




BAHAN AJAR SANITASI DAN HIGIENIS



Balai Pengembangan Pendidikan Anak Usia Dini
dan Pendidikan Masyarakat (BP-PAUD dan DIKMAS)
Kalimantan Selatan Tahun 2018



KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua anugerah-Nya sehingga penyusunan Bahan Ajar Sanitasi Pengolahan Makanan merupakan komponen Model Desa Plasma Melalui Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani ini dapat kami selesaikan.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan bahan ajar ini tentu masih banyak bagian-bagian yang membutuhkan perbaikan dan penambahan. Saran dan masukan yang membangun sangat kami harapkan demi perbaikan bahan ajar ini. Tidak lupa kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan bahan ajar ini.

Banjarbaru, November 2018

Tim pengembang

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
BAB. I Mengenal Sanitasi	1
A. Pengertian Sanitasi	1
B. Peran Sanitasi	3
C. Kesimpulan	3
BAB. II Langkah-Langkah	5
A. Menerapkan langkah Higinies	5 7
B. Mengidentifikasi Resiko	8
C. Menjaga Sanitasi dan Higinies	10
BAB. III PENUTUP	10
A. Kesimpulan	11
B. Saran		
Daftar Rujukan	12



BAHAN AJAR SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN

Tim Pengembang Pokja Kursus

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DAN
PENDIDIKAN MASYARAKAT
BALAI PENGEMBANGAN PENDIDIKAN ANAK USIA DINI DAN
PENDIDIKAN MASYARAKAT
(BP-PAUD DAN DIKMAS) KALIMANTAN SELATAN
TAHUN 2018

BAB I

MENGENAL SANITASI PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN

I. Kompetensi yang diharapkan

Peserta didik memahami dan mengimplementasikan proses sanitasi dalam pengolahan produk makanan dari bahan jamur tiram.

II. Indikator Capaian

Peserta didik mampu memahami dan mengimplementasikan proses sanitasi pengolahan produk makanan berbahan baku jamur tiram.

III. Uraian Materi

A. Pengertian

Sanitasi bisa diartikan usaha preventif dalam menjaga kesehatan. Sanitasi makanan adalah sebagai usaha menjaga kebersihan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merugikan kesehatan badan, mulai dari pemilihan bahan makanan, menganagkut bahan makanan, menyimpan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, sampai pada proses penyajian atau penjualan produk dengan kemasan higienis.

Hygiene adalah usaha kesehatan yang preventif yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan individu maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Hygiene adalah ilmu yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan.

Hygiene dan sanitasi mempunyai hubungan yang erat dan tidak dapat dipisahkan antara satu dengan yang lain. Hygiene dan sanitasi merupakan usaha kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk mencegah terjadinya penyakit pada manusia.



B. Peran Sanitasi

Produk pangan sebagai kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Kemajuan peradaban menuntut peningkatan kualitas pangan yang akan dikonsumsi semakin besar. Tujuan mengkonsumsi makanan bukan lagi sekedar mengatasi rasa lapar, tetapi semakin kompleks. Konsumen semakin sadar bahwa pangan merupakan sumber utama pemenuhan kebutuhan zat-zat gizi, seperti protein, karbohidrat, vitamin dan mineral untuk menjaga kesehatan tubuh.



Dewasa ini masyarakat semakin selektif dalam menentukan kebutuhan akan makanan dengan pertimbangan adalah faktor keamanan makanan. Peran sanitasi dan higienis makanan adalah menjaga kebersihan dan menjauhkan dari mikro organisme dan zat-zat berbahaya yang kemungkinan bisa terkandung dalam bahan makanan atau produk olahannya.

C. Kesimpulan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan pada tindakan untuk membebaskan makanan dan

minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penyajian, sampai pada saat makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi dengan standar higienis

BAB II

LANGKAH-LANGKAH SANITASI DAN HIGIENES

A. Menerapkan Langkah Higienis

Tujuan materi higiene dalam pengolahan makanan khususnya yang berbahan jamur tiram adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada kelompok produsen makanan tentang kebersihan di dalam penanganan dan pengolahan makanan khususnya yang berbahan jamur tiram, karena hal ini sangat penting mengingat jamur tiram mudah layu dan mudah rusak.



Langkah higienis adalah pengawasan dan pemeliharaan sejak proses menanam, merawat, memanen jamur tiram, kemudian mengolahnya menjadi produk olshsn makanan dengan menjaga kebersihan/sanitasi lingkungan dan badan, sebisa mungkin menghindari penggunaan bahan kimia, menjaga tanaman dari serangan hama dan mikroorganisme yang dapat merusak, dan menghindari pupuk kimia.

Selanjutnya pada pasca panen sangat diperhatikan cara dan teknik memanen jamur tiram sehingga tidak merusak baglock dan dapat memperpanjang masa panen.

B. Mengidentifikasi Resiko Sanitasi dan Higienis

a. Bakteri Penyakit Penyebab Keracunan

Bakteri ini dapat tertularkan melalui kontak makanan yang tersentuh oleh tangan yang tidak bersih, lap kotor, meja dan peralatan dapur yang tidak higienis, dan penanganan yang salah. Bahan-bahan makanan seperti susu, mentega, yoghurt, keju harus disimpan pada temperature 4 °C.

Untuk bahan lain, disimpan sesuai dengan sifat bahan seperti daging lebih tahan lama disimpan dalam lemari beku, sayuran di dalam kulkas dan sebagian bahan bisa diawetkan dengan gula dan garam atau di asap. Untuk penyimpanan sementara adalah dengan wadah yang bersih dan tertutup.

b. Keracunan Makanan.

Berbagai macam tanaman dan hewan mengandung toksin-toksin alami yang bisa menimbulkan keracunan jika termakan.

Diantara penyebab keracunan antara lain :

1) Jamur.

Sebagian jenis jamur yang tumbuh pada makanan mengandung toksin yang berbahaya dan dapat menyebabkan kematian, misalnya jamur dalam kelapa parut yang kedalu warsa lalu ditumbuhi jamur berwarna kuning. Makanan yang sudah tercemar atau berjamur sebaiknya tidak digunakan atau dikonsumsi lagi.

2) Bakteri

Bakteri mencemari makanan dengan cara sentuhan tangan yang tidak higienis, debu, atau dihinggapi binatang seperti lalat, kecoa dan sejenisnya. Oleh karena itu, sangat dianjurkan untuk membersihkan badan dan tangan sebelum mengerjakan atau mengolah makanan. Selanjutnya hasil produk makanan di tutup dengan penutup yang sesuai, supaya binatang tidak hinggap.



3) Tercemar Zat Berbahaya.

Pada tanaman di sawah dan kebun seringkali petani menggunakan pestisida dan pupuk kimia. Di dalam proses produksi makanan tak jarang pula ditambahkan zat-zat seperti pengawet, pemanis dan penguat rasa.

Untuk mengurangi atau menghilangkan kandungan zat berbahaya diantaranya dapat dilakukan dengan mencuci dan merebus bahan makanan sebelum di proses, dan bilamana menggunakan zat makanan tambahan sesuai

dengan petunjuk atau aturan yang berlaku yang bisa dipelajari dari berbagai sumber.

C. Menjaga Sanitasi dan Higienis

Sanitasi dan higienis demikian penting di dalam proses pengolahan makanan. Menjaga sanitasi dan higienis sumber pangan dimulai dari proses penanaman dengan sebisa mungkin menghindari bahan-bahan kimia baik untuk pestisida maupun pupuk kimia.



Di dalam proses pengolahan bahan menjadi produk makanan, beberapa bahan tambahan baik itu pewarna harus dengan pewarna makanan, pemanis dengan menggunakan gula tebu, penguat rasa tidak dianjurkan dan bisa ditambahkan gula merah dan rempah. Bahan pengawet bila terpaksa digunakan maka harus sesuai dengan dosis yang dianjurkan.

Guna menjaga kualitas mutu dan pengakuan keamanan produk makanan maka dalam setiap kemasan produk perlu dicantumkan daftar zat tambahan yang terkandung dalam produk makanan.

BAB III

P E N U T U P

A. Kesimpulan

Dalam setiap pengolahan produk makanan sudah dipastikan akan terjadi penambahan bahan-bahan yang tidak baik untuk tubuh bila dikonsumsi. Namun demikian, penambahan zat-zat tertentu seperti pemanis, penguat rasa, pengawet, pewarna, untuk memperbaiki tekstur masih diperlukan dalam industri produk makanan untuk meningkatkan kualitas rasa, tahan lebih lama, dan penampilan.

Penggunaan zat-zat untuk meningkatkan kualitas produk bahkan sudah dilakukan sejak proses penanaman seperti pupuk, pestisida, fungisida, dan lain-lain. Yang perlu diperhatikan dalam menggunakan zat tambahan, bahwa zat-zat tambahan yang dipergunakan sudah diizinkan penggunaannya, dan ditambahkan sesuai dengan dosis takaran yang direkomendasikan. Hal ini harus diikuti karena menyangkut kesehatan konsumen dan keberlangsungan unit produksi. Apabila dilakukan pelanggaran, disamping akan berurusan dengan hokum, maka industri makanan yang dijalankan akan terancam gulung tikar karena ditolak oleh konsumen sebagaimana beberapa kasus penggunaan ‘borak’ dalam produk makanan beberapa waktu yang lalu. Selain pelaku berurusan dengan hukum, maka usahanya harus tutup karena tindakannya yang membahayakan kesehatan banyak orang.

B. Saran

Sanitasi dan higienis dalam pengolahan produk makanan sangat diperlukan dalam rangka menjamin produk olahan makanan yang sehat dan berkualitas. Beberapa tips yang dapat dilakukan adalah menjaga kebersihan dalam proses produksi mulai dari menyiapkan bahan baku yang terjamin kualitas dan standar mutunya, pengawalan dalam proses produksi sampai pada pengemasan dan distribusi pemasaran.

Sanitasi dan higienis yang terjamin akan mampu meningkatkan pemasaran produk. Demikian pula di dalam proses pengolahan jamur tiram, mulai dari penyiapan bahan baku harus dilakukan proses sanitasi dan higienis sampai pada proses pengolahan, pengemasan dan pemasaran guna menjamin kualitas produk dan meraih kepercayaan konsumen.

DAFTAR RUJUKAN

- Goodman. 2002. *Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Purnawijayanti. Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Safari,Atang Sabur. 2007. *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.