

## HIGIENE KARYAWAN DALAM PENGOLAHAN MAKANAN

Jur. Tek. Industri Pertanian  
FTP-UB

---

---

---

---

---

---

---

---

- Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan

---

---

---

---

---

---

---

---

- Karyawan terutama yang bekerja langsung dengan bahan pangan atau pangan dapat mencemari bahan pangan atau pangan tersebut, baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis.
- Oleh karena itu, kebersihan karyawan dan higiene karyawan merupakan salah satu hal yang sangat penting yang harus diperhatikan industri pangan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Karyawan yang memakai perhiasan saat bekerja mungkin saja dengan tidak sengaja perhiasannya jatuh ke dalam pangan, misalnya kalungnyapun putus dan manik-maniknya jatuh tersebar ke dalam pangan.
- Hal ini dapat menimbulkan bahaya fisik bagi konsumennya. Oleh karena itu untuk menghindari hal ini, karyawan hendaknya tidak memakai perhiasan pada saat dia sedang bekerja dengan pangan.

**Bagaimana Karyawan dapat Mencemari Pangan?**

---

---

---

---

---

---

---

---

- Karyawan yang sedang mengidap penyakit menular yang bekerja langsung dengan pangan dapat menularkan penyakitnya melalui pangan. Oleh karena itu, karyawan yang sedang sakit jangan ditugasi pekerjaan yang berhubungan langsung dengan pangan.

---

---

---

---

---

---

---

---

- penyakit tifus
- penyakit disentri
- penyakit kuning atau hepatitis A
- penyakit tenggorokan
- penyakit batuk dan flu
- penyakit kulit (kudis, gatal-gatal)

**Beberapa penyakit menular yang mikrobanya dapat mencemari pangan adalah:**

---

---

---

---

---

---

---

---

- Demikian juga karyawan yang baru sembuh dari penyakit menular mungkin saja masih membawa mikroba patogen yang dapat menular melalui pangan. Oleh karena itu karyawan yang baru sembuh dari penyakit menular hendaknya untuk sementara diberi pekerjaan lain yang tidak berhubungan langsung dengan pangan.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Mikroba pembusuk atau penyebab penyakit yang mencemari pangan dapat berasal dari tubuh karyawan terutama tangan, kuku, rambut, mulut, hidung dan bagian lainnya. Oleh karena itu, bagian-bagian tubuh ini hendaknya dipertahankan selalu bersih dan ditutup agar tidak kontak dengan pangan.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Karyawan disarankan melakukan tes kesehatan terutama tes darah dan pemotretan rontgen pada dada untuk melihat kesehatan paru-paru dan saluran pernafasannya.
- Tes kesehatan tersebut sebaiknya diulang setiap 6 bulan sekali.

---

---

---

---

---

---

---

---

- a. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya
- b. Karyawan seharusnya mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai untuk bekerja.
- c. Karyawan harus menutup luka dengan perban.
- d. Karyawan harus selalu mencuci tangan sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet

**Kebersihan Karyawan**

---

---

---

---

---

---

---

---

- Cara higiene karyawan yang baik adalah upaya yang dilakukan untuk mencegah tercemarnya pangan oleh campuran fisik, kimia maupun biologis dari tubuh karyawan.
- Upaya yang dapat dilakukan adalah memupuk kebiasaan karyawan yang baik dan melatih karyawan untuk meninggalkan kebiasaan karyawan yang buruk

**CARA HIGIENE KARYAWAN YANG BAIK**

---

---

---

---

---

---

---

---

- Selalu membersihkan diri (mencukur rambut, kumis atau jenggot, mandi, kuku) sebelum bekerja
- Selalu bekerja dengan penuh perhatian (tidak berbicara dan tidak mengunyah pangan atau merokok sambil bekerja)
- Selalu menjaga lingkungan kerjanya tetap bersih

**Kebiasaan karyawan yang baik**

---

---

---

---

---

---

---

---

- Penggunaan make up dan deodorant yg berlebihan harus dihindari.
- Perhiasan dan aksesoris dilepas sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan.
- Celemek harus bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan
- Celemek harus ditanggalkan bila pekerja meninggalkan ruang pengolahan
- Pekerja juga harus menggunakan sepatu yg bersih, dan sebaiknya sepatu boot
- Pekerja yg berambut panjang harus mengikat rambutnya dan disarankan menggunakan topi atau hairnet.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Tidak mencicipi atau menyentuh makanan dengan tangan atau jari. Gunakan sendok bersih, spatula, atau penjepit.
- Jangan sekali-sekali duduk diatas meja kerja.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Meludah di mana saja (ludah merupakan sumber mikroba yang dapat mencemari pangan).
- Berbicara sambil bekerja (disamping dapat mengganggu pekerjaan, berbicara juga dapat mencemari pangan)
- Bersin dan batuk di depan pangan (semburan bersin atau batuk yang penuh mikroba dapat mencemari pangan)
- Mengunyah pangan atau merokok sambil bekerja
- Memakai perhiasan pada saat sedang bekerja dengan pangan

***Kebiasaan karyawan yang buruk***

---

---

---

---

---

---

---

---

- Pencucian tangan merupakan hal pokok yg harus dilakukan oleh pekerja yg terlibat dalam penanganan pangan.
- Terbukti cukup efektif dalam upaya mencegah kontaminasi dalam makanan.
- Frekuensi pencucian tangan harus disesuaikan dengan kebutuhan, dilakukan setiap saat setelah tangan menyentuh benda-benda yg dapat menjadi sumber kontaminan.

### A. Mencuci Tangan

---

---

---

---

---

---

---

---

1. Membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun
2. Menggosok tangan secara menyeluruh selama sekurang-kurangnya 20 detik, pada bagian-bagian meliputi punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari, dan bagian di bawah kuku.
3. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian di bawah kuku.
4. Pembilasan dengan air mengalir
5. Pengeringan dengan tissue atau lab kering
6. Menggunakan alas tissue untuk mematikan tombol atau kran air dan membuka pintu ruangan.

### Langkah-langkah mencuci tangan

---

---

---

---

---

---

---

---

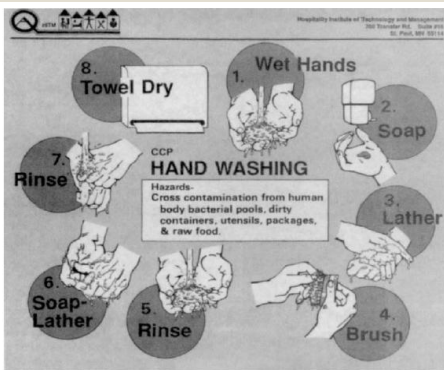


FIGURE 4.2. Recommended handwashing procedure.

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

- Fasilitas yg diperlukan untuk pencucian tangan yg memadai adalah bak cuci tangan yg dilengkapi dengan saluran pembuangan tertutup, kran air panas, sabun, dan handuk/tissue atau mesin pengering.
- Bak pencucian tangan terpisah dengan bak pencucian peralatan dan preparasi bahan.
- Satu bak pencucian tangan maksimal untuk 10 orang karyawan dan diletakkan sedekat mungkin dengan tempat kerja.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Higiene karyawan yg terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat tercapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.
- Karyawan harus selalu dilatih untuk menumbuhkan kebiasaan tersebut melalui serangkaian pelatihan, kursus, pemasangan poster, tulisan dan gambar-gambar di lingkungan kerja.

---

---

---

---

---

---

---

---

- Mikroorganisme yang sering terdapat pada kulit adalah bakteri pembentuk spora dan *Stapylococeus sp*; sedangkan pada rambut sering terdapat kapang.
- Suatu penelitian menunjukkan bahwa 43 sampai 97 persen pegawai yang bekerja pda berbagai industri pengolahan pangan merupakan pembawa *Stapylococeus sp*; *Coliform sp.* dan *enterococcus sp.* pada tangannya.
- Untuk menguji tingkat kontaminasi dari pekerja dapat dilakukan dengan metode agar kontak (metode Rodac).

### Uji Kontaminasi Pekerja

---

---

---

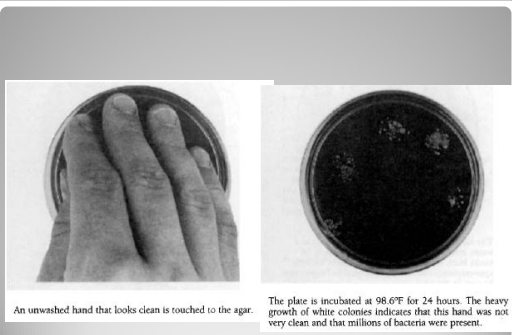
---

---

---

---

---



---

---

---

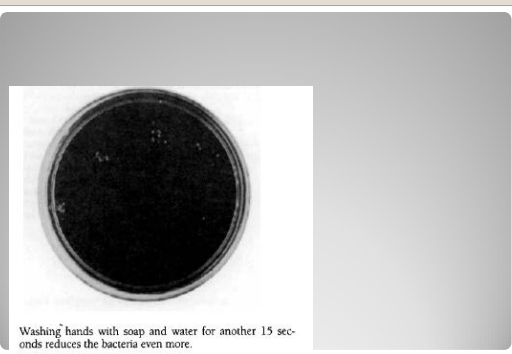
---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

---