

Sanitasi Ruang Pengolahan Makanan Dan Sarana/Peralatan

- Ruang Produksi/ruang pengolahan makanan/dapur juga berperan penting dalam menentukan berhasil tidaknya upaya sanitasi makanan secara keseluruhan.
- Dapur yang bersih dan dipelihara dengan baik akan merupakan tempat yang higienis sekaligus menyenangkan sebagai tempat kerja serta dapat menimbulkan citra (image) yang baik bagi institusi yang bersangkutan.

Harus ada pemisahan fisik antara ruang bersih dan ruangan kotor, lokasi tidak dekat dengan pemukiman padat, tidak di tengah sawah, tidak di daerah banjir/tergenang.

Hal utama yang perlu diperhatikan dalam merencanakan dapur yang baik, adalah konstruksi bangunan yang anti tikus (rodentproof). Tikus merupakan pembawa (carrier) mikrobial patogen, serta merusak bahan makanan selama penyimpanan.

1. Konstruksi Ruang Produksi

- Konstruksi bangunan ruang produksi/dapur meliputi dinding, lantai, langit-langit, ventilasi, dan pencahayaan.

a. Dinding

- Bahan → Tahan lama, kedap air, bagian dalam halus, rata, tidak berlubang, berwarna terang, tidak mudah terkelupas, mudah dibersihkan
Apabila digunakan pelapis dinding, bahannya harus tidak beracun (nontoxic)

b. Lantai

- Bahan → Harus kedap air, keras dan padat, tahan air, garam, asam dan basa serta bahan kimia lainnya
- Kondisi → Permukaan lantai rata dan lantai juga dapat dibuat miring kearah area pembuangan air, untuk mencegah adanya genangan air, tidak licin dan mudah dibersihkan, kedap air.

c. Langit-Langit

- Bahan : Tahan lama dan mudah dibersihkan
- Letak : Min. 2,5 m diatas lantai dan disesuaikan dengan peralatan,
- Kondisi : Langit-langit bebas dari kemungkinan catnya rontok /jatuh atau dalam keadaan kotor dan tidak terawat, tidak rata, retak atau berlubang.

d. Ventilasi

- Kondisi → Sirkulasi udara di ruang proses produksi baik (tidak pengap), lubang-lubang harus mencegah masuknya serangga, hama, dan mencegah menumpuknya debu atau kotoran, mudah dibersihkan.
- Bahan → Dapat menghilangkan kondensat uap asap, bau, debu dan panas, mudah dibersihkan dengan demikian, dapur memerlukan alat penghisap (exhaust fan), atau paling tidak dilengkapi dengan cerobong

e. Pencahayaan

Pencahayaan yang memadai sangat penting untuk menjamin bahwa semua peralatan yang digunakan di dapur dalam keadaan bersih dan untuk menjamin keberhasilan pekerjaan preparasi, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan.

- Letak → Lampu yang dipasang di atas area prosesing tidak boleh merubah warna
- Kondisi → Cukup mendapat cahaya, terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan. Lampu dilengkapi dengan screen sehingga aman bila jatuh dan bebas serangga

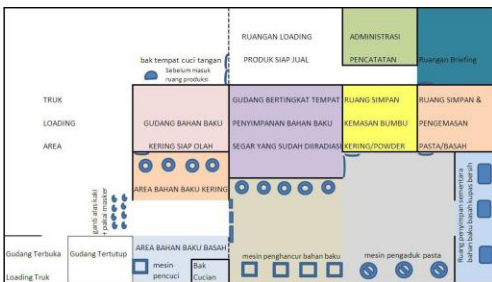
2. Tata Letak Dapur

Tata letak peralatan dapur yang baik pada dasarnya harus memenuhi 2 tuntutan yaitu :

- a. memungkinkan dilakukannya pekerjaan pengolahan makanan secara runtut dan efisien;
- b. terhindarnya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan.

- Kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah dapat dihindari apabila jalur yang ditempuh produk makan terpisah dari jalur bahan mentah.
- Penanganan peralatan kotor harus menggunakan fasilitas penampungan air yang berbeda dengan yang akan digunakan untuk pengolahan.
- Fasilitas penyimpanan untuk makanan masak dipisahkan dari makanan mentah. Letak kontainer limbah atau sampah dijauhkan dari produk makanan, dan dalam keadaan tertutup rapat.

**CONTOH LAY OUT AREA PRODUKSI
PENGOLAHAN BUMBU PASTA**



Sanitasi Sarana/Peralatan

- Peralatan dalam industri pangan merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan bahan, untuk menghindari terjadinya kontaminasi maka peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi

- Peralatan harus segera dibersihkan dan disanitasi/didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan sementara.

- Frekuensi pencucian dari alat tersebut tergantung pada jenis alat yang digunakan. Peralatan harus dicuci, dibilas, dan disanitasi segera setelah digunakan.
- Permukaan peralatan yang secara langsung kontak dengan makanan, seperti pemanggang atau oven (oven listrik, gas, kompor, maupun microwave), dibersihkan paling sedikit satu kali sehari.

- Peralatan bantu yang tidak secara langsung bersentuhan dengan makanan harus dibersihkan sesuai kebutuhan untuk mencegah terjadinya akumulasi debu, serpihan bahan atau produk makanan, serta kotoran lain.

- Untuk membantu proses pembersihan peralatan diperlukan bantuan kain lap/serbet.
- Serbet dan kain yang digunakan harus bersih, kering, dan tidak digunakan untuk keperluan lain.
- Serbet atau spon yang digunakan untuk melap peralatan yang secara langsung bersentuhan dengan pangan, harus bersih dan sering dicuci serta disanitasi dengan bahan sanitaiser yang sesuai.
- Serbet atau spon tersebut tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya.

- Kain basah atau spon yang digunakan untuk membersihkan permukaan benda-benda yang tidak kontak langsung dengan makanan, seperti meja kerja, meja saji, rak-rak penyimpanan, harus selalu bersih dan segera dibilas setelah digunakan.
- Kain basah atau spon tersebut harus diletakkan/direndam dalam larutan bahan sanitaiser apabila tidak sedang digunakan.

Prosedur pembersihannya adalah sebagai berikut

1. Pre Rinse/ tahap awal:

Tujuan : menghilangkan tanah & sisa makanan dengan cara dibilas atau disemprot dengan air mengalir.

2. Pencucian

Pencucian dilakukan dalam bak pertama yang berisi larutan deterjen hangat. Suhu yang digunakan berkisar antara 43 – 49oC. Pada tahap ini diperlukan alat bantu sikat atau spon untuk membersihkan semua kotoran sisa makanan atau lemak.

Hal yang penting untuk diperhatikan pada tahap ini adalah dosis penggunaan deterjen.

3. Pembilasan

- Tujuan : menghilangkan sisa kotoran setelah proses pembersihan. Pembilasan dilakukan dalam bak kedua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan dimaksudkan untuk menghilangkan sisa deterjen dan kotoran. Air bilasan harus sering diganti. Akan lebih baik jika digunakan air mengalir.

4. Sanitasi atau Desinfeksi

- Tujuan : untuk menghilangkan bakteri
- Metode pertama adalah meletakkan alat pada suatu keranjang, kemudian merendamnya dalam bak ketiga yang berisi air panas bersuhu 77oC, selama paling sedikit 30 detik.

- Menggunakan bahan sanitaiser seperti klorin dengan dosis 50 ppm dalam air bersuhu kamar (24oC) selama paling sedikit 1 menit.
- Larutan iodin dengan konsentrasi 12,5 ppm dalam air bersuhu 24oC, selama 1 menit atau lebih.
- Disarankan untuk sering mengganti air atau cairan pada ketiga bak yang digunakan. Disamping itu suhu air juga harus dicek dengan thermometer yang akurat untuk menjamin efektivitas proses pencuciannya

5. Drying/Penirisan dan Pengeringan

- Tujuan : supaya tidak ada genangan air yg menjadi tempat pertumbuhan mikroorganisme.
- Pengeringan bisa dilakukan evaporator/menggunakan lap bersih. Peralatan yang sudah disanitasi juga tidak boleh dipegang sebelum siap digunakan.
- Apabila cemar yang terdapat pada peralatan terlalu berat, misalnya kerak gosong pada ketel, wajan, atau pan, atau jenis cemar dari lemak atau gemuk, maka diperlukan tahap lain, yaitu perendaman. Tahap ini mendahului tahap-tahap lainnya, dengan tujuan melunakkan cemar, sehingga mudah dilepaskan dari peralatan.

•TERIMA KASIH