

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri jasa boga merupakan perusahaan atau perorangan yang mengelola bahan makanan untuk disajikan kepada konsumen. Produk industri jasa boga dapat berupa produk makanan siap saji atau siap makan yang dapat diperdagangkan baik di luar tempat usaha atau berdasarkan pesanan konsumen (Sawong *et al.*, 2016). Dapur merupakan jantung dalam sebuah industri jasa boga dan memiliki peranan yang sangat penting. Dapur mempunyai fungsi sebagai ruang produksi dan pengolahan bahan pangan dari bahan baku mentah hingga menjadi makanan siap saji yang diperjual belikan kepada konsumen. Kebersihan area dapur dan alat-alat dapur harus selalu dijaga dan diperhatikan supaya makanan yang diolah terjamin kualitas dan mutunya serta bebas dari cemaran bakteri yang mengkontaminasi makanan. Mutu dan kualitas makanan adalah salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan oleh industri jasa boga karena merupakan parameter penilaian utama konsumen terhadap baik atau buruknya suatu bidang pangan (Benny, 2016).

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 (Hermina *et al.*, 2018). 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 (Setyaningsih & Andayani, 2020). Sanitasi pangan tidak dapat dipisahkan dengan sanitasi lingkungan dimana produk makanan disimpan, ditangani, diproduksi atau dipersiapkan, dan dari praktek sanitasi serta higienitas pribadi yang menangani makanan (Farrah dan Agustin, 2018).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ling *et al.* (2021), terdapat beberapa penyebab terjadinya kontaminasi makanan yang menyebabkan keracunan pangan, antara lain kurangnya waktu untuk menyiapkan makanan, suhu penyimpanan yang tidak tepat, higienitas pribadi yang buruk dari penjamah makanan, kurang

pengetahuan tentang cara menangani makanan, kesalahan penanganan makanan. Menurut penelitian oleh Abegaz (2022), secara statistik menunjukkan bahwa kegagalan dalam menjaga keamanan peralatan dan permukaan memasak merupakan salah satu variabel yang berhubungan dengan praktek penanganan makanan yang tidak higienis. Salah satu pencegahan kontaminasi makanan yang dapat dilakukan adalah dengan menjaga kebersihan dapur serta area sekitarnya dan memastikan area tersebut bebas dari kotoran. Peralatan memasak, piring, gelas, dan peralatan lain harus diperhatikan dan dijaga kebersihannya (Ling *et al.*, 2021).

Pada penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, membahas mengenai variabel yang berhubungan dengan praktek penanganan makanan yang tidak higienis. Masih diperlukan informasi mendalam mengenai efektivitas *sanitizer* pada peralatan dapur dengan berbagai bahan material di industri jasa boga. Informasi mengenai efektivitas *sanitizer* pada peralatan dapur diharapkan dapat mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat mencegah keracunan pangan.