
ANALISIS PENGELOLAAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU MENTAH RESTORAN *THE KOREAN EATERY* DI BALIKPAPAN

Nurfalah¹; Maslina²; Irma Wulan Apiliani³

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Program Diploma IV, Universitas Balikpapan

Jl. Pupuk Raya, Gn. Bahagia, Balikpapan, Kalimantan Timur, 76114

Email : [1wulanirma11@yahoo.com](mailto:wulanirma11@yahoo.com) ; [2maslinak3_uniba@yahoo.com](mailto:maslinak3_uniba@yahoo.com) ;
[3pbudip@yahoo.com](mailto:pbudip@yahoo.com)

Abstrak:

Penyimpanan bahan baku mentah yang baik dan bersih dan pencatatan yang baik dari pekerja restoran merupakan standar dari peraturan menteri kesehatan RI tentang higiene dan sanitasi jasa boga. Penelitian ini adalah penelitian kombinasi antara Kualitatif dan kuantitatif. Jumlah sample pada penelitian ini sebanyak 2 sample. Pengambilan data sample ini melalui wawancara dan observasi. Data analisis di gunakan untuk menghitung persentase dari hasil observasi. Hasil dalam penlitian ini menunjukkan 80% pengelolaan penyimpanan bahan baku makanan di restoran *The Korean Eatery* memenuhi standar dari Permenkes RI No.1096/Menkes/per/VI/2011. Dan hasil lain dari penelitian ini adalah menunjukkan 20% dimana pengelolaan Penyimpanan bahan baku mentah di restoran tersebut tidak sesuai dengan Permenkes. Ketidaksesuaian tersebut antara lain adalah tidak adanya kegiatan *First in First out* dan Kelembaban ruangan yang terlalu lembab. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 80% sesuai dengan Permenkes dan 20% tidak sesuai adalah tidak adanya *first in first out* dan suhu ruangan yang lembab.

Kata Kunci: Higienis, Sanitasi, Pangan

Abstract:

Good raw and clean raw material storage and good recording from restaurant workers is a standard of the Indonesian health minister's regulation on food hygiene and sanitation services. This research is a combination of qualitative and quantitative research. The

number of samples in this study as much as 2 samples. Sampling of this sample data through interviews and observation. Data analysis is used to calculate the percentage of observations. The results of this study show that 80% of the standard food management in Permenkes RI No.1096 / Menkes / per / VI / 2011. And other results from this research is showing 20% where the management of raw material storage in the restaurant is not in accordance with Permenkes. These mismatches because no Activities of first in First out and rooms that are too humid. The results showed that 80% according to Permenkes and 20% are not suitable is the absence of first in first out and humid room temperature

Keywords : Hygiene , Sanitasi, Food

1 .PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar fisiologis manusia menurut teori Maslow. Menurut *WHO*, yang dimaksud makanan adalah : *“Food include all substances, whether in a natural state or in a manufactured or preparedform, wich are part of human diet.”* Batasan makanan tersebut tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan.

Seiring perkembangan jaman serta meningkatnya aktivitas dan gaya hidup manusia modern makan tidak sekedar memenuhi rasa lapar namun lebih dari itu. Sehingga berkembang tempat-tempat yang menyediakan

makanan. Baik berupa warung, depot, rumah makan maupun jasa boga lainnya. Tempat-tempat makan komersial tersebut memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar tidak mengganggu kesehatan para konsumennya

Pengawasan Tempat Pengolahan Makanan (TPM) bertujuan untuk melindungi konsumen dari kemungkinan terjadinya keracunan makanan. Tempat Pengolahan Makanan (TPM) terdiri dari jasa boga, Rumah Makan, Restoran, Warung Makan, Sentral Makanan Jajanan, dan Tempat Pengolahan Makanan lainnya memiliki potensi yang cukup besar untuk

menimbulkan gangguan kesehatan atau makanan yang dihasilkannya. Statistik penyakit bawaan makanan yang ada di berbagai Negara industry saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan

Selain itu kebersihan karyawan dalam kegiatan produksi atau yang disebut *hygiene food handler* merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. *Food Handler* adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian (Depkes,2006). Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan. Pengelolaan makanan yang tidak higienis dan sanitasi dapat mengakibatkan adanya bahan-bahan di dalam makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada konsumen.

Penyimpanan dan persediaan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan

penyakit bahkan keracunan akibat makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya. Dalam penyimpanan bahan makanan dapat merugikan konsumen apabila penyimpanan dilakukan dengan tidak baik atau adanya bahan makanan yang sudah tidak layak di pakai suhu dalam penyimpanan tidak sesuai dengan apa yang sudah ditentukan.

Penyimpanan secara tidak baik dan sesuai dengan proses penyimpanan bahan makanan dengan sudah ditentukan, maka akan merugikan pihak produsen dan konsumen. Kerugian pada pihak produsen adalah bahan makanan cepat basi dan tidak fresh. Kerugian terhadap konsumen adalah menerima sajian makanan yang tidak fresh.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kombinasi yaitu Metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan metode kualitatif.

3. PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

Hasil keseluruhan dalam penelitian ini yang dilakukan

melalui wawancara, observasi langsung dan diagram untuk mendapatkan hasil presentase maka, peneliti dapat menyimpulkan bahawa restoran *The Korean Eatery* di Balikpapan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/MENKES/PER/VI/2011 . Meskipun dari hasil presentase peneliti menemukan adanya dua poin yang tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan 1096/MENKES/PER/VI/2011 tersebut, namun tidak mempengaruhi adanya penyimpanan bahan baku mentah.

Oleh karena itu, keseluruhan persentase dari analisis pengelolaan penyimpanan bahan baku mentah dalam penelitian ini sesuai dengan standar peraturan menteri kesehatan Republik Indonesia 1096/MENKES/PER/VI/2011 dengan hasil 80%.

Dari keseluruhan hasil yang di dapat oleh peneliti, peneliti juga memberikan masukan mengenai kelembaban ruangan dalam restoran tersebut

agar dapat menambahkan ventilasi udara yang lebih banyak agar tidak terjadi kelembaban seperti sekarang ini.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut, penyimpanan bahan baku mentah pada restoran *The Korean Eatery* memenuhi standar yang telah ditentukan oleh peraturan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene dan sanitasi jasa boga dengan nilai presentase sebesar 80%. Namun pengelolaan penyimpanan bahan baku mentah yang belum memenuhi standar. Nilai persentase untuk syarat yang tidak memenuhi standar sebesar 20% kesalahannya yaitu pada bagian pencatatan *first in first out* dan alat pengukur kelembaban ruangan yang belum memenuhi syarat menurut peraturan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene dan sanitasi jasa boga.

Selain mengobservasi, peneliti juga melakukan wawancara mendalam kepada pekerja bagian *kitchen* Restoran *The Korean Eatery* (*key informan*) dan

juga mewawancarai owner yang masuk kriteria untuk diwawancarai sebagai sumber tambahan (*informan*). Peneliti juga melakukan penyusunan pertanyaan yang tepat sebelum melakukan wawancara dengan tujuan untuk mendukung data yang diperoleh melalui wawancara.

Dalam penelitian ini dilakukan wawancara langsung kepada kedua *kitchen* nya di restoran *The Korean Eatery* pada waktu yang telah ditentukan oleh kedua *kitchen* tersebut. Wawancara tersebut dilakukan pada hari Selasa tanggal 10 Mei 2017. Setelah melakukan wawancara, peneliti juga melakukan observasi langsung di restoran tersebut untuk mengetahui bagaimana restoran tersebut memajemen proses penyimpanan bahan baku mentahnya.

Dari hasil keseluruhan dalam observasi dan wawancara ini, peneliti menemukan ada dua hal yang tidak sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011. Hal yang tidak sesuai antara lain adalah yang pertama, adanya *check list* untuk *first in first out* tetapi tidak dilakukan karena para pekerja di restoran tersebut tidak mengetahui mengenai ketentuan

first in dan first out tersebut. Para pekerja hanya menyusun, menyimpan dan menggunakannya saja tanpa melakukan *check list first in first out* yang sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Hal yang tidak sesuai kedua adalah tentang Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80% - 90%. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan ini tidak sesuai dengan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011 karena restoran ini tidak mempunyai alat ukur kelembaban ruangan dan tidak mengetahui adanya peraturan agar restoran harus sesuai dengan peraturan Permenkes 1096/MENKES/PER/VI/2011.

Kelembaban di restoran ini disebabkan kurangnya sirkulasi udara dalam ruangan tersebut, karena hanya mempunyai satu pintu yang dibuka untuk keluar masuk perputaran udara.

5.2 SARAN

Saran dalam penelitian ini adalah

1. Saran

Hasil penelitian ini sebagai bahan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya terkait dengan pengelolaan penyimpanan bahan baku mentah. Selain itu, Diharapkan

dapat memperluas kajian ilmu pangan, terutama mengenai pengelolaan penyimpanan bahan baku mentah pada sebuah restoran.

2. Saran

Penelitian mengenai pengelolaan penyimpanan bahan baku mentah diharapkan agar pihak restoran khususnya *The Korean Eatery* dapat membuat pencatatan *first in first out* yang di gunakan untuk mengetahui bahwa barang yang pertama kali masuk itulah barang yang pertama kali keluar. Lalu disiapkannya alat ukur kelembaban ruangan, agar dapat berkembang dan semakin maju dalam memberikan pelayanan terbaiknya. Selain itu diharapkan kepada pemilik restoran *The Korean Eatery* dapat memberikan pelatihan kepada para pekerja.

Depkes RI. 1999. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Jakarta.

Undang – Undang RI. Tahun 2012 NO 18. *Tentang Pangan*. Jakarta.

2004. *Peraturan Pemerintah RI NO. 28. Tentang Keamanan, Mutu, Dan Gizi Pangan*. Jakarta.

Ikbar, Yanuar, 2014, *Metode Penelitian Sosial Kualitatif*, Bandung: Refika Aditama

Prastowo, Andi, 2016, *Metode Penelitian Kualitatif. Dalam Perspektif Rancangan*, Penelitian, Jogjakarta: Ar-ruzz media

Angel, Holy. 2016. *Penggunaan Instagram Sebagai Sarana Bisnis Online (Analisis Deskriptif Binsis Onlineshop @cellychop)*. Universitas Kristen Indonesia

Dewi, Febriani. Kristian, Ferdinand, Siaputra, Hanjaya & Aprilia, Adriana, *Hubungan Tingkat Pengetahuan dalam Perilaku Food Handler yang dilihat Dari Sanitasi dan Hygiene dan Petra Codex 1.0 Pada Penerapan Safe Food Handling*

DAFTAR PUSTAKA

2011. *Peraturan Menteri Kesehatan RI NO. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.