

JURNAL PROMOTIF PREVENTIF

Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Bakery ABC di Kabupaten Kediri

Assessment of Food Safety Scores on Bakery ABC in Kediri District

Elfania Novita Sari

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga

Article Info

Article History

Received: 13 Mei 2024

Revised: 22 Mei 2024

Accepted: 29 Mei 2024

ABSTRACT / ABSTRAK

Foodborne disease is a health problem resulting from consuming contaminated food. Contamination can occur at all stages of the production to distribution chain due to poor food safety systems. The aim of this research is to look at the picture of food safety at ABC bakery. This research is observational research with a descriptive approach. Food safety assessment is carried out with the help of the Food Safety Score (SKP) form. The assessment carried out is based on the results of observations and interviews. From the assessment results it is known that there are several criteria that do not meet, namely there are damaged ingredients, ingredients are not stored in a closed place, sick cooks continue to produce cakes, cooks do not wear headgear, the kitchen is dirty, the kitchen is not sufficiently ventilated, and there is no place trash covered in the kitchen. Then, from the assessment results, a food safety score of 0.8669 was obtained. From the results obtained, it can be concluded that food safety at ABC bakery is classified as vulnerable because there are still gaps for food contamination to occur, but the product is still safe for consumption.

Keywords: Safety, Food, Evaluation

Foodborne disease merupakan permasalahan kesehatan akibat konsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Kontaminasi dapat terjadi dalam semua tahap rantai produksi hingga distribusi akibat sistem keamanan pangan yang kurang baik. Tujuan dari penelitian ini yaitu melihat gambaran keamanan pangan pada bakery ABC. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan deskriptif. Penilaian keamanan pangan dilakukan dengan bantuan form Skor Keamanan Pangan (SKP). Penilaian yang dilakukan didasarkan pada hasil observasi dan wawancara. dari hasil penilaian diketahui bahwa terdapat beberapa kriteria yang tidak memenuhi yaitu terdapat bahan yang rusak, bahan tidak disimpan pada tempat tertutup, pemasak yang sakit tetap melakukan produksi kue, pemasak tidak memakai tutup kepala, dapur kotor, dapur tidak cukup ventilasi, dan tidak ada tempat sampah yang tertutup di dapur. Kemudian dari hasil penilaian diperoleh skor keamanan pangan sebesar 0,8669. Dari hasil yang telah diperoleh dapat disimpulkan bahwasanya keamanan pangan pada bakery ABC tergolong rawan karena masih terdapat celah untuk terjadinya kontaminasi terhadap pangan, namun produk masih aman dikonsumsi.

Kata kunci: Keamanan, Pangan, Penilaian

Corresponding Author:

Name : Elfania Novita Sari

Affiliate : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga

Address : Jl. Labansari No. 21A Dukuh Sutorejo, Kecamatan Mulyorejo, Kota Surabaya, Prov. Jawa Timur 60113

Email : elfania.novita.sari-2020@fkm.unair.ac.id

PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan disebutkan bahwasanya keamanan pangan merupakan suatu kondisi serta upaya yang dilakukan dalam mencegah terjadinya cemaran biologi, kimia, maupun fisik (benda asing) pada makanan yang dapat membahayakan, mengganggu dan merugikan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya yang ada di masyarakat sehingga dapat aman dikonsumsi. Saat ini marak sekali adanya *foodborne disease*, yaitu penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi bakteri yang ada pada makanan dan terjadi pada setiap tahap rantai produksi, pengiriman dan konsumsi makanan (WHO, 2024). Lebih dari 200 penyakit karena konsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri, virus, parasit atau zat kimia seperti logam berat. Penyakit-penyakit ini memiliki kontribusi yang signifikan terhadap beban penyakit dan kematian global. Macam-macam *foodborne disease* diantaranya yaitu diare hingga kanker (WHO, 2024).

Secara global, WHO memperkirakan 600 juta atau setara dengan 1 dari 10 orang mengalami sakit akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi setiap tahunnya. Dari jumlah tersebut, 420.000 orang diperkirakan meninggal dan 125.000 diantaranya adalah anak-anak berusia dibawah 5 tahun (WHO, 2015). Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyatakan bahwa terdapat 128 kasus kejadian luar biasa terkait *foodborne disease* di Indonesia dan di tahun 2011 tercatat 18.144 orang terpapar *foodborne disease* (Muna & Khariri, 2020). Berdasarkan profil kesehatan tahun 2011-2013, terdapat peningkatan kasus kematian akibat keracunan makanan pada tahun 2012 sebesar 176,27% dari tahun 2011. Sementara di tahun 2014 terjadi peningkatan sebesar 131,133% dari tahun sebelumnya (Lubis et al, 2020). Berdasarkan data Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center (PHEOC)* Kementerian Kesehatan, pada tahun 2017 tercatat 163 kejadian KLB keracunan pangan dengan jumlah kasus sebesar 7.132 yang memiliki *Case Fatality Rate (CFR)* sebesar 0,1% (Kemenkes RI, 2018). Menurut Yulianto 2019, masalah *foodborne disease* merupakan sebuah fenomena gunung es, hal ini karena terdapat banyak kasus yang tidak dilaporkan (Muna & Khariri, 2020).

Untuk menghasilkan produk dengan nilai mutu yang baik serta aman bagi kesehatan, maka penyedia jasa layanan pengolahan pangan perlu menerapkan sistem keamanan pangan. Penerapan sistem keamanan pangan ini seharusnya berlaku untuk semua industri makanan baik industri makro maupun mikro seperti UMKM. Namun masih banyak dijumpai pelaku usaha terutama usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) yang sering mengabaikan pentingnya sistem keamanan pangan demi memperoleh keuntungan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penilaian pada usaha-usaha kecil maupun menengah terkait keamanan pangan. Salah satu cara penilaian yang dapat dilakukan yaitu dengan menggunakan Skor Keamanan Pangan (Pathiassana & Izharrido, 2021).

SKP merupakan suatu proses penilaian keamanan pangan, mulai dari proses penyediaan bahan baku hingga produk dapat dikonsumsi oleh konsumen dengan menerapkan aspek higienitas (Pathiassana & Izharrido, 2021). Penilaian ini dilakukan untuk melihat gambaran keamanan pangan pada salah satu *home industry* berskala kecil yaitu *bakery ABC* apakah sudah memenuhi setaip kriteria penilaian atau tidak.

BAHAN DAN METODE

Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian observasional dengan studi deskriptif. Penelitian ini dilakukan pada *home industry* berupa *bakery* yang berada di kabupaten Kediri yaitu *bakery* ABC. Penilaian dilakukan dengan menggunakan instrumen atau alat berupa form Skor Penilaian Pangan (SKP). Penilaian didasarkan pada hasil observasi serta wawancara. Objek yang diamati meliputi produk, alat produksi, bahan, serta penjamah makanan pada *bakery* ABC. Terdapat 4 langkah utama yang dijadikan objek penilaian SKP. Langkah pertama yaitu penilaian Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) yang memiliki bobot maksimal 0,16 (16%) dengan nilai maksimal 22 poin. Langkah kedua yaitu penilaian Higiene Pemasak (HGP) yang memiliki bobot 0,15 (15%) dengan nilai maksimal 20 poin. Langkah ketiga yaitu penilaian Pengelolaan Bahan Makanan (PBM) yang memiliki bobot maksimal 0,55 (55%) dengan nilai maksimal 74 poin. Kemudian langkah yang keempat yaitu penilaian Distribusi Makanan (DMP) yang memiliki nilai bobot maksimal 0,14 (14%) dengan nilai maksimal yaitu 19 poin. Hasil yang diperoleh kemudian disajikan dalam bentuk tabel dengan perhitungan SKP. Lalu kemudian dilakukan pengkategorian berdasarkan hasil perhitungan SKP.

HASIL

Penilaian keamanan pangan dilakukan dengan observasi secara langsung ke tempat *bakery* ABC. Selain observasi, juga dilakukan wawancara kepada pemilik serta penjamah makanan. Berikut merupakan hasil penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) yang telah dilakukan.

Tabel 1. Penilaian Keamanan Pangan pada Bakery ABC

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI		KETERANGAN
		1	2	
A. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)				
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0	
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0	Telur yang digunakan merupakan telur yang retak (telur bentesan)
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0	
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0	
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	0	
6. *	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0	Tempat penyimpanan tidak tertutup dan wadah
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0	
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0	
JUMLAH NILAI UNTUK PPB		16		
B. HIGIENE PEMASAK (HGP)				
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0	Tetap memasak ketika sakit

				jika sudah ada pesanan sebelumnya
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0	
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0	Tidak memakai tutup kepala ketika memasak
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0	
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0	
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0	
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0	
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0	
JUMLAH NILAI UNTUK HGP		16		
C. PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)				
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0	
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0	
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0	
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0	
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0	
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0	
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0	
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0	Tidak ada ventilasi, akan tetapi ada celah antara dinding dengan atap
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0	
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0	
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0	Tersedia tempat sampah akan tetapi tidak tertutup
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0	
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0	
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0	
15.	Pisau dan talenan yang digunakan harus bersih	3	0	
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0	
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0	
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat	3	0	

	yang bersih		
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yg bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH NILAI UNTUK PBM		66	
D. DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)			
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP		19	

Keterangan form:

(1) → nilai jika kriteria terpenuhi

(2) → nilai jika kriteria tidak terpenuhi

(*) → dapat ditolerir untuk kategori keamanan pangan tertentu

■ → nilai kriteria yang terpilih

Tabel 1. merupakan form penilaian Skor Keamanan Pangan yang telah dilakukan pada *bakery* ABC. Dari hasil penilaian, pada Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) diperoleh nilai sebesar 16 poin. Kemudian untuk penilaian Higiene Pemasak (HGP) diperoleh nilai sebesar 16 poin. Lalu untuk penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) diperoleh nilai sebesar 66 poin. Dan yang terakhir pada penilaian Distribusi Makanan (DPM) diperoleh nilai sebesar 19 poin.

Data Tabel 1. Memperlihatkan bahwa masih terdapat beberapa kategori yang tidak memenuhi kriteria. Pada Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) terdapat 2 kriteria yang tidak terpenuhi yaitu bahan makanan yang disimpan tidak rusak dan bahan makanan disimpan pada wadah yang tertutup. Pada komponen Higiene Pemasak (HGP) juga terdapat 2 kriteria yang tidak memenuhi yaitu pemasak harus berbadan sehat dan pemasak harus menggunakan penutup kepala. Kemudian pada komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) terdapat 3 kriteria tidak terpenuhi yaitu dapur tempat memasak harus bersih, dapur tempat memasak harus memiliki ventilasi yang cukup, dan dapur tempat memasak harus memiliki tempat sampah yang tertutup. Sedangkan pada komponen terakhir yaitu Distribusi Makanan (DPM) sudah memenuhi semua kriteria.

Dari hasil penialian kemudian dilakukan perhitungan skor dari keamanan pangan *bakery* ABC. Berikut merupakan hasil perhitungan skor keamanan pangan *bakery* ABC.

Tabel 2. Perhitungan Skor dan Pengkategorian Keamanan Pangan pada Bakery ABC

Komponen	Nilai maksimal	Bobot	Nilai yang dipenuhi	Nilai Komponen (NK)	Nilai Skor (Bobot x NK)
PPB	22	0,16	16	0,7272727273	0,1163636364
HGP	20	0,15	16	0,8	0,12
PBM	74	0,55	66	0,8918918919	0,4905405405
DPM	19	0,14	19	1	0,14
Total Nilai					0,8669041769
Kategori					Rawan, tetapi aman untuk dikonsumsi

Berdasarkan tabel 2. Diketahui bahwa hasil skor keamanan pangan *bakery* ABC sebesar 0,86669. Dari skor tersebut, maka status keamanan pangan pada *bakery* ABC dapat dikategorikan dalam rawan keamanan pangan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

PEMBAHASAN

Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PBB)

Pemilihan bahan pangan menjadi salah satu spesifikasi dari keamanan pangan. Pemilihan serta penyimpanan bahan pangan menjadi salah satu aspek yang terpenting untuk diperhatikan bagi usaha *bakery*. Bahan pangan dengan mutu dan keamanan yang baik akan menghasilkan produk dengan mutu dan keamanan pangan yang baik juga. Oleh karena itu, untuk menghasilkan produk dengan kualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi perlu menggunakan bahan baku dengan mutu yang baik (memenuhi standar mutu). Sedangkan penyimpanan bahan pangan juga harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan

karakteristik dari bahan pangan. Penyimpanan yang tidak tepat dapat menimbulkan kerusakan pada bahan pangan sehingga mempengaruhi mutunya (Kemenkes, 2013).

Dalam pembuatan kue pada *bakery* ABC, bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang baru dan tidak busuk ataupun kadaluarsa. Namun pada poin “Bahan makanan yang digunakan tidak rusak”, *bakery* ABC tidak memenuhi kriteria. Hal ini dikarenakan telur yang digunakan sebagai bahan pembuatan kue tidak memenuhi standar. Telur yang digunakan merupakan telur yang kondisi cangkangnya mengalami keretakan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Liu Y.C et al (2017), semakin banyak retakan pada cangkang telur maka semakin tinggi penurunan kualitas mutu dari internal telur. Telur dengan cangkang yang retak mengalami meningkatkan paparan terhadap bakteri. Pada telur yang retak, bakteri seperti *Salmonella sp*, *E. coli*, *Campylobacter sp*, dan *S. aureus* mudah masuk dan mengkontaminasi telur. Sehingga hal ini dapat membahayakan kesehatan konsumen jika dikonsumsi.

Terkait penyimpanan bahan pangan pada *bakery* ABC, semua bahan pangan disimpan pada wadah yang bersih, jauh dari bahan-bahan berbahaya serta tidak terpapar sinar matahari secara langsung. Namun beberapa wadah tempat penyimpanan tidak tertutup, sehingga rawan untuk terkontaminasi mikroorganisme, debu atau kotoran ataupun terjamah oleh binatang seperti serangga. Bahan pangan yang disimpan pada tempat tidak tertutup akan terpapar oleh udara. Sedangkan udara sendiri dikenal sebagai sumber kontaminasi mikroba pada tempat pengolahan pangan (Oliveira et al, 2020).

Higiene Pemasak (HGP)

Berdasarkan UU Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman maka perlu dilakukan higiene sanitasi (Anwar et al, 2021). Menurut Edinda & Adi (2016), Penyelenggaraan makanan dikatakan berhasil salah satunya dilihat dari higiene dari penjamah makanan (Swamilaksita et al, 2020). Berdasarkan Kemenkes RI (2003) penjamah makanan merupakan individu yang dibutuhkan dalam proses penyelenggaraan makanan yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan juga peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai pada penyajian (Swamilaksita et al, 2020). Seorang penjamah makanan dituntut untuk menerapkan personal higiene dalam proses pengolahan makanan. Jika higiene penjamah makanan tidak diperhatikan dengan baik maka dapat menyebabkan adanya kontaminasi bakteri pada makanan (Swamilaksita et al, 2020).

Pada penilaian yang telah dilakukan, terkait higiene pemasak di *bakery* ABC ditemukan 2 komponen yang tidak terpenuhi. Komponen pertama yang tidak terpenuhi yaitu pada poin “Pemasak harus berbadan sehat”. Ketika penjamah makanan sedang sakit ringan, proses produksi tetap dilakukan. Selain itu jika sudah terlanjur ada pesanan, maka produksi kue akan tetap berjalan meskipun pemasak sedang dalam kondisi sakit. Menurut Mohede et al (2015), kesehatan pengolah makanan berpengaruh besar terhadap mutu produk yang dihasilkan (Nasution A.S, 2020). Penjamah makanan yang sakit dapat menyebabkan virus maupun bakteri penyakit yang ada pada tubuhnya mengkontaminasi pangan. Sehingga, produk pangan tersebut dapat menjadi perantara penyebaran penyakit.

Komponen lain yang tidak memenuhi kriteria pada *bakery* ABC yaitu pada poin “pemasak memakai tutup kepala selama memasak”. Pada saat produksi berlangsung, para penjamah makanan tidak pernah menggunakan penutup kepala. Berdasarkan Almasari &

Prasasti (2019), penggunaan penutup kepala berfungsi untuk melindungi adanya rambut, kotoran rambut maupun keringat yang mengkontaminasi makanan. Rambut sendiri menjadi salah satu cemaran fisik dan jika rambut di cat maka dapat menimbulkan cemaran kimia yang berasal dari cat rambut (Hunafa et al, 2022).

Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Dalam pengolahan bahan makanan pada *bakery* ABC masih terdapat beberapa komponen yang tidak memenuhi kriteria. Pada poin “Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih”, *bakery* ABC belum mampu memenuhi kriteria. Dari hasil observasi, masih banyak tumpahan tepung yang berserakan di meja dan beberapa sampah yang masih ada di meja. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dafiyanti et al (2022), tempat ataupun lingkungan yang kotor sangat disukai oleh vektor seperti lalat, tikus, kecoa, dll. Vektor-vektor ini yang kemudian menyebabkan adanya kontaminasi pada makanan.

Pada poin “Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup” *bakery* ABC juga belum memenuhi kriteria. Tempat produksi *bakery* ABC masih memiliki ventilasi yang minim. Untuk perputaran udara hanya memanfaatkan celah celah antara dinding dengan atap karena tidak adanya jendela. Ventilasi yang tepat, pemeliharaan suhu, dan juga tingkat kelembaban dapat digunakan untuk mengendalikan infeksi mikroorganisme. Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Qiu Y. et al (2022), ventilasi secara signifikan mengurangi pertumbuhan bakteri berbagai tingkat kelembaban. Ventilasi tingkat rendah, sedang, dan tinggi mengurangi pertumbuhan bakteri masing-masing sebesar 14,8; 71,1; dan 59 kali dibandingkan tanpa ventilasi.

Poin terakhir yang tidak memenuhi kriteria keamanan pangan pada penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) yaitu “Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup”. Pada tempat produksi *bakery* ABC telah tersedia tempat sampah namun tidak tertutup. Tempat sampah yang tersedia hanya berupa timba besar tanpa tutup. Dengan kondisi tempat sampah yang tidak tertutup, maka dapat menimbulkan bau tak sedap dan juga dapat mendatangkan binatang. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Dafiyanti et al (2022), tumpukan sampah pada tempat sampah yang tidak tertutup akan menimbulkan bau dan menarik lalat serta vektor lain untuk berdatangan. Lalat yang hinggap di sampah kemudian juga hinggap pada makanan ataupun bahan pangan yang kondisinya juga tidak tertutup.

Distribusi Makanan (DPM)

Keamanan pangan tidak hanya dilihat saat proses produksi saja, tetapi mulai dari penyiapan bahan sampai makanan tersajikan. Salah satu yang harus diperhatikan juga yaitu terkait pendistribusian makanan ke tempat penjualan maupun ke konsumen langsung. Distribusi pangan merupakan bagian dari sistem ketahanan pangan yang memiliki fungsi penting yaitu mendorong keterjangkauan pangan serta menjadi penghubung antara produsen dengan konsumen (Badan Pangan Nasional, 2015). Pada komponen distribusi makanan, *bakery* ABC telah memenuhi semua sub komponen yang ada. Ini menandakan bahwasanya, pada proses distribusi makanan telah baik dan memenuhi keamanan pangan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Bakery ABC merupakan salah satu *home industry* kecil yang pada penelitian ini dilakukan penilaian keamanan pangan. Penilaian keamanan pangan yang dilakukan

menggunakan bantuan Skor Keamanan Pangan (SKP). Dari hasil penilaian yang dilakukan, pada komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB) terdapat dua sub komponen yang tidak terpenuhi yaitu Bahan makanan yang digunakan tidak rusak dan bahan makanan disimpan pada tempat tertutup. Pada komponen higiene pemasak juga terdapat dua sub komponen yang tidak terpenuhi yaitu pemasak harus berbadan sehat dan pemasak memakai penutup kepala selama memasak. Kemudian untuk komponen pengolahan bahan makanan (PBM) terdapat 3 sub komponen yang tidak terpenuhi yaitu dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih, dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup, dan di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup. Sedangkan untuk komponen yang terakhir yaitu distribusi makanan (DPM) sudah terpenuhi keseluruhan. Dari hasil skor penilaian secara keseluruhan yang telah dilakukan, keamanan pangan pada *bakery* ABC termasuk dalam kategori berisiko, tetapi masih aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan terkategori rawan karena masih adanya celah untuk terjadi kontaminasi pada pangan melalui kriteria-kriteria yang tidak terpenuhi. Oleh karena itu, *bakery* ABC perlu melakukan pembenahan pada kriteria-kriteria yang belum terpenuhi. Salah satu upaya yang perlu dilakukan yaitu dengan membuat peraturan tertulis terkait komponen-komponen keamanan pangan yang wajib dilaksanakan dan dipatuhi. Serta *bakery* ABC perlu menyediakan alat-alat pelindung diri yang memang belum tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar K., Navianti D., & Rusilah S. (2020). Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4): 512-520
- Aspiani M., & Rustiawan A. (2020). Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. *The 11th University Research Colloquium 2020, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*.
- Badan Pangan Nasional. (2015). Rapat Koordinasi Analisis Jaringan Distribusi Pangan. *Online*. <https://badanpangan.go.id/blog/post/rapat-koordinasi-analisis-jaringan-distribusi-pangan>
- Dafiyanti P., Gumayesty Y., & Hayana. (2022). Analisis Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022. *Jurnal Olahraga dan Kesehatan*, 1(3).
- Hunafa N., Narwati., & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2). <http://dx.doi.org/10.33846/sf13223>
- Kemenkes RI. (2018). Lebih Dari 200 Penyakit Ditularkan Melalui Makanan. <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/092717-lebih-dari-200-penyakit-ditularkan-melalui-makanan>
- Liu Y.C., Chen T.H., Wu Y.C., & Tan F.J. (2017). Determination of the Quality of Stripe-marked and Cracked Eggs During Storage. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 30(7): 1013-1020.

- Lubis A.T., Sumampouw O.J., & Umboh J.M.L. (2020). Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Peralatan makan di Rumah Makan. *Journal of Public Health and Community Medicine*, 1(1).
- Muna F., Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Disease. *Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi Covid-19*.
- Nasution A.S. (2020). Higiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 3(1).
- Oliveira M., Tiwari B.K., & Duffy G. (2020). Emerging Technologies for Aerial Decontamination of Food Storage Environments to Eliminate Microbial Cross-Contamination. *Foods*, 9(12): 1779. [10.3390/foods9121779](https://doi.org/10.3390/foods9121779)
- Pathiassana M.T, & Izharrido B. (2021). Penilaian Skor Keamanan Pangan pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2): 61-70.
- Qiu Y., Zhou Y., Chang Y., Liang X., Zhang H., Lin X., Zhou X., & Luo Z. (2022). The Effects of Ventilation, Humidity, and Temperature on Bacterial Growth and Bacterial Genera Distribution. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(22): 15345. <https://doi.org/10.3390/ijerph192215345>
- Swamilaksita P.D., Yumni R.A., Sa'pang M., dkk. (2020). Pembinaan Higiene Personal Pada Penjamah Makanan Menggunakan Media Celemek di Kantin Universitas Esa Unggul. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 3(1): 375-380.
- WHO. (2015). WHO's First Ever Global Estimates of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account for Almost One Third of Deaths.