

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian berada di Rumah Makan Bagindo yang terletak di Jalan Sultan Agung Kecamatan Way Halim Kelurahan Way Halim Permai Kota Bandar Lampung. Luas rumah makan ini sekitar 20 m x 30 m. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 2010 yang didirikan oleh Bapak Sofyan. Rumah makan ini terdapat 2 mess yaitu mess pria dan mess wanita. Jenis-jenis makanan yang ada dirumah makan ini adalah ayam goreng, ampela sayur, rendang, dendeng daging, tunjang kikil, ikan asam padeh, telur dadar, pepes ikan kembung/patin dan lain-lain. Makanan yang diolah pada rumah makan ini dilakukan setiap hari dan penyajian makanan dilakukan ketika pengolahan makanan telah selesai dimasak.

#### B. Hasil Penelitian

##### 1) Pemilihan Bahan Makanan

**Tabel 4.1**

**Gambaran Pemilihan Bahan Makanan Rumah Makan Bagindo Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Pemilihan Bahan Makanan</b>		
• Bahan makanan utuh dan tidak rusak	√	
• Bahan makanan kemasan harus mempunyai label dan tidak kadaluwarsa	√	
• Tidak menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru	√	
• Bahan makanan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai jenis pangan	√	

<ul style="list-style-type: none"><li>• Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi</li></ul>	√	
--	---	--

Berdasarkan pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa pada pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat dapat dilihat dari bahan makanan utuh dan tidak rusak, bahan makanan kemasan telah mempunyai label dan tidak kadaluwarsa, bahan makanan tidak menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual, bahan makanan saat diterima telah berada pada wadah dan suhu yang sesuai jenis pangan dan bahan makanan pada saat penerimaan makanan telah berada pada area yang bersih dan tidak terjadi kontaminasi.

## 2) Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pada tabel 4.2:

**Tabel 4.2**  
**Gambaran Kondisi Penyimpanan Bahan Makanan**  
**Rumah Makan Bagindo Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Penyimpanan Bahan Makanan</b>		
• Kondisi fisik bahan pangan dalam keadaan baik	✓	
• Bahan pangan berasal dari sumber resmi	✓	
• Tempat penyimpanan bahan makanan terpelihara dalam keadaan bersih dan terlindung dari debu		
• Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah	✓	
• Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C	✓	

Berdasarkan pada tabel 4.2 menunjukkan bahwa pada penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan

Nomor 2 Tahun 2023. Penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat dapat dilihat dari kondisi fisik bahan pangan sudah dalam keadaan baik, bahan pangan berasal dari sumber resmi yaitu Pasar Gintung, tempat penyimpanan bahan makanan sudah dalam keadaan bersih dan terlindung dari debu, bahan makanan ditempatkan secara terpisah dan bahan mentah dari hewan sudah disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.

### 3) Pengolahan Pangan

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pada tabel 4.3:

**Tabel 4.3**  
**Gambaran Pengolahan Pangan Jadi Rumah Makan Bagindo**  
**Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Pengolahan Pangan</b>		
• Tenaga pengolah memakai pakaian kerja yang benar dan cara kerja yang bersih	✓	
• Pengambilan pangan jadi menggunakan alat khusus	✓	
• Menggunakan peralatan dengan benar	✓	
• Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak	✓	
• Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan sampai bagian tengahnya lunak	✓	

Berdasarkan pada tabel 4.3 menunjukkan bahwa pada penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Pengolahan Pangan sudah memenuhi syarat dapat dilihat dari tenaga pengolah sudah memakai pakaian kerja yang benar dan cara kerja yang bersih, pengambilan pangan jadi sudah menggunakan alat khusus, pengolahan pangan sudah menggunakan peralatan dengan benar, bahan pangan yang akan

digunakan sudah dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak dan bahan pangan beku sebelum digunakan sudah dilunakkan sampai bagian tengahnya lunak.

#### 4) Pengangkutan Makanan

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pada tabel 4.4:

**Tabel 4.4**  
**Gambaran Pengangkutan Makanan**  
**Rumah Makan Bagindo Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Pengangkutan Makanan</b>		
• Alat pengangkutan bebas dari sumber kontaminasi debu	✓	
• Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh	✓	
• Selama pengangkutan pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya	✓	

Berdasarkan pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa pada pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Pengangkutan makanan sudah memenuhi syarat dapat dilihat dari alat pengangkutan sudah bebas dari sumber kontaminasi debu, pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh dan selama pengangkutan pangan sudah dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.

### 5) Penyimpanan Makanan Jadi

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pada tabel 4.5:

**Tabel 4.5**  
**Gambaran Penyimpanan Makanan Jadi**  
**Rumah Makan Bagindo Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Penyimpanan Makanan</b>		
• Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan	✓	
• Penempatannya terpisah dengan pangan jadi	✓	
• Tempatnya bersih dan terpelihara dengan pangan jadi	✓	
• Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	✓	
• Suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan jadi	✓	
• Cara penyimpanan tertutup	✓	

Berdasarkan pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa pada penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat dapat dilihat dari suhu dan kelembaban penyimpanan sudah sesuai dengan persyaratan jenis pangan, penempatannya sudah terpisah dengan pangan jadi, tempatnya bersih dan terpelihara dengan pangan jadi, sudah disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak, suhu dan waktu penyimpanan sudah sesuai dengan persyaratan jenis pangan jadi dan cara penyimpanan sudah tertutup.

## 6) Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4.6**

### **Gambaran Penyajian Makanan Rumah Makan Bagindo Tahun 2023**

Variabel/Komponen	Memenuhi Syarat	
	Ya	Tidak
<b>Penyajian Makanan</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pewadahan dan penjamah pangan jadi menggunakan alat yang bersih</li> </ul>		✓
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara membawa dan menyajikan pangan dengan tertutup</li> </ul>		✓
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyajian pangan harus pada tempat yang bersih</li> </ul>		✓

Berdasarkan pada tabel 4.6 menunjukkan bahwa pada penyajian makanan sudah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023. Penyajian makanan belum memenuhi syarat dikarenakan pewadahan dan penjamah pangan jadi tidak menggunakan alat yang bersih, cara membawa dan menyajikan pangan tidak dengan tertutup dan penyajian pangan belum pada tempat yang bersih. Oleh karena itu, sebaiknya pewadahan dan penjamah pangan jadi harus menggunakan alat yang bersih seperti peralatan makanan lebih diperhatikan pada saat pencucian peralatan makanan.

## **C. Pembahasan**

### **1. Pemilihan Bahan Makanan**

Menurut (Juherah & Irmawati, 2019) menyatakan bahwa kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023, bahan makanan yaitu semua bahan baik terolah maupun tidak termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penyedap lainnya. Semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur makanan dalam kaleng dan buah. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah kita temui karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya.

Dari hasil observasi pada pemilihan bahan makanan yang dilakukan penjamah makanan memenuhi syarat karena bahan makanan dibeli ditempat yang resmi (Pasar Pasir Gintung) bahan makanan seperti sayur-sayuran dalam kondisi segar, tidak rusak dan tidak berubah bentuk. Oleh karena itu, pada pemilihan bahan makanan harus dipertahankan agar tidak mengurangi kualitas bahan makanan.



## **2. Penyimpanan bahan makanan**

Menurut penelitian (Gultom et al., 2019) menyatakan bahwa proses tahapan penyimpanan untuk jenis bahan makanan berawal dari pembersihan, sayur dan buah dibersihkan dari kotoran, untuk daging dibersihkan dari bagian yang tidak diperlukan untuk dibersihkan dari sisik dan isi perutnya dikeluarkan lalu dilanjutkan untuk bahan makanan jenis daging dan ikan untuk daging dan ikan yang sudah dibersihkan lalu potong, diporsikan sesuai keperluan dan dimasukkan kedalam plastik sesuai dengan kebutuhan menu yang ada.

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dengan kategori sudah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Dalam suhu dan kelembaban penyimpanan sudah sesuai dengan persyaratan jenis pangan, penempatannya sudah terpisah dengan pangan jadi, tempatnya bersih dan terpelihara dengan pangan jadi, disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak, suhu dan waktu penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis pangan jadi dan cara penyimpanan tertutup. Oleh karena itu, Oleh karena itu, pada penyimpanan bahan makanan lebih ditingkatkan.

## **3. Pengolahan makanan**

Menurut (Dodik, 2021) dalam mengolah bahan makanan menjadi suatu sajian makanan lazim dilakukan penambahan bumbu untuk membangun cita

rasa dan memperbaiki tampilannya, sehingga memiliki daya tarik bagi konsumen.

Dari hasil observasi hygiene sanitasi pengolahan makanan adalah diketahui bahwa tahapan pengolahan makanan meliputi proses persiapan dari bahan makanan sampai pengolahan dan pemasakan hingga makanan jadi matang. Rumah makan mengolah makanan ini di dapur khusus terpisah dari ruangan lain seperti ruang tidur, ruang ganti pakaian karyawan. Oleh karena itu, pada pengolahan makanan harus dipertahankan agar tidak mengurangi kualitas makanan.

#### **4. Penyimpanan makanan jadi**

Menurut (Binaresa et al., 2021) menyatakan bahwa makanan akan cepat busuk atau basi jika penjamah makanan tidak memperhatikan suhu penyimpanan dan tempat penyimpanan makanan jadi (masak).

Penyimpanan makanan jadi adalah menyimpan dan menempatkan barang yang telah jadi dengan memperhatikan prinsip penyimpanan sementara waktu dengan memperhatikan kebersihan tempat maupun wadah penyimpanan makanan.

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi penyimpanan makanan dengan kategori memenuhi syarat, untuk proses penyimpanan makanan matang sudah cukup baik karena setiap makanan ditempatkan yang berbeda/terpisah dan di tempat tertutup sehingga makanan tersebut tidak

terkontaminasi. Oleh karena itu, pada penyimpanan makanan jadi harus dipertahankan agar tidak mengurangi kualitas makanan.

## **5. Pengangkutan makanan**

Menurut (Azizah & Subagiyo, 2018) menyatakan bahwa pengangkutan makanan berperan dalam pencegahan terjadinya pencemaran makanan. Proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu dan kendaraan pengangkut itu sendiri karena makanan siap santap lebih rawan terhadap pencemaran sehingga perlu diperlakukan hati-hati.

Dari hasil observasi menunjukkan bahwa hygiene sanitasi pengangkutan makanan yang sesuai dengan formulir observasi sudah memenuhi syarat. Pada proses pengangkutan makanan sudah cukup baik karena jarak yang ditempuh tidak jauh hanya sekitar 1-2 meter dari dapur ke tempat penyajian. Oleh karena itu, pada pengangkutan makanan harus dipertahankan agar tidak mengurangi kualitas makanan.

## **6. Penyajian makanan**

Menurut penelitian (Rejeki,2015) menyatakan bahwa penyajian makanan yang berbeda harus dipisahkan dan harus tertutup agar supaya tidak terkontaminasi silang, jika salah satu makanan tercemar maka makanan yang lainnya tidak terkontaminasi dengan makanan yang sudah tercemar dan masa saji makanan bisa lebih lama.

Menurut Pradina (2018) kebersihan peralatan makanan adalah bagian yang penting untuk melihat kualitas makanan atau minuman.

Hal yang sama juga dikemukakan oleh Keman (2005) bahwa pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar dengan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula.

Dari hasil observasi hygiene sanitasi penyajian makanan menunjukkan tidak memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023. Peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan seperti peralatan makanan terbuat dari *stainless steel* berada dalam kondisi baik sedangkan peralatan minuman terbuat dari kaca berada dalam kondisi kurang bersih. Hal tersebut dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi silang dan tercemarnya makanan. Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh di pegang pada bagian kontak langsung dengan makan atau yang menempel di mulut, masih terdapat pekerja yang memindahkan makanan langsung dengan tangan tanpa menggunakan sarung tangan plastik. Oleh karena itu, sebaiknya pewadahan dan penjamah pangan jadi harus menggunakan alat yang bersih seperti peralatan makanan lebih diperhatikan pada saat pencucian peralatan makanan agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan.