

Identifikasi Penyimpanan, Penyajian, Kandungan Rhodamin-B serta Angka Lempeng Total pada Getuk Pisang: Studi di UD. X Pusat Oleh-Oleh

Identification of Storage, Serving, Rhodamine B Content and Total Plate Count in Getuk Pisang: Study at UD. X Souvenir Center)

Della Meyke Putri, Anita Dewi Moelyaningrum, Ellyke
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember
Jl. Kalimantan 37, Jember 68121
e-mail: dellameyke@gmail.com

Abstract

The high number of cases due to food poisoning caused by food contaminated by chemicals or biological contamination due to the application of hygiene and sanitation during storage and serving are not given much attention. This study aimed to identify storage, serving, content of Rhodamine B and Total Plate Count (TPC) in getuk pisang at souvenir center of Y District. This is a descriptive study with data collection through observation and laboratory tests. Samples are 6 brands of getuk pisang marketed at UD. X souvenir center of Y District. The result showed that 92.3% have good hygiene storage condition and 100% have implemented the requirements of well serving packaging. The laboratory test showed that all samples do not contain Rhodamine B and fulfill for the total plate count requirement. In conclusion, storage and serving condition of getuk pisang at UD. X souvenir center of Y District were in good condition, and all samples do not contain Rhodamine B and fulfill for the total plate count requirement.

Keywords: Rhodamine B, TPC, Getuk Pisang

Abstrak

Tingginya kasus akibat keracunan makanan yang disebabkan makanan terkontaminasi oleh bahan kimia ataupun kontaminasi mikroba akibat penerapan higiene sanitasi saat masa penyimpanan dan penyajian kurang diperhatikan. Penelitian ini mengidentifikasi penyimpanan, penyajian, kandungan Rhodamin B dan Angka Lempeng Total pada getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi dan uji laboratorium. Sampel penelitian ini ialah total populasi getuk pisang yang dipasarkan di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y sebanyak 6 merek getuk pisang. Hasil menunjukkan bahwa 92,3% mempunyai kondisi penyimpanan dengan higiene baik, dan 100% telah menerapkan syarat penyajian dengan kondisi kemasan baik. Hasil pengujian laboratorium menunjukkan semua sampel tidak mengandung pewarna Rhodamin B dan memenuhi syarat angka lempeng total. Kondisi penyimpanan dan penyajian getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y dalam kondisi baik dan semua sampel tidak mengandung pewarna Rhodamin B dan memenuhi syarat angka lempeng total.

Kata kunci: rhodamine-B, ALT, getuk pisang

Pendahuluan

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung terwujudnya derajat kesehatan manusia^[1]. Terbebas dari zat yang dapat membahayakan manusia dan memenuhi standar kesehatan merupakan salah satu ciri serta syarat makanan sehat karena makanan memiliki peranan penting dalam mendukung proses pertumbuhan, pemeliharaan serta peningkatan derajat kesehatan masyarakat. Pada periode bulan Juli sampai dengan September 2017 berdasarkan data Sentra Informasi Keracunan Nasional BPOM^[2] terdapat 39 insiden dengan total korban sebanyak 908 orang dan 29 diantaranya meninggal dunia akibat keracunan makanan. Permasalahan keamanan pangan dapat terjadi pada sepanjang rantai pangan dimulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanan, sehingga perlu dilakukan pengendalian salah satunya dengan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan^[3].

Salah satu syarat makanan aman untuk dikonsumsi dan diedarkan di masyarakat harus memenuhi persyaratan keamanan berupa lolos uji batas maksimal cemaran mikroba^[4]. Berdasarkan data BPOM (2012)^[5] dari hasil pengawasan lapangan yang dilakukan pada pangan siap saji industri rumah tangga ditemukan 789 (16,41%) sampel dari 4808 total sampel yang tidak lolos uji angka lempeng total bakteri. Penyebab lain kontaminasi makanan ialah penambahan zat-zat yang bersifat racun untuk meningkatkan nilai jual^[6]. Salah satunya ialah penggunaan pewarna Rhodamin B untuk makanan masih banyak ditemukan dipasaran. Berdasarkan penelitian Ristianingrum (2018)^[7] menyatakan bahwa pewarna Rhodamin B terdapat dalam jajanan kue cenil. Penelitian lain yang dilakukan oleh Laksmi, dkk (2018)^[8] menyebutkan secara positif rhodamin B ditemukan dalam kandungan saus yang beredar di pasaran.

Getuk pisang menjadi salah satu makanan oleh-oleh khas Kabupaten Y yang sudah banyak dikenal masyarakat lokal maupun luar kota sehingga banyak UMKM memilih untuk memproduksi getuk pisang. Pengolahan getuk pisang belum memiliki pedoman sesuai standar yang bersifat baku, namun dalam upaya pengujian kualitas produk makanan olahan telah terdaftar secara resmi dengan nomor SNI 01-4299-1996 yang mencakup syarat mutu meliputi kadar air, jumlah gula, bahan tambahan

makanan, cemaran logam (Pb, Cu, Zn, Hg), arsen dan cemaran mikroba.

Sentra produksi getuk pisang banyak ditemukan di Kabupaten Y. Menurut data Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Y terdapat 6705 UMKM di Kabupaten Y, serta 71 diantaranya merupakan UMKM yang memproduksi getuk pisang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi penyimpanan dan penyajian getuk pisang pada UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y, mengidentifikasi kandungan pewarna rhodamin B dan angka lempeng total bakteri yang dapat membahayakan konsumen dalam olahan getuk pisang.

Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif dengan metode pengumpulan data secara observasi untuk mengidentifikasi penyimpanan dan penyajian getuk pisang, uji laboratorium secara kualitatif penentuan zat pewarna Rhodamin B serta uji laboratorium secara kuantitatif untuk mengidentifikasi jumlah angka lempeng total (ALT) pada getuk pisang. Penelitian ini dilakukan di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y. Penelitian dilakukan pada tanggal 26 September sampai dengan 5 Oktober 2021. Penelitian menggunakan *total sampling* yaitu sebanyak 6 merek getuk pisang yang terjual di gerai UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y.

Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer yaitu observasi dan uji laboratorium. Data sekunder diperoleh melalui telaah kepustakaan, studi literatur dan data instansi terkait. Data dalam penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel dan dijabarkan menjadi narasi. Data yang diperoleh melalui pengumpulan data dianalisis dengan menggunakan analisis univariat untuk mendeskripsikan dari setiap variabel yang diteliti.

Hasil

Gambaran Penyimpanan Getuk Pisang

Gambaran mengenai kondisi penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y diklasifikasikan menjadi tiga kategori penilaian yaitu baik, cukup dan kurang. Penilaian kondisi tempat penyimpanan getuk pisang telah memenuhi syarat sanitasi termasuk dalam kategori baik. Berdasarkan kriteria penilaian hasil observasi mengenai kondisi tempat penyimpanan dapat dikategorikan baik dengan persentase sebesar 92,3%, yaitu meliputi

kondisi dinding dalam kondisi bersih, tidak lembab, berwarna terang, dinding terbuat dari batu-bata yang dilapisi semen dan di cat putih sehingga bersifat kokoh. Kondisi lantai dalam kondisi bersih, tidak licin, terbuat dari warna terang yang berbahan dasar keramik sehingga mudah dibersihkan.

Kondisi rak penyimpanan dalam kondisi bersih, terbuat dari kaca yang mudah dibersihkan dengan tinggi 2 meter, peletakan jauh dari tempat pembuangan sampah, dan dalam kondisi terbuka sehingga akses konsumen terhadap getuk pisang sangat mudah. Kondisi keberadaan vektor rodent pada tempat penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y yang dilakukan selama kurang lebih dalam waktu satu (1) jam dinyatakan tempat penyimpanan terbebas dari keberadaan vektor maupun rodent. Kondisi ruang penyimpanan memiliki tingkat kelembaban sebesar 50% dengan suhu ruangan 30,6 °C yang diukur menggunakan alat bantu *Humidity meter*. Langit-langit dalam kondisi cukup bersih, berwarna terang serta mudah dibersihkan, serta terkait lamanya waktu penyimpanan getuk pisang ialah maksimal 3 hari, terhitung dari hari pertama dilakukan penyeteroran oleh produsen pada toko oleh-oleh.

Gambaran Kondisi Kemasan Getuk Pisang

Gambaran mengenai kondisi kemasan getuk pisang yang dipasarkan di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y dikategorikan menjadi tiga yaitu baik, cukup dan kurang. Penilaian dilakukan menggunakan metode observasi.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Mengenai Kondisi Kemasan Getuk Pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y

No	Item Penilaian	Ya		Tidak		Total	
		n	%	n	%	N	%
1.	Getuk pisang dibungkus menggunakan kemasan khusus (daun pisang)	6	100	0	0	6	100
2.	Kemasan yang digunakan dalam	6	100	0	0	6	100

3.	Kemasan yang digunakan dalam kondisi tertutup rapat	6	100	0	0	6	100
4.	Kemasan yang digunakan dalam kondisi yang bersih	6	100	0	0	6	100
5.	Kemasan yang digunakan dalam kondisi kering	6	100	0	0	6	100
6.	Terdapat keterangan tanggal kadaluwarsa pada kemasan	1	16.7	5	83.3	6	100
7.	Terdapat keterangan label/ merek produksi	6	100	0	0	6	100
8.	Terdapat keterangan komposisi bahan yang digunakan	5	83.3	1	16.7	6	100
9.	Terdapat keterangan nomor P-IRT pada kemasan	6	100	0	0	6	100

Gambaran mengenai kondisi kemasan getuk pisang yang dipasarkan di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y mayoritas produk telah menerapkan syarat penyajian makanan dengan baik yaitu sebanyak 100% telah membungkus produk getuk pisang menggunakan daun pisang dengan kondisi yang baik dan tidak rusak, kemasan dalam kondisi tertutup rapat, bersih, kering serta menyertakan keterangan nomor P-IRT produk pada kemasan. Sedangkan sebanyak 5 produk atau sebesar 83,3% produk getuk pisang tidak menyertakan tanggal

kadaluwarsa makanan pada kemasan secara jelas.

Kandungan Rhodamin B pada Getuk Pisang

Hasil uji laboratorium kandungan pewarna Rhodamin B pada getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y telah menunjukkan bahwa semua sampel getuk pisang yang dilakukan prosedur pengujian laboratorium dinyatakan negatif atau tidak mengandung pewarna sintesis yaitu Rhodamin B. Pengujian menggunakan metode pengujian pewarna Rhodamin B di UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Kota Blitar. Warna merah kecoklatan pada getuk pisang dihasilkan dari proses pengukusan selama 6 jam, dengan bahan dasar pisang raja angka dengan tingkat kematangan 70-80%.

Kandungan Angka Lempeng Total (ALT) pada Getuk Pisang

Hasil uji laboratorium kandungan angka lempeng total bakteri pada getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Laboratorium Secara Kuantitatif terhadap Kandungan Angka Lempeng Total pada Getuk Pisang

No.	Nama Sampel	ALT Bakteri	
		Hasil	Standar Baku Mutu
1.	A	$2,7 \times 10^2$	1×10^4
2.	B	10×10^0	1×10^4
3.	C	$5,03 \times 10^1$	1×10^4
4.	X	$2,7 \times 10^2$	1×10^4
5.	Y	$2,3 \times 10^0$	1×10^4
6.	Z	$5,5 \times 10^1$	1×10^4

Hasil uji laboratorium secara kuantitatif telah menunjukkan sampel getuk pisang yang berasal dari UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y sebanyak 6 sampel merek getuk pisang, semua sampel dinyatakan telah memenuhi syarat angka lempeng total bakteri.

Pembahasan

Gambaran Penyimpanan Getuk Pisang

Berdasarkan Keputusan Menteri nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003^[9] mengenai kondisi kondisi dinding bangunan tempat penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y telah memenuhi syarat yaitu

dinding bersifat kokoh, dalam kondisi bersih, berwarna terang serta mudah dibersihkan. Hal ini sejalan dengan penelitian Dayanti (2020)^[10] mengenai kondisi dinding tempat penyimpanan yang berwarna terang, kuat serta mudah dibersihkan, karena kondisi tempat penyimpanan yang tidak baik dapat merusak mutu, gizi serta kualitas dari pangan. Mengenai kondisi lantai bangunan tempat penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y telah memenuhi syarat yaitu lantai dalam kondisi bersih, rata, tidak licin, mudah dibersihkan. Lantai pada tempat penyimpanan terbuat dari bahan plester/keramik berwarna terang sehingga mudah terlihat apabila terdapat kotoran sehingga dapat langsung dibersihkan. Rak dalam kondisi bersih, kuat terbuat dari kaca, serta mudah dibersihkan. Setiap hari rak selalu dibersihkan menggunakan lap kain untuk membersihkan debu yang menempel. Pembersihan permukaan benda yang tidak kontak langsung dengan produk makanan seperti rak penyimpanan dapat dilakukan dengan menggunakan kain lap basah, dengan syarat lap basah yang digunakan selalu dalam kondisi bersih dan segera dibersihkan atau dibilas apabila setelah digunakan (Moelyaningrum, 2007)^[11]. Posisi rak penyimpanan getuk pisang masih tercampur dengan makanan lain seperti adanya labu yang tersimpan pada samping rak paling bawah, seharusnya penempatan makanan mentah dilakukan secara terpisah dengan makanan jadi sesuai persyaratan yang tercantum pada Permenkes 1096/Menkes/PER/VI/2011^[12].

Berdasarkan Permenkes 1096/Menkes/PER/VI/2011^[12] menyebutkan bahwa tempat penyimpanan makanan jadi harus terbebas dari adanya gangguan serangga, tikus maupun hewan lainnya. Kondisi lingkungan tempat penyimpanan makanan dapat memberikan pengaruh kualitas mikrobiologis makanan yang meliputi kondisi kelembaban ruangan, penerangan, keberadaan serangga, adanya bahan atau sumber pencemar disekitar tempat penyimpanan serta kondisi kebersihan dari ruang penyimpanan^[13]. Kondisi sanitasi lingkungan dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas sarana sanitasi, semakin baik kondisi sanitasi lingkungan maka kualitas sarana sanitasi akan menjadi lebih baik pula^[7]. Pada tahap penyimpanan perlu diperhatikan terkait tata letak sehingga dapat memudahkan bekerja secara higienis, memudahkan perawatan, pembersihan serta sebagai upaya pencegahan terjadinya kotaminasi silang^[14].

Kondisi udara dan suhu penyimpanan menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dalam rangka upaya menjaga kualitas mikrobiologis makanan. Kondisi udara dan suhu ruang penyimpanan yang kurang sesuai dapat meningkatkan jumlah mikroba dalam makanan menjadi dua kali lipat, atau melebihi nilai yang dipersyaratkan^[15]. Berdasarkan hasil pengukuran kelembaban udara menggunakan *humidity meter* menunjukkan suhu pada ruangan sebesar 30.6°C serta tingkat kelembaban sebesar 50%, hal tersebut menunjukkan bahwa kondisi penyimpanan yang ada di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y berada dalam kondisi yang normal, kondisi tersebut sesuai dengan persyaratan kelembaban udara dalam ruang yang tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1077 Tahun 2011^[16] yaitu kadar yang dipersyaratkan sebesar 40-60%. Kondisi suhu penyimpanan yang tidak sesuai menjadi salah satu faktor yang berpotensi menyebabkan adanya angka lempeng total bakteri yang melebihi syarat atau batas aman yang telah ditetapkan^[17]. Sanitasi tempat penyimpanan produk perlu diperhatikan sebagai upaya mengendalikan kontaminan fisik dan biologi pada makanan, salah satunya yaitu dilakukan pengukuran suhu ruang penyimpanan sehingga makanan yang berada pada suhu yang tepat akan terjaga kualitasnya^[18]. Berdasarkan Keputusan Menteri nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003^[9] mengenai kondisi langit-langit pada tempat penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y telah memenuhi syarat yaitu memiliki tinggi lebih dari 2,4 meter dari lantai, berwarna terang serta mudah dibersihkan, kondisi langit-langit rata, menutup seluruh atap bangunan serta tidak terdapat lubang.

Penyimpanan makanan merupakan salah satu prinsip hygiene sanitasi yang memiliki peran penting sebagai upaya menjaga kualitas makanan. Lama penyimpanan terhadap sebuah produk telah memberikan pengaruh terhadap perubahan kandungan kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu serta angka lempeng total terhadap makanan dangke, semakin lama waktu penyimpanan produk dapat menurunkan kualitas dari makanan tersebut^[19]. Upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas produk getuk pisang diantaranya selalu melakukan pengecekan penerimaan barang berdasarkan pada faktur dari *supplier* gudang meliputi nama barang, jumlah barang, tanggal kadaluwarsa, selalu mengatur dan menata stok barang yang tersedia, memberi informasi dan menarik produk yang rusak, serta selalu melakukan pengecekan

produk getuk pisang sesuai lama waktu simpan. Menurut keterangan manajer UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y pihaknya telah menentukan jangka waktu penyimpanan dari getuk pisang hanya sampai 3 hari, sehingga apabila terdapat produk getuk pisang yang melebihi waktu penyimpanan yang telah ditentukan akan langsung dilakukan penarikan produk dan digantikan dengan produk yang baru.

Gambaran Kondisi Kemasan Getuk Pisang

Penyajian makanan akan mempengaruhi daya tarik produk sehingga dapat meningkatkan minat konsumen untuk membeli, namun dalam upaya penyajian makanan harus tetap memperhatikan syarat hygiene sanitasi sehingga kualitas makanan tetap terjaga dengan baik^[20]. Syarat kemasan pada produk diantaranya meliputi kondisi bungkus yang digunakan yaitu menggunakan kemasan khusus yang berasal dari daun pisang, seluruh kondisi kemasan sampel getuk pisang dalam kondisi yang baik dan tidak rusak, kondisi kemasan kering bersih serta tertutup rapat, selain itu pada kemasan produk dilengkapi pula oleh keterangan tanggal kadaluwarsa, merek produk, komposisi bahan yang digunakan serta nomor P-IRT produk. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Imansari (2018)^[21] mengenai kondisi pembungkus yang digunakan untuk kemasan makanan yaitu dalam kondisi bersih sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap makanan serta mempertahankan kualitas dari produk.

Kondisi kemasan dalam penyajian makanan dapat mempengaruhi kualitas makanan, selain berfungsi untuk meningkatkan daya tarik pembeli kondisi kemasan juga berpengaruh terhadap keamanan makanan^[22]. Kelengkapan informasi pada label kemasan dapat menjadi acuan makanan tersebut aman untuk dikonsumsi, terdapat beberapa jenis informasi yang wajib tercantum pada label kemasan makanan sehingga dapat menjamin produk tersebut dalam kualitas yang layak untuk dikonsumsi^[23]. Getuk pisang memiliki ciri khas pada kemasannya yaitu menggunakan daun pisang sebagai pembungkus. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Mansur (2021)^[19] mengenai pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas dangke menyatakan produk yang dikemas menggunakan daun pisang disimpan selama 3 hari mengalami peningkatan kadar air, hal tersebut dapat menimbulkan penurunan kualitas dari produk serta menimbulkan bau atau

perubahan aroma dari produk. Selain mempengaruhi peningkatan kadar air, produk yang dibungkus dengan daun pisang juga mengalami peningkatan pada jumlah angka lempeng total hal tersebut terjadi karena daun pisang merupakan kemasan yang kurang dapat mencegah terjadinya penguapan air sehingga mengakibatkan pertumbuhan mikroba dalam produk makanan^[19].

Kandungan Rhodamin B pada Getuk Pisang

Rhodamin B merupakan salah satu pewarna sintetis yang tidak diperuntukkan penggunaannya pada makanan. Penggunaan pewarna Rhodamin B pada makanan masih sering ditemukan di pasaran^[24]. Hal ini sejalan dengan penelitian Tjiptaningdyah dkk, (2017)^[25] yang menyatakan telah teridentifikasi penggunaan Rhodamin B pada jajanan yang dipasarkan pada lingkungan sekolah yaitu 20 terdapat 6 atau 30% dari total sampel yang dinyatakan positif mengandung Rhodamin B. Hasil uji kandungan pewarna Rhodamin B pada getuk pisang menunjukkan bahwa hasil pemeriksaan kandungan pewarna Rhodamin B pada getuk pisang seluruhnya dinyatakan negatif Rhodamin B. Hal ini sejalan dengan penelitian Safitri (2021)^[26] peneliti untuk mendeteksi berbagai makanan ringan yang memiliki warna merah mencolok pada kawasan SD Nglampir Tulungagung, dari sembilan sampel yang diambil seluruhnya dinyatakan negatif atau tidak terdapat kandungan Rhodamin B.

Kandungan Angka Lempeng Total (ALT) pada Getuk Pisang

Salah satu syarat makanan aman dikonsumsi ialah terbebas dari kontaminasi mikroba yang melebihi batas normal atau tidak memenuhi syarat jumlah mikroba. Persyaratan yang harus terpenuhi oleh makanan yang dipasarkan meliputi makanan negatif bakteri *Salomonella*, *Staphylococcus aerus*, *Bacillus cereus*, Angka Paling Mungkin *E. coli*, serta memenuhi batas Angka Lempeng Total Bakteri yaitu tidak lebih dari 1×10^4 koloni/gram atau koloni/m^[5].

Hasil uji laboratorium terhadap keenam sampel merek getuk pisang menunjukkan bahwa keenam sampel tersebut telah memenuhi syarat untuk angka lempeng total bakteri yang telah ditetapkan sesuai Perka BPOM nomor 13 tahun 2019^[4] tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan yaitu 1×10^4 koloni/gram. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh

Alam (2019)^[27] menyatakan 17 sampel dari 20 sampel yang diujikan telah memenuhi syarat angka lempeng total bakteri. Terdapatnya angka bakteri pada makanan yang melebihi jumlah yang dipersyaratkan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya terjadi karena proses distribusi, penyimpanan, cara penyajian serta masa kadaluwarsa yang kurang diperhatikan^[28]. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis terhadap keenam sampel produk getuk pisang mengenai cara penyajian produk menurut kondisi kemasan dari seluruh sampel dalam kondisi yang baik, yaitu kemasan yang digunakan terbuat dari daun pisang yang tertutup rapat, tidak rusak, kering serta bersih, dilengkapi dengan nomor P-IRT, adanya keterangan label/merek produksi serta adanya tanggal kadaluwarsa produk.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah Penyimpanan getuk pisang di UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y telah memenuhi syarat penyimpanan dan dapat dikategorikan dalam kondisi baik, penyajian getuk pisang mengenai kondisi kemasan sudah baik dalam penerapannya. Tidak terdapat kandungan pewarna Rhodamin B serta lolos uji angka lempeng total bakteri pada semua sampel sesuai dengan Perka BPOM nomor 1 tahun 2019.

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kondisi penyimpanan, penyajian kandungan rhodamin B dan angka lempeng total, disarankan bagi Dinas Kesehatan meningkatkan kegiatan pengawasan/ *controlling* terkait standard informasi pelabelan seperti informasi tanggal kadaluwarsa, komposisi bahan, nomor P-IRT serta informasi penting lainnya terkait keamanan pangan. Saran bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan higiene sanitasi makanan selama proses produksi getuk pisang, dimulai dari kegiatan pemilihan bahan sampai dengan tahap penyajian.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada pihak UD. X Pusat Oleh-Oleh Kabupaten Y yang telah memberikan izin untuk dijadikan tempat penelitian sehingga penelitian ini dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- [1] Walls H, Baker, P, Chirwa, E, Hawkins, B. Food Security, food safety & health nutrition:are they compatible. *J Global Food Security*. 2019;69-71.
- [2] Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional. Berita Keracunan Bulan Juli - September 2017. 2017. Available from: <http://ik.pom.go.id/>. (diakses tanggal Oktober 2020)
- [3] Rahayu WA. Keamanan Pangan:Kepedulian Kita Bersama. Bogor: IPB Press; 2011.
- [4] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI. 2019.
- [5] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), RI. Pedoman Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pangan Industri Rumah Tangga dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan. 2012.
- [6] Amaliyah N. *Penyehatan Makanan dan Minuman - A*. Yogyakarta: Deepublish; 2017.
- [7] Ristianingrum CT, Moelyaningrum AD, Pujiati RS. Higiene Sanitasi dan Zat Pewarna Rhodamin B pada Kue Cenil Studi di Pasar Kecamatan Kota Kabupaten Jember. *J of Health Science and Prevention*. 2018. 2(2):67-77.
- [8] Laksmi AS, Widayanti NP, Refi MA. Identifikasi Rhodamin B dalam Saus Sambal yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern Kota Denpasar. *J Media Sains*. 2018. 2(1): 8-13.
- [9] Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI. Permenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. 2003. Available from <http://kesmas.kemkes.go.id>
- [10] Dayanti, AB, Moelyaningrum, AD, Ellyke. Higiene Sanitasi dan Kandungan Formalin Pada Usus Ayam di Pasar Tradisional Kabupaten Jember. *J of Public Health Research and Community Health Development*. 2020. 4(1): 61-70.
- [11] Moelyaningrum, AD. Hygiene Sanitasi Warung Makanan Pedagang Kaki Lima (PK-5) di Sekitar Kampus Universitas Jember Sebagai Upaya Pencegahan Penularan Penyakit Karena Makanan. *Spirulina*. 2007. 2(1):96-107
- [12] Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI. Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011. Available from <http://kesmas.kemkes.go.id>
- [13] Pujiyanto T, Budiman FA. Pengaruh Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologis Sambel Tumpang pada Pedagang Nasi Pecel Tumpang. *J Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 2020. 9(3):184-191.
- [14] Moelyaningrum, AD. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia (Studi di Wilayah Kabupaten Jember). *Indonesian J of Health Sci*. 2012. 3(1):41-49
- [15] Putri AM, Kurnia P. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. 2018. 13(1):41-48
- [16] Kementerian Kesehatan (Kemenkes) RI. Peraturan Pemerintah RI Nomor 1077/MENKES/PER/V/2011 Tentang Pedoman Penyehatan Udara Dalam Ruang Rumah. Oktober 4. 2011. Available from <https://peraturan.bpk.go.id>
- [17] Rachman, BN, Moelyaningrum, AD, Ningrum, PT. Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Mikroba Pada Lulur Tradisional:Study Pada Industry Kosmetik Tradisional X, Kabupaten Jember. *Buletin Keslingmas*. 2021. (40)2:68-75.
- [18] Moelyaningrum, AD. Boric Acid and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on Kerupuk to Improve The Indonesian's Traditional Food Safety. *International J of Scientific & Technology Research*. 2019. 8(6):50-54
- [19] Mansur SR. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangke. *J Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2021. 7(1):53-66.
- [20] Marsanti AS, Widiarini R. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
- [21] Imansari, DS, Moelyaningrum, AD, Ningrum, PT. Higiene Sanitasi dan Kandungan Pewarna Berbahaya Pada Keripik Pisang (Studi Pada Industri Rumah

- Tangga Keripik Pisang di Kecamatan X Kabupaten Y). *Amerta Nutr.* 2018. 2(1):1-9
- [22] Priyanti E. Deteksi Bakteri Pada Produk Makanan Kemasan Menggunakan Algoritma Naive Bayes. *J of Industrial Management and Technology.* 2021. 2(1):1-5.
- [23] Wahongan AS, Simbala Y, Gosal VY. Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex Et Societis.* 2021. 9(3):41-66.
- [24] Mustika S. Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi. Malang: UB Press; 2019.
- [25] Tjiptaningdyah R, Sucahyo MB, Faradiba S. Analisis Zat Pewarna Rhodamin B Pada Jajanan Yang Dipasarkan di Lingkungan Sekolah. *J Agriekstensia.* 2017. 16(2):303-309.
- [26] Safitri YD. Pemberian Edukasi Tentang Bahaya Pewarna Sintetis (Rhodamin B) Serta Deteksi Rhodamin B Pada Sampel Makanan Ringan di Kawasan SDN Nglampir Tulungagung. *J Pengabdian Kepada Masyarakat.* 2021. 4(2):25-29.
- [27] Alam M. Uji Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Pada Selai Buah Kemasan Plastik Yang Dijual di Wilayah Sumber Kabupaten Cirebon. *J An nasher.* 2019. 1(1).
- [28] Pramono JS, Mustaning, Putri DS. Cemaran Bakteri pada Makanan Pempek Produksi Rumah Tangga dan Pabrik Pengolah Makanan. *Health Information J Penelitian.* 2020. 12(2):193-200.