



Kontaminan berdasarkan jenis

- Biologis
 - Mikroorganisme, cacing, serangga, hewan pengerat, hewan
- Kimia: pestisida, bahan tambahan pangan berbahaya, senyawa pembersih/desinfektan, senyawa kimia non foodgrade dll
- Fisik: rambut, debu, tanah, pasir, kayu, serangga, dan kotoran lainnya



Kontaminan Biologis

- Mikroorganisme
 - Bakteri
 - Virus
 - Khamir
 - Kapang
 - Protozoa
- Cacing
- Serangga: lalat, kecoak
- Hewan rumah kecil:
 - Cicak
- Hewan pengerat
- Hewan peliharaan/ternak



Bahaya asal mikroorganisme

- Infeksi:
 - mikroorganisme patogen tertelan dan menyebabkan penyakit
- Intoksikasi:
 - toksin yang diproduksi mikroorganisme patogen tertelan dan menyebabkan penyakit
- Toksikoinfeksi:
 - mikroorganisme patogen tertelan, memproduksi toksin di dalam saluran pencernaan dan menyebabkan penyakit



Kontaminasi berdasarkan rute

- Kontaminasi langsung
 - Bahan pangan mentah terpapar oleh toksin, benda asing atau organisme berbahaya
- Kontaminasi silang
 - Kontaminasi berasal dari migrasi kontaminan dari suatu tempat ke tempat lain



Faktor Food Handlers dalam HSM

Penjamah makanan sering menjadi sumber kontaminasi yang utama pada makanan. Berikut ini contoh perilaku PENJAMAH yang “TIDAK HIGIENIS”



01

Tidak mencuci tangan sebelum memegang makanan, sesudah dari toilet, sesudah memegang bhn mknan mentah atau terkontaminasi, atau kembali bekerja setelah istirahat.

02

Wadah diletakkan di lantai, kemudian dibawa ke tempat lain yg kontak dgn makanan atau permukaan tempat makanan

03

Pakaian nampak kotor, tidak rapih, digunakan utk mengelap atau memegang makanan atau alat makan.

04

Memegang makanan tanpa membersihkan tangan, atau tanpa menggunakan sarung tangan, atau penjepit.

05

Peralatan yg rusak diperbaiki dengan las atau patri. Kebiasaan “ngupil”, garuk-garuk, elus rambut, makan atau merokok sambil bekerja, dll

Tips Standar WHO untuk Menjaga Keamanan Makanan Selama Pandemi COVID-19



01

Pertama, mencuci peralatan masak dan alat makan dengan bersih serta mencuci bahan-bahan makanan sebelum diolah untuk dikonsumsi. Hal ini untuk menghilangkan droplet yang mungkin menempel, dan meminimalisir penyakit yang disebabkan adanya kontaminasi bakteri pada bahan makanan

02

Kedua, memisahkan makanan mentah dengan makanan yang sudah dimasak. Hal ini berfungsi untuk meminimalisir resiko kontaminasi antara makanan mentah dan matang, karena banyak sekali bakteri berbahaya yang terdapat pada makanan makanan mentah

03

Ketiga, penting untuk memasak bahan makanan hingga dipastikan benar-benar matang. Makanan yang matang membuat virus atau kuman yang hinggap pada bahan makanan dapat hilang karena proses memasak, seperti menggoreng atau merebus.

04

Keempat, menyimpan bahan makanan maupun makanan yang sudah dimasak dengan suhu yang sesuai dan stabil. Misalnya makanan frozen yang harus disimpan dalam suhu yang dingin

05

Kelima, menggunakan air bersih dalam proses memasak anda. Air bersih dipercaya dapat mengurangi resiko kontaminasi mikroorganisme dan bakteri-bakteri yang tidak baik sehingga bisa membuat makanan menjadi tercemar.

Contoh Tempat Produksi Menghadap Toilet



Contoh Tempat Produksi Gabung dengan Dapur



Contoh Tempat Produksi Terpisah dg Dapur Rumah Tangga



Contoh Tempat Produksi Terpisah dg Dapur Rumah Tangga



Awalnya home industri . sekarang sudah Standar bppom dan punya tempat produksi yg standar. Salah satu IKM di samarinda

Hygiene & Sanitasi



Ada 4 (empat) faktor yg perlu diperhatikan dalam HSM, yaitu:



TEMPAT

Bangunan dimana makanan disimpan, diolah, dan disajikan.



PERALATAN

Alat yang digunakan untuk penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, dan penyajian.



ORANG

Tenaga kerja/seseorang yang karena tugasnya maka ia menjamah makanan (food handlers)



MAKANAN

Bahan baku, ingridien/pengisi, BTM, yang harus memenuhi persyaratan sesuai dengan jenisnya.

The background of the slide features three loaves of bread on a dark, textured surface. Two loaves are golden-brown and oval-shaped, positioned on the left side. The third loaf is larger, darker brown, and triangular, positioned on the right side. The surface is dusted with white flour, creating a rustic and warm atmosphere.

THANK YOU

Insert the Sub Title of Your Presentation