

**KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS *SANITIZER* PADA
PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA**

***LITERATURE STUDY OF SANITIZER EFFECTIVENESS ON
KITCHEN EQUIPMENT IN THE CATERING SERVICES
INDUSTRY***



TUGAS AKHIR S1

**OLEH
Nita Vania Raharjo
17.I2.0017**

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

**KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS *SANITIZER* PADA
PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA**

***LITERATURE STUDY OF SANITIZER EFFECTIVENESS ON
KITCHEN EQUIPMENT IN THE CATERING SERVICES
INDUSTRY***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Nita Vania Raharjo
17.12.0017

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS *SANITIZER* PADA PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA

LITERATURE STUDY OF SANITIZER EFFECTIVENESS IN KITCHEN EQUIPMENT IN THE CATERING SERVICES INDUSTRY


Oleh :
Nita Vania Raharjo
17.12.0017

PROGRAM STUDI: SARJANA TEKNOLOGI PANGAN


Tugas Akhir ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan Sidang Penguji
pada tanggal: 31 Maret 2023
sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Semarang, 12 April 2023
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I


Dr. Ir. B. Soedarini, MP
0581.1994.152

Pembimbing II


Melia Harumi, S.Si, MSc
0581.2019.383

Dekan


Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.
0581.2012.281



HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama Lengkap : Nita Vania Raharjo
Nomor Induk Mahasiswa : 17.12.0017
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi dan Konsentrasi : Teknologi Pangan/*Nutrition and Culinary Technology*

Dengan ini saya menyatakan bahwa tulisan Tugas Akhir yang berjudul “KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS *SANITIZER* PADA PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA” ini merupakan karya saya dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi. Sepanjang pengetahuan saya, belum terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam tulisan ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa tulisan Tugas Akhir ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia untuk menerima konsekuensi atas ketidakjujuran saya sesuai peraturan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 12 April 2023

Yang menyatakan,



Nita Vania Raharjo

17.12.0017

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nita Vania Raharjo
Program studi : Teknologi Pangan/*Nutrition and Culinary Technology*
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Penelitian *Review*

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “**KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS *SANITIZER* PADA PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA**” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 12 April 2023

Yang menyatakan,



Nita Vania Raharjo

17.I2.0017

RINGKASAN

Industri jasa boga merupakan perusahaan atau perorangan yang mengelola bahan makanan untuk disajikan kepada konsumen. Dapur merupakan jantung dalam sebuah industri jasa boga dan memiliki peranan yang sangat penting. Dalam industri jasa boga kebersihan sangat penting karena bersangkutan dengan banyak konsumen sehingga perlu dilakukan penerapan sanitasi dalam ruang pengolahan makanan (dapur) supaya terhindar dari kontaminasi. Sanitasi dibidang pangan adalah hal penting dalam ilmu sanitasi karena di lingkungan industri jasa boga, secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplai makanan ke manusia.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji efektifitas *sanitizer* pada peralatan dapur di industri jasa boga berdasarkan bahan materialnya dan mengetahui standard kebersihan yang baik pada dapur industri jasa boga untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat mencegah keracunan pangan.

Pengumpulan literatur dilakukan untuk membantu penulis dalam mengetahui lebih lanjut masalah yang sudah ditentukan. Artikel yang harus didapatkan minimal 15 jurnal yang sudah terpublikasi oleh website ilmiah yang terpercaya supaya data yang didapatkan valid dan akurat. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan database ilmiah terpercaya seperti Google Scholar, SpringerLink, dan ResearchGate dengan menggunakan kata kunci tertentu yang membantu pencarian artikel yang sesuai dengan target yang dibutuhkan dan tidak ada batasan tahun.

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, Berdasarkan hasil analisis dapat diketahui bahwa efektivitas *sanitizers* terhadap kontaminasi bakteri tergantung pada beberapa faktor, yaitu: Jenis bakteri, Waktu kontak, Konsentrasi bahan pembersih, dan Suhu. Beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga kebersihan dapur dan mencegah terjadinya kontaminasi pangan antara lain: Kebersihan diri, Kebersihan lingkungan, Penyimpanan makanan, Pengolahan makanan, Pelatihan karyawan, Higiene sanitasi. Proses sanitasi memiliki beberapa standar yang harus dilakukan. Standard yang digunakan adalah: “Pre rinse” atau langkah awal, Pembersihan, Pembilasan, Pengecekan visual, Penggunaan desinfektan, Pembersihan akhir, dan “Drain dry” atau pembilasan kering.

SUMMARY

The catering industry is a company or individual that manages food ingredients to be served to consumers. The kitchen is the heart of a catering industry and has a very important role. In the catering industry, cleanliness is very important because it is related to many consumers, so it is necessary to apply sanitation in the food processing room (kitchen) to avoid contamination. Sanitation in the field of food is important in the science of sanitation because in the food service industry, it is directly or indirectly related to the supply of food to humans.

The purpose of this study was to examine the effectiveness of sanitizers in kitchen equipment in the catering industry based on the ingredients and to find out good hygiene standards in the kitchens of the catering industry to prevent food contamination which can prevent food poisoning.

Literature collection was carried out to assist the writer in finding out more about the problems that have been determined. Articles that must be obtained are at least 15 journals that have been published by trusted scientific websites so that the data obtained is valid and accurate. Data collection is carried out using trusted scientific databases such as Google Scholar, SpringerLink, and ResearchGate using certain keywords that help find articles that match the required target and there is no year limit.

Based on the analysis that has been done, based on the results of the analysis it can be seen that the effectiveness of sanitizers against bacterial contamination depends on several factors, namely: Type of bacteria, contact time, concentration of cleaning agent, and temperature. Some things that need to be considered to keep the kitchen clean and prevent food contamination include: Personal hygiene, Environmental cleanliness, Food storage, Food processing, Employee training, Sanitary hygiene. The sanitation process has several standards that must be followed. The standards used are: "Pre rinse" or the initial step, Cleaning, Rinsing, Visual checking, Use of disinfectants, Final cleaning, and "Drain dry" or dry rinsing.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus atas kasih karuniaNya yang diberikan kepada Penulis sehingga skripsi yang berjudul “KAJIAN LITERATUR EFEKTIVITAS SANITIZER PADA PERALATAN DAPUR DI INDUSTRI JASA BOGA” dapat selesai dalam waktu yang tidak terduga. Tujuan penyusunan skripsi ini salah satunya untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Proses penyelesaian skripsi ini tentu saja melibatkan banyak peran berbagai pihak dalam pengerjaannya karena tanpa mereka penulis tidak mampu untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Maka dari itu dalam kesempatan kali ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih atas bantuan yang didapatkan penulis kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang sudah memberikan kasih dan bimbinganNya kepada Penulis selama pengerjaan skripsi.
2. Dr. Ir. Bernadeta Soedarini M.P. dan ibu Mellia Harumi M.Sc selaku pembimbing akademik penulis dan koordinator skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membantu dalam penjadwalan ujian proposal dan skripsi.
3. Seluruh dosen Fakultas Teknologi Pangan yang telah membimbing dan memberikan ilmu pengetahuan yang berguna bagi Penulis.
4. Seluruh staf administrasi yang telah membantu dan memberi informasi selama aktivitas belajar.
5. Mama Siauw Ay Lie yang senantiasa membantu dalam doa dan semangat serta membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.
6. Seluruh teman dan sahabat penulis, terutama Vannya Maheswari, Eunike Amadea, Hellen Susanto, Nita Maolina, Elisabeth Cindy, Cindy Meldida, So Sin Hwe, Daniel Ekanata, Kho Sendy, teman-teman CG, Dalam penyusunan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal – hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis juga menerima kritik dan saran atas skripsi ini. Akhir kata, Penulis berharap supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan tambahan bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

DAFTAR ISI

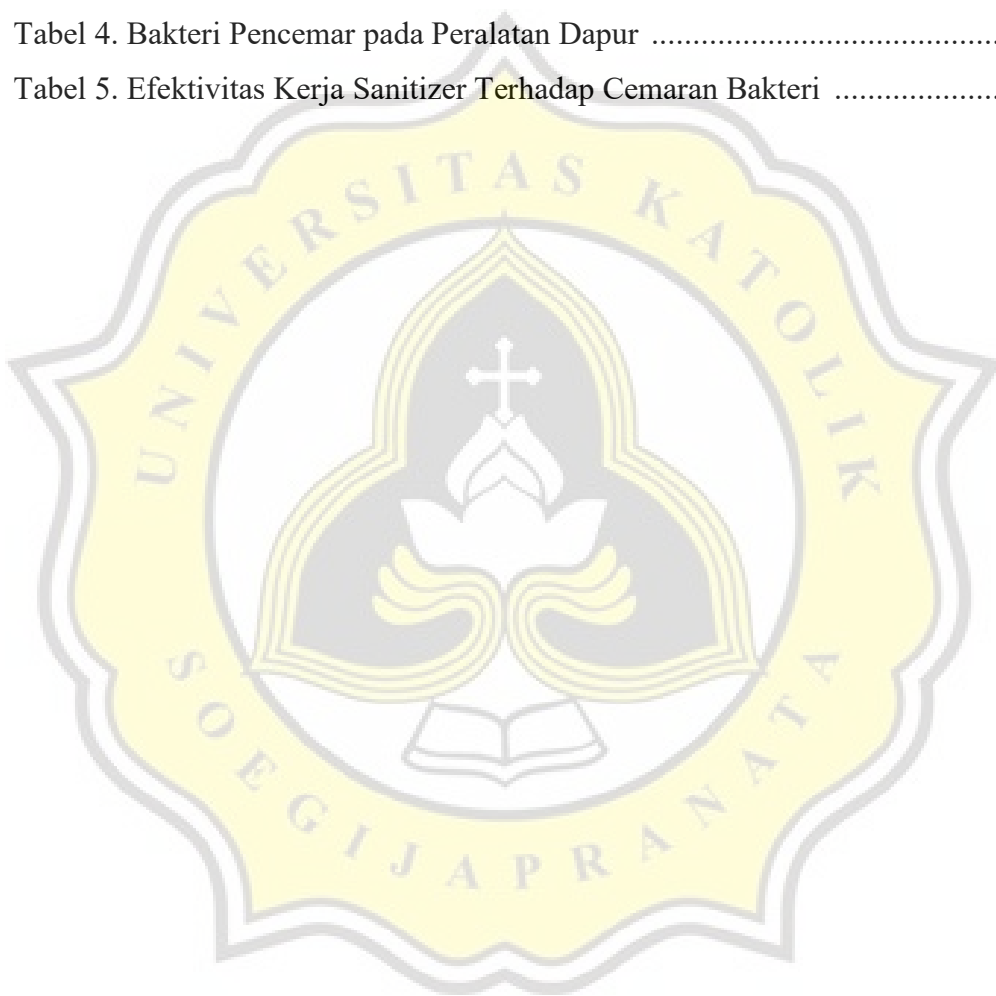
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Dapur dan Peralatan Dapur.....	3
2.2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kontaminasi.....	5
2.3. Industri Jasa Boga	9
2.3.1. Industri Jasa Boga Golongan A, B, C.....	9
2.3.2. Jenis Peralatan Dapur	10
2.4. Identifikasi Masalah	16
2.5. Tujuan Penelitian.....	16
3. METODOLOGI.....	18
3.1. Analisis Kesenjangan	18
3.2. Pengumpulan Literatur	18
3.3. Penyaringan Literatur	18
3.4. Analisis dan Tabulasi Data	19
3.5. Desain Konseptual.....	19
4. HASIL PENELITIAN	20
4.1. Bakteri Pencemar	20

4.2. Efektivitas <i>Sanitizer</i> Terhadap Cemaran Bakteri.....	21
5. PEMBAHASAN.....	40
5.1. Penggunaan <i>Sanitizer</i> dalam Mencegah Terjadinya Kontaminasi Bakteri. 40	
5.2. Efektivitas <i>Sanitizers</i> Terhadap Kontaminasi Bakteri.....	42
6. KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Golongan Industri Jasa Boga, Jangkauan Industri Jasa Boga, dan Contoh Golongan Industri Jasa Boga	10
Tabel 2. Jenis Bahan Asing dalam Makanan dan Pembersih yang Dianjurkan ...	14
Tabel 3. Jenis Mikroba dan Sanitizer yang Direkomendasikan	15
Tabel 4. Bakteri Pencemar pada Peralatan Dapur	20
Tabel 5. Efektivitas Kerja Sanitizer Terhadap Cemaran Bakteri	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peralatan Dapur (a) Deep Fryer (b) Grill Baja (c) Steamer	3
Gambar 2. Peralatan Dapur (a) Wood Cutting Board (b) Macam-macam Knives	3
Gambar 3. Desain Konseptual	19
Gambar 4. Konsentrasi Pengurangan Bakteri	42
Gambar 5. Pengaruh Waktu Kontak Beberapa Sanitizer Terhadap Reduksi Eschericia Coli	43
Gambar 6. Pengaruh Suhu Air Terhadap Reduksi Beberapa Mikroba Selama 15 detik	43
Gambar 7. Pengaruh Sanitizer Terhadap Reduksi Mikroba E-coli Terhadap Peralatan Dapur	44
Gambar 8. Pengaruh Sanitizer Terhadap Reduksi Mikroba S. Aureus Terhadap Peralatan Dapur	44
Gambar 9. Pengaruh Sanitizer Terhadap Reduksi Mikroba Salmonella Terhadap Peralatan Dapur	45