



## Gambaran Pengolahan Bakso di Binjai Timur

Alya Alfianti Balqis<sup>1</sup>, Intan Andhani<sup>1</sup>, Nurna Billa<sup>1</sup>, Raduwi Wahyuni<sup>1</sup>, Windi Zahrani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

\*Corresponding Author: [alfiantialya67@gmail.com](mailto:alfiantialya67@gmail.com)

### Article Info

#### Article history:

Received : 30 Juni 2024

Acceptance : 25 September 2024

Published : 26 Oktober 2024

Available online

<http://aspublisher.co.id/index.php/jhr>

E-ISSN: xxxx-xxxx

#### How to cite:

Balqis, A. A., Andhani, I., Billa, N., Wahyuni, R., & Zahrani, W. (2024). *Gambaran Pengolahan Bakso di Binjai Timur*. *Journal of Health and Religion*, 1(4), 142–152.



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

### ABSTRACT

*The food and nutrition system is a series of input and process activities in the stages of changing raw materials into food and transforming nutrients into health outcomes with a series of components or subsystems, namely production, food availability, distribution, consumption and nutrition. This study aims to analyze the production process of home-made meatballs, starting from the preparation of raw materials to the distribution of the final product. The research was conducted using a qualitative approach, involving five informants who were directly involved in the meatball processing stages, such as meat grinders, meatball molders, and packaging. The results showed that the production facilities are quite complete and kept clean. Processing is done using a meat grinder, while meatball molding is done manually. Worker sanitation is maintained by washing hands before work, although there is no use of gloves in the packaging process. Meatballs are packaged using plastic bags without labels or logos and distributed directly to customers. Raw materials are stored in ice chests to maintain freshness, but there is no dedicated storage area. The distribution process is done directly without long-term storage. This study found that although processing and sanitation are maintained, there are still some weaknesses in the packaging and distribution aspects that can affect product quality and safety. Improvements are needed, especially in the use of personal protective equipment and the addition of safer packaging systems and the application of labels on meatball products.*

**Keywords:** *Meatball Production Process, Worker Sanitation, Product Packaging, Product Distribution, Product Quality*

### ABSTRAK

Sistem pangan dan gizi merupakan rangkaian kegiatan input dan proses dalam tahap perubahan bahan baku menjadi makanan dan transformasi zat gizi menjadi luaran kesehatan dengan serangkaian komponen atau subsistem, yaitu produksi, ketersediaan pangan, distribusi, konsumsi dan gizi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi bakso rumahan, mulai dari persiapan bahan baku

hingga distribusi produk akhir. Penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif, melibatkan lima informan yang terlibat langsung dalam tahapan pengolahan bakso, seperti penggiling daging, pencetak bakso, dan pengemasan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fasilitas produksi cukup lengkap dan terjaga kebersihannya. Proses pengolahan dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling daging, sementara pencetakan bakso dilakukan secara manual. Sanitasi pekerja dijaga dengan mencuci tangan sebelum bekerja, meskipun tidak ada penggunaan sarung tangan dalam proses pengemasan. Produk bakso dikemas menggunakan plastik kresek tanpa label atau logo dan langsung didistribusikan kepada pemesan. Bahan baku disimpan di peti es untuk menjaga kesegarannya, namun tidak ada tempat penyimpanan khusus. Proses distribusi dilakukan secara langsung tanpa penyimpanan jangka panjang. Penelitian ini menemukan bahwa meskipun proses pengolahan dan sanitasi terjaga, masih terdapat beberapa kelemahan dalam aspek pengemasan dan distribusi yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk. Diperlukan perbaikan, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri dan penambahan sistem pengemasan yang lebih aman serta penerapan label pada produk bakso.

**Kata Kunci:** Proses Produksi Bakso, Sanitasi Pekerja, Pengemasan Produk, Distribusi Produk, Kualitas Produk

## 1. PENDAHULUAN

Pangan adalah sesuatu yang perlu kita makan agar tetap sehat dan kuat. Hal ini penting bagi tubuh karena memberi tubuh energi, membantu kita tumbuh, dan menjaga kita tetap sehat. Pangan juga penting bagi perekonomian dan keamanan negara kita karena banyak orang bekerja di industri makanan untuk menanam, mengolah, dan mendistribusikan makanan. Ketika individu mempunyai cukup pangan dan makan dengan baik, tubuh dapat beraktivitas secara produktif dan sehat. Memiliki gizi yang baik dan menjaga kesehatan adalah penting agar tubuh dapat menjadi kuat dan maju dengan persaingan yang tinggi. (Suhaimi, 2019). Sistem pangan dan gizi adalah proses besar yang mengubah bahan menjadi makanan dan membantu tubuh tetap sehat. Itu semua berhubungan dan dipengaruhi oleh hal-hal di sekitar kita.

Daging adalah jenis makanan yang memberi kita energi dan membantu tubuh kita. Ia memiliki banyak protein, yang penting untuk otot dan tulang kita. Orang-orang selalu menemukan cara baru untuk membuat daging terasa lebih enak, seperti mengolahnya menjadi bakso (Ambarwati, 2022). Masalah pangan dan gizi sangat berkaitan erat, karena gizi seseorang sangat tergantung pada kondisi pangan yang dikonsumsinya. Masalah pangan antara lain menyangkut ketersediaan pangan dan kerawanan konsumsi pangan yang dipengaruhi oleh kemiskinan, rendahnya pendidikan, dan adat atau kepercayaan

yang terkait dengan tabu makanan. Bakso ayam adalah makanan dengan cita rasa khas yang berbahan dasar ayam dan sapi. Bakso menjadi lebih populer karena energinya tinggi. Satu porsi bakso ayam memiliki 307 kalori (Sulistyo, 2022).

Bakso yang dihasilkan selama demonstrasi rata-rata peserta sangat puas dengan bakso yang dihasilkan yaitu kenyal dan empuk (Ambarwati, 2022). Bakso merupakan salah satu jenis masakan daging yang sangat disukai banyak orang di Indonesia. Makanan ini sangat populer, terutama di Surabaya yang banyak disantap setiap minggunya. Bakso juga menjadi pilihan populer bagi usaha kecil untuk berjualan di berbagai kota di Indonesia. Hal ini di buktikan pada data sensus website Konsumsi Perkapita Badan Pusat Statistik 2022 khususnya di Surabaya sekitar 6.676 dalam seminggu. Oleh karena itu, banyak 3 kali penjual makanan yang menemukan cara baru untuk membuat bakso terasa berbeda dengan menggunakan bahan yang berbeda. Biasanya mereka menggunakan daging sapi dan bahan lainnya untuk membuat bakso. Hal ini digunakan untuk menarik pelanggan (Bachruddin, 2023). Saat membuat bakso, penting untuk menjaga semuanya tetap bersih dan aman. Ini membantu memastikan makanan tersebut sehat dan tidak membuat siapa pun sakit. Pastikan bahan-bahannya segar, orang yang membuat baksonya sehat, dan peralatan dapur nya bersih. Menjaga semuanya tetap rapi dan bebas kuman adalah kunci untuk membuat bakso yang enak dan aman untuk dinikmati semua orang (Syahputri, D. E. & Inayah, 2020). Maka, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana rumah produksi bakso di Binjai Timur sudah berjalan baik atau belum.

## 2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengkaji kondisi sarana, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk bakso yang diproduksi secara rumahan. Metode ini dipilih untuk memberikan gambaran mendalam mengenai praktik pengolahan bakso yang dilakukan oleh produsen rumahan dan mengidentifikasi aspek-aspek yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk.

Penelitian ini menggunakan desain kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan kondisi nyata di lapangan terkait dengan sarana dan prasarana produksi, serta untuk menganalisis tahapan pengolahan bakso yang dilakukan oleh produsen rumahan. Peneliti melakukan pengamatan langsung terhadap seluruh proses produksi

bakso, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga distribusi produk.

Penelitian ini dilaksanakan di sebuah rumah produksi bakso yang terletak di daerah pemukiman, di mana proses pembuatan bakso dilakukan secara rumahan. Proses pengolahan bakso terbagi menjadi dua lokasi berbeda: penggilingan daging dilakukan di pasar dan pencetakan bakso dilakukan di teras rumah.

Informan dalam penelitian ini adalah para pekerja sebanyak 5 pekerja yang terlibat langsung dalam proses pembuatan bakso, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan produk. Informan dipilih secara purposive, yaitu berdasarkan keterlibatan mereka dalam setiap tahapan produksi.

Data dikumpulkan melalui teknik pengamatan langsung (observasi partisipatif), wawancara, dan dokumentasi. Observasi langsung dilakukan untuk mengamati kondisi fasilitas produksi, proses pengolahan bahan baku, proses pengemasan, serta penyimpanan dan distribusi produk. Wawancara mendalam dilakukan dengan para pekerja untuk menggali informasi lebih lanjut mengenai praktik produksi bakso, termasuk mengenai kebersihan, sanitasi, dan pengemasan produk. Dokumentasi dilakukan dengan mencatat detail proses dan kondisi fasilitas yang tidak dapat diperoleh melalui pengamatan langsung.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah pedoman observasi dan panduan wawancara yang berisi pertanyaan-pertanyaan terkait dengan fasilitas produksi, pengolahan bahan baku, sanitasi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk. Pedoman ini disusun untuk memastikan bahwa seluruh aspek yang relevan dalam proses produksi bakso dapat diamati dan dianalisis.

Data yang diperoleh dari pengamatan dan wawancara dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan analisis tematik. Untuk memastikan keabsahan data, dilakukan triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan hasil observasi langsung, wawancara dengan informan, serta dokumentasi yang ada. Selain itu, untuk meningkatkan kredibilitas penelitian, peneliti juga melibatkan diskusi dengan beberapa pihak terkait yang memiliki pengetahuan mengenai standar produksi pangan dan kebersihan.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Kelengkapan Fasilitas**

*"Fasilitas yang ada cukup lengkap, ada kompor besar dan mesin penggiling daging." (1)*

*"Kami menggunakan mesin penggiling daging dan alat pencetak bakso yang cukup memadai." (2)*

*"Kelengkapan alat pengemasannya sederhana, hanya plastik kresek." (3)*

*"Kami hanya menggunakan plastik kresek tanpa perlindungan lain." (4)*

*"Untuk distribusi, kami hanya mengandalkan plastik kresek." (5)*

### **Kondisi Fasilitas**

*"Fasilitasnya terjaga dengan baik, bersih dan selalu kami rawat." (1)*

*"Kondisi fasilitasnya baik, semua alat dalam keadaan terawat." (2)*

*"Tempat pengemasan juga bersih, meskipun agak sederhana." (3)*

*"Tempat pengemasan terjaga kebersihannya, tetapi kami tidak memakai sarung tangan." (4)*

*"Tempat distribusi memang tidak terjaga dari kontaminasi karena hanya menggunakan plastik biasa." (5)*

Berdasarkan hasil penelitian bahwa fasilitas produksi cukup lengkap dan dalam kondisi terawat. Penggiling daging dan alat pencetak bakso dalam keadaan baik, meskipun pengemasan hanya menggunakan plastik kresek sederhana tanpa tambahan alat pelindung.

### **Proses Pengolahan**

*"Saya menggiling daging ayam dan memastikan halus sebelum mencampurkannya dengan tepung dan bumbu." (1)*

*"Setelah adonan siap, saya mencetak bakso satu per satu." (2)*

*"Kami mencetak bakso dan memastikan bentuknya rapi." (3)*

*"Setelah cetakan selesai, bakso langsung didinginkan menggunakan kipas angin." (4)*

*"Produk yang sudah jadi langsung diambil pemesan, tidak disimpan lama." (5)*

Berdasarkan hasil penelitian bahwa para pekerja menjaga kebersihan dengan mencuci tangan sebelum bekerja, dan pengolahan dilakukan dengan alat yang sesuai, meskipun ada sedikit kelonggaran dalam penggunaan alat pelindung diri (seperti sarung tangan) pada tahap pengemasan dan distribusi.

### **Sanitasi**

*"Sebelum bekerja, saya selalu cuci tangan agar tetap bersih." (1)*

*"Saya juga mencuci tangan sebelum mencetak bakso." (2)*

*"Kami menjaga kebersihan dengan mencuci tangan sebelum mengemas." (3)*

*"Sebagai pekerja pengemas, saya pastikan tangan bersih sebelum menyentuh bakso." (4)*

*"Kami tidak selalu menggunakan sarung tangan saat mendistribusikan, meskipun produk sudah dibungkus." (5)*

### **Pengemasan dan Penyimpanan**

*"Setelah bakso selesai dicetak, saya serahkan pada bagian pengemasan untuk dimasukkan ke plastik." "Bahan baku disimpan dalam peti es agar tetap segar hingga digunakan." (1)*

*"Saya tidak terlibat dalam pengemasan, tetapi melihat bahwa bakso langsung dibungkus." "Kami tidak menyimpan bahan baku lebih dari sehari." (2)*

*"Bakso yang sudah direbus dan didinginkan langsung dimasukkan ke dalam plastik kresek." "Bakso yang sudah selesai langsung dikemas, tidak ada penyimpanan dalam jangka panjang." (3)*

*"Kami hanya menggunakan plastik kresek tanpa tambahan label atau logo." "Kami tidak menyimpan bakso lama-lama, biasanya langsung diambil pemesan." (4)*

*"Produk langsung diambil pemesan, sehingga tidak ada penyimpanan panjang." "Produk tidak disimpan lebih lama, langsung didistribusikan setelah jadi." (5)*

Berdasarkan hasil penelitian bahwa produk bakso dikemas dalam plastik kresek tanpa label atau logo. Tidak ada penyimpanan khusus yang digunakan, dan produk langsung didistribusikan setelah selesai diproses. Produk bakso yang sudah jadi langsung diambil oleh pemesan tanpa penyimpanan lebih lanjut, yang menunjukkan bahwa proses distribusi lebih cepat dan tidak memerlukan penyimpanan panjang.

Pada hasil penelitian yang dilakukan di rumah produksi bakso dibinjai timur kondisi fasilitas tergolong baik, terawat dan bersih namun belum sepenuhnya. Barang-barang yang digunakan juga dalam kondisi bersih dan juga selalu dicuci sebelum digunakan untuk membuat bakso tersebut. Kelengkapan fasilitas sudah lengkap mulai dari kompor besar untuk memasak bakso, wajan, sutil, sendok, sampai mesin penggiling daging untuk membuat olahan bakso. Meletakkan mesin dan peralatan di sebuah pabrik dengan baik dan merawatnya dengan benar sangatlah penting karena dapat membantu produsen bekerja lebih baik dan membuat lebih banyak pekerjaan dengan lebih cepat. Dengan merencanakan tata letak secara cermat, kita dapat menghemat uang untuk memindahkan material dan menjadikan pabrik lebih efisien. Ini dapat membantu menghemat banyak uang dan membuat segalanya berjalan lebih lancar (Baladraf, T.T. et al., 2021).

Luas bangunan harus dibuat hingga dapat menampung seluruh pekerja dalam proses pembuatan bakso. Lokasi pengolahan berada di ruang yang berbeda dengan ruang pencetakan bakso. Lokasi pengolahan berada disatu ruangan tertutup dan pencetakan bakso berada di ruangan terbuka (teras rumah). Ventilasi udara tempat pembuatan bakso memiliki udara yang cukup karena berada di outdoor atau luar ruangan (teras rumah). Sinitasi ruangan di teras rumah tergolong bersih namun tidak terdapat jarak antara benda lain (rak sepatu) dengan produk bakso yang telah jadi, juga terdapat tempat untuk mengalir air sehingga air tidak menumpuk ditempat tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi umum sarana sudah terpenuhi walau belum baik. Bangunan dan fasilitas industri tempat makanan dibuat perlu dipastikan tetap aman untuk dimakan maka harus jauh atau terhindar dari mikroorganisme. Mereka harus menjaga bangunan dan fasilitas agar tetap bersih dan memastikan tidak kotor oleh kuman, kotoran, atau bahan kimia berbahaya. Ruang tempat pembuatan makanan perlu diatur sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan. Mesin yang digunakan untuk membuat bakso ayam terbuat dari jenis logam khusus yang disebut baja tahan karat (Tryastuti, T, 2022).

Hasil penelitian menunjukkan pada aspek penerimaan bahan baku tergolong baik. Karena penyimpanan bahan baku sebelum digunakan akan disimpan pada peti es sehingga terjaga keseegarannya. Bahan baku tetap digunakan pada hari yang sama (tidak disimpan sampai hari berikutnya). Seluruh bahan baku berasal dari pajak atau pasar, tidak ada pemasok khusus dan tidak berasal dari peternak khusus. Keadaan sinitasi pada tempat penyimpanan bahan baku cukup bersih dan terjaga karena ditempatkan pada tempat yang tertutup. Salah satu faktor yang mempengaruhi kelancaran proses produksi suatu perusahaan adalah produksi. Kelancaran proses produksi sangat penting bagi perusahaan karena berpengaruh terhadap keuntungan perusahaan.

Manajemen persediaan bahan baku suatu perusahaan menentukan lancar tidaknya proses produksi. Oleh karena itu, perusahaan harus mampu mengelola persediaan setiap bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Tujuan pengelolaan persediaan bahan baku adalah untuk meminimalkan biaya operasional dan mengoptimalkan kinerja dan keuntungan perusahaan. Biaya operasional ini merupakan biaya penyimpanan dan terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Untuk melakukan manajemen inventaris, Anda perlu mempertimbangkan berbagai faktor. Pengelompokan biaya persediaan memerlukan perhatian (Supriyadi,2022).

Penelitian dari aspek persiapan bahan baku terdiri dari pelaksanaan sumber air yang digunakan, sanitasi pekerja, dan proses pencucian. Pekerja selalu mencuci tangan sebelum bekerja atau membuat bakso. Proses pencucian bahan baku dicuci hingga bersih sebelum diolah untuk membuat bakso, proses pencucian juga sudah sesuai dengan anjuran menggunakan wadah yang bersih dan menggunakan air yang mengalir. Sumber air yang digunakan untuk proses pencucian bahan baku berasal dari air PAM. Hal ini menandakan bahwa air yang digunakan adalah air bersih yang dapat dikonsumsi, hanya memiliki sedikit bakteri patogen atau cemaran lainnya.

Air bersih sangat mempengaruhi kondisi sanitasi dan hygiene dalam proses produksi. Dengan menjaga air berarti menjaga kesehatan, dan menjaga kesehatan berarti menjaga kebersihan. Misalnya mencuci tangan dengan sabun dan air, mencuci piring agar tetap bersih, dan membuang makanan yang terlihat tidak enak. Penting juga untuk menjaga kebersihan lingkungan produksi untuk mencegah zat berbahaya mengkontaminasi makanan yang diolah (Sundari, 2022). Bahan yang digunakan bebas dari kerusakan, pembusukan, mengandung zat berbahaya, tidak berbahaya bagi kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan (Basri, 2022).

Tahap dalam aspek pengolahan adalah proses pengolahan bahan baku dengan menggunakan mesin penggiling daging dan melalui proses perebusan. Tahap pengelolaan atau membuat bakso menggunakan mesin pertama haluskan ayam terlebih dahulu dengan mesin penggiling lalu masukan tepung dan bumbu setelah itu giling sampai merata, tepung dan ayam yang sudah digiling sudah berbentuk adonan. Lalu adonan bakso dicetak bulat satu persatu dan direbus hingga baksonya matang. Ada beberapa hal yang dapat mengubah rasa bakso saat dimakan. Ini termasuk bakso terbuat dari apa, cara pembuatannya, dan berapa lama dimasak. Saat bakso dimasak, bakso menyerap air dan molekul pati di dalamnya mulai berubah. Hal ini membuat molekul pati semakin membesar dan pecah sehingga dapat membuat bakso menjadi lebih empuk (Alhad, 2022).

Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa cara dan lokasi pengolahan yang dilakukan belum sepenuhnya baik. Proses pengolahan dilakukan di dua tempat yang berbeda. Proses penggilingan dilakukan dipasar dan proses pencetakan dilakukan di rumah (teras rumah). Lokasi yang terbuka akan memudahkan bakteri atau mikroorganisme masuk yang akan terkontaminasi makanan. Maka, kebersihan sanitasi penting untuk menjaga makanan tetap aman dikonsumsi dengan mencegah kontaminasi dari bahan-bahan, orang, dan peralatan. Orang yang bekerja dengan makanan harus mengikuti peraturan untuk memastikan

semuanya tetap bersih dan aman. Begitu juga lingkungan sekitar yang harus higienis dalam proses pengolahan (Aqshani & Fatchoelqorib, 2019).

Penelitian dari aspek pengemasan dan labelling antara lain penggunaan kemasan, labelling, dan proses pengemasan. Hasil penelitian menunjukkan masih kurang baik pengemasan dan labelling pada pengolahan bakso di Binjai Timur. Produk bakso yang telah jadi dikemas dengan menggunakan plastik kresek biasa. Labelling produk bakso yang telah jadi tidak diberikan lebel atau logo apapun. Proses pengemasan bakso yang telah direbus, didinginkan dengan kipas angin, apabila sudah dingin, bakso langsung dimasukkan kedalam plastik kresek dengan timbangan per-kg-nya. Karyawan yang menangani packing tidak menggunakan sarung tangan. Sehingga, kemungkinan adanya kontaminasi dari bakteri yang dapat mempengaruhi bakso tersebut.

Pengemasan adalah perancangan dan pembuatan wadah serta pengemasan untuk informasi produk agar produk dapat dijual. Peran utama kemasan adalah melindungi produk. Namun, kemasan kini telah menjadi alat pemasaran yang sangat penting. Label merupakan bagian suatu produk yang memuat informasi penting mengenai produk baik berupa gambar maupun teks. Label pada pangan kemasan berfungsi untuk menjamin bahwa produk tersebut layak untuk dikonsumsi. Proses pengemasan adalah salah satu langkah penting dalam pembuatan bentuk sediaan. Tahapan ini juga mempengaruhi stabilitas dan kualitas produk akhir. Bahkan saat ini, elemen kemasan dapat menjadi contoh betapa seriusnya suatu produk atau perusahaan. Label adalah bagian suatu produk yang berupa informasi gambar dan kata serta berfungsi sebagai sumber informasi tentang produk dan penjualnya. Label biasanya berisi informasi berupa nama atau merek produk, kandungan bahan, bahan tambahan, informasi gizi, tanggal best before, kandungan produk, dan informasi legalitas. Bahwasanya dalam pengemasan dan labeling pada produksi bakso di Binjai Timur belum memenuhi standar (Islami, 2020).

Dari hasil penelitian produksi bakso di Binjai Timur tidak ada tempat penyimpanan khusus seperti gudang, hanya terdapat peti es untuk tempat penyimpanan sementara saja. Karena produk yang sudah jadi akan langsung diambil oleh pemesan dan tidak disimpan hingga berhari-hari. Sinitasi distribusi pada produk bakso tidak terhindar dari kotoran karena hanya dibungkus dengan kantong plastik kresek biasa saja tanpa ada bungkus lainnya. Perubahan cita rasa dan kualitas bakso bisa dipengaruhi oleh suhu penyimpanannya, hangat atau dingin. Semakin lama disimpan, semakin besar kemungkinannya menjadi buruk. Hal ini

dikarenakan bakteri membutuhkan air untuk tumbuh, dan jumlah air yang terdapat pada bakso dapat membantunya tumbuh lebih cepat. Oleh karena itu penyimpanan bakso haruslah dalam suhu yang rendah untuk meminimalisir air yang akan dikeluarkan oleh bakso dan akan mencegah bakso terkontaminasi dengan mudah. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan bakso dengan aman adalah dengan menggunakan bahan pelapis yang dapat dimakan. Pelapis adalah lapisan tipis bahan yang diaplikasikan pada makanan (Firmansyah, 2020). Pada pengemasan, penting untuk memiliki kemasan yang baik untuk bakso yang akan disimpan di lemari es. Ini membantu mereka tetap segar lebih lama dengan melindungi mereka dari kontaminasi. Suhu lemari es dapat mempengaruhi berapa lama bakso akan tetap enak, jadi sebaiknya simpan pada suhu rendah agar tetap segar lebih lama (Aggreini, W. Et al., 2022). Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang peneliti lakukan, mulai dari kondisi sarana, penerimaan bahan baku, pengolahan, sampai tahap pengemasan dan distribusi sudah dijalankan belum cukup baik. Proses produksi bakso di Binjai Timur masih belum terjamin hygiene dan sanitasinya karena dalam proses produksi belum menggunakan APD (masker, sarung tangan, dan lainnya), belum menggunakan tempat yang tertutup dan tidak lembab, hingga pengemasan yang belum menggunakan Label dan pengemasan yang baik. Namun, terdapat beberapa aspek yang sudah dijalankan oleh produsen bakso di Binjai Timur ialah dengan menggunakan pendingin atau Lemari Es untuk pengawetannya sehingga tidak terlalu mudah terkontaminasi pada saat setelah pengemasan.

### **KESIMPULAN**

Penelitian pembuatan bakso di Binjai Timur menemukan bahwa fasilitas dalam kondisi baik dan bersih. Mereka melakukan pekerjaan dengan baik dalam menerima bahan mentah dan mengolah bakso. Namun, mereka perlu memperbaiki kemasan dan pelabelannya. Sistem pangan dan nutrisi adalah cara kita mengubah bahan menjadi makanan dan menggunakan nutrisi agar tetap sehat. Mereka juga harus lebih memerhatikan kondisi sarana, prasarana, proses dan lingkungan yang baik dan bersih sehingga terhindar dari kontaminasi mikroorganisme berbahaya.

### **4. DAFTAR PUSTAKA**

- Alhad, J. F. F., Haryati, S., Surilayani, D. & Munandar A. (2022). Komposisi proksimat dan penerimaan hedonic bakso ikan malingping komersial. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2).
- Ambarwati, I., Irfan, M. & Marsudi, M. (2022). Pengolahan Bakso dan Nugget Di UMKM Sipatuo Sebagai Uapaya Pengetasan Stunting di Polewali Mandar. *Jurnal Buletinn Udayana Mengabdi*, 21(2).

- Anggreini, W, Lukman, H. & Pramusinho, B. (2022). Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan*, 25(1).
- Aqshani, P. W. & Fatchoelqorib, M. (2019). Aspek Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Dan Minuman Di Pesawat Terbang. *Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan*, 16(1).
- Bachruddin, F. (2023). Pembuatan Bakso Ikan Dengan Proporsi Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Dan Ebi Dengan Penambahan Puree Semanggi (*Marsilea Crenata*). *Jurnal of Creative Student Research*, 1(4).
- Baladraf, T. T. Dkk. (2021) Evaluasi dan Perencanaan Tata Letak Fasilitas Produksi Menggunakan Metode Analisis Craft (Studi Kasus Pabrik Pembuatan Bakso Jalan Brenggolo Kediri). *Jurnal Rekayasa Industri*, 3(1).
- Basri & Yelofeva, A. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices(Gmp) Dan Sanitationstandard Operatingprocedure(Ssop) Pada Produk Bakso Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Di Pt Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal pengelolaan sumber daya perairan*,6(1).
- Firmansyah , M. (2020). Aplikasi Edible Coating Pada Bakso Ayam. *Jurnal Edufortech*, 5(2).
- Islami , H. N. Dkk. (2020) Kajian Kelengkapan Dan Identitas Label Kemasan Dan Nilai Ph Bakso Di Kota Makasar. Universitas Hasanuddin
- Sapurti, D. E. & Inayah. (2020). Gambaran hygiene sanitasi pengolahan bakso dengan kualitas bakteriologis di limbung kabupaten gowa. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 20(1).
- Suhaimi, Ahmad. (2019). Pangan,Gizi Dan Kesehatan. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Sulistyo, E. (2022). Peningkatan Produksi Pada UMKM Pembuatan Pentol Bakso Ayam Menggunakan Mesin Penggiling Daging Ayam Di Desa Air Hanyut Sungailiat Bangka. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5(1).
- Sundari, A. E. (2022). Penerapan Sanitasi Hygiene Pada Pengolahan Bakso Udang Di KUB. Rizky Sabena Kabupaten Aceh Singkil. Universitas Teuku Umar.
- Supriyadi, E. & Nurdewanti, R. (2022). Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Activity Based Costing (ABC) dan Economic Order Quantity (EOQ) di CV. XYZ. *Jurnal Riset dan Konseptual*, 7(1).
- Tryastuti, M. S. Dkk. (2022). Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Pengolahan Bakso Tuna di Poklhasar Lamadang. *Jurnal Aurelia*, 4(1).