

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. LatarBelakang Penelitian

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No 18 Tahun 2012 yang dimaksud dengan Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Adapun Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Sedangkan Mutu Pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan dan kandungan gizi pangan.

Food safety atau keamanan pangan menjadi isu yang sangat penting untuk industri makanan karena kontaminasi makanan dapat terjadi di setiap proses pengolahan makanan sehingga peluang terakhir untuk mengendalikan dan mengeliminasi *hazard* yang mungkin menyebabkan

kontaminasi terhadap makanan adalah dengan menerapkan upaya *food safety* di setiap tahapannya.

Dampak dari kurangnya penerapan *food safety* tersebut dapat mengakibatkan munculnya berbagai kejadian kasus *foodborne illness*. Data yang diperoleh di BPOM selama 2016 mengenai kejadian kasus keracunan makanan tercatat 1.661 kasus (makanan 758 kasus, minuman 903 kasus) yang berasal dari 33 provinsi di Indonesia. Selama tahun 2017 sebanyak 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan yang berasal dari 34 provinsi di Indonesia. Menurut laporan BPOM (2017) dilaporkan sebanyak 20141 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Jenis makanan penyebab KLB keracunan pangan tahun 2017 adalah masakan rumah tangga sebanyak 20 kejadian (37.74%), makanan jajanan / siap saji sebanyak 6 kejadian (11.32%) dan makanan jasa boga sebanyak 7 kejadian 13.21%.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah higiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih. Menurut Musfiroh (2014), salah satu penyebabnya adalah karena kurangnya pengetahuan dalam memperhatikan kesehatan diri dan lingkungannya dalam proses pengolahan makanan yang baik dan sehat. Dari penelitian Kurniadi (2013) tenaga penjamah yang tidak memenuhi syarat mempunyai peluang terkontaminasi *Escherichia coli* sebanyak 4.5 kali dibandingkan dengan tenaga penjamah yang memenuhi syarat.

Berdasarkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011, jasaboga atau catering adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Risiko terjadinya kontaminasi silang pada jasaboga atau catering jauh lebih besar karena banyaknya hidangan yang dimasak atau disiapkan secara bersamaan. Seringnya pada saat makanan disajikan untuk banyak orang, sejumlah besar makanan telah dipersiapkan berjam-jam bahkan berhari-hari untuk mendukung pelayanan yang cepat. Jika selama selang waktu antara penyiapan dan penyimpanan makanan tersebut tidak disimpan pada kondisi yang dapat mencegah pertumbuhan mikroba, sebuah bahaya akan terbentuk.

Industri catering, termasuk *inflight catering* mempunyai risiko penularan penyakit melalui makanan (*foodborne illness*) yang tinggi jika penanganan makanannya tidak dilakukan dengan baik. Menurut Ratnaningsih (2010) sumber kontaminasi yang potensial yaitu penjamah makanan, pengolahan dan peralatan makanana serta adanya kontaminasi silang. Kontaminasi mikrobiologi pada industri jasaboga penerbangan dapat mengakibatkan keracunan pada penumpang pesawat. Kasus keracunan makanan pada penumpang pesawat terjadi pada tahun 2013 yang menimpa penumpang China Air setelah makan *pancake* yang disediakan pesawat. Tahun 2016 kasus keracunan makanan pada penumpang Air Asia setelah menyantap nasi lemak campur bangkai cicak dan pada tahun 2019

ditemukan kasus keracunan makanan pada penumpang British Airways setelah makan salad yang sudah berjamur.

Menurut McSwance, *et al*, (2000) kurangnya penerapan *food safety* dalam industri jasaboga selain dapat berdampak pada munculnya kasus-kasus *foodborne illness*, juga dapat berdampak secara ekonomi, misalnya meningkatnya biaya pengobatan, hilangnya jam kerja, mengurangi produktivitas kerja, meningkatnya biaya ganti rugi bagi korban, merusak citra perusahaan, serta dapat pula menyebabkan kebangkrutan bagi industri jasaboga terkait.

Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Ball, *et al*. (2010), terdapat 10 penyebab *food safety* kurang dilaksanakan di industri jasaboga, yakni:

1. Ketelitian manajemen dan pekerja masih kurang, terutama dalam hal etika kerja serta kepedulian terhadap konsumen dan perusahaan.
2. Kurangnya kemauan untuk berubah maupun beradaptasi.
3. Pengaruh yang buruk dari teman sekerja maupun kurangnya pengawasan dan contoh dari *supervisor* maupun ahli *food safety*.
4. Kurangnya komitmen *top management* terhadap pelaksanaan *foodsafety*.
5. Lingkungan kerja yang tidak mendukung, misalnya kurangnya keterbukaan dan kurangnya kesolidan dan kerjasama dalam tim.
6. Kurangnya pelatihan *food safety* bagi pekerja.
7. Karakteristik produk dan proses produksi maupun ketersediaan alat dan fasilitas yang tidak mampu menunjang pelaksanaan *food safety*.

8. *Food safety* bukan menjadi prioritas dari perusahaan.
9. Kurangnya koordinasi dalam pengenalan implementasi *food safety*.
10. Tidak adanya sistem maupun prosedur yang khusus mengatur *food safety*

PT. Parewa Asian Katering adalah perusahaan yang bergerak di bidang *jasaboga* penerbangan, yang telah berjalan selama lebih dari 35 tahun. PT. Parewa Asian Katering berkomitmen untuk memenuhi kebutuhan makanan didalam pesawat beberapa maskapai penerbangan domestik dengan kapasitas produksi 3000 *bakery* per hari. Dari sisi legalitas, PT. Parewa Asian Katering telah mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Golongan C dari Kementerian Kesehatan, Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia, serta Sertifikat ISO 9001-2008 dari lembaga independent berstandart internasional.

PT. Parewa Asian Katering Sidoarjo menerapkan sistem ISO 9001-2008 untuk manajemen mutu pangan. Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu pangan diawali dengan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yaitu salah satu penerapan aktivitas pengendalian mutu yang dapat menghasilkan produk-produk yang berkualitas dan mengurangi risiko *food safety problems* dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) yang merupakan cara pencegahan penyakit dengan mengatur atau menghilangkan faktor-faktor lingkungan yang saling terkait dalam rantai kontaminasi silang. *Jasaboga* penerbangan dituntut harus mampu menerapkan sistem keamanan pangan yang diterapkan sesuai dengan

kemampuan masing-masing jasaboga. Secara bertahap sistem manajemen *food safety* yang perlu diperhatikan adalah persyaratan higiene dan sanitasi; cara produksi pangan yang baik, standar operasi baku untuk sanitasi hingga sistem manajemen mutu seperti *Hazard Analysis Critical Control Points*(HACCP) dan *International Organization for Standardization*(ISO) 22000.

1.2. Kajian Masalah

Penelitian dilakukan di PT. Parewa Asian Katering Sidoarjo, karena jasa *catering* merupakan salah satu usaha jasaboga informal yang memiliki pengaruh signifikan dalam masyarakat sehingga perlu diketahui gambaran penerapan *food safety* untuk memastikan jaminan mutu dan keamanan makanan yang disajikan bagi konsumen yang menggunakan jasa penerbangan. Selain itu dari data sekunder terakhir PT. Parewa didapatkan ketidaksesuaian hasil pemeriksaan laboratorium dengan persyaratan kesehatan dalam beberapa aspek meliputi kondisi kebersihan peralatan yang langsung kontak makanan seperti cetakan roti dengan hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) 130 jumlah koloni (lampiran 24), melebihi batas maksimum ALT 0/jumlah koloni berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. *Personal hygien* penjamah makanan seperti kebersihan tangan, hasil pemeriksaan ALT yaitu 350 jumlah koloni sebelum cuci tangan (lampiran 25). Ketidakpatuhan beberapa tenaga penjamah makanan di PT. Parewa dalam

menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti tutup kepala, sarung tangan, sepatukedap air, celemek dan masker pada saat pengolahan makanan juga masih ditemukan pada saat bekerja.

Dalam penelitian ini, penulis akan melakukan intervensi berupa penyuluhan tentang Higiene Sanitasi Makanan kepada penjamah makanan di PT. Parewa untuk melihat sejauh mana terjadi perubahan pengetahuan, dan tindakan yang lebih baik pada penjamah makanan dalam penerapan *food safety* produk *bakery*. PT. Parewa Asian Katering Sidoarjo termasuk dalam kriteria jasaboga golongan C yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana gambaran penerapan *food safety* pada produk *bakery* meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan *bakery*, penyimpanan *bakery*, pengangkutan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan di PT. Parewa sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan?
2. Bagaimana hubungan karakteristik penjamah makanan dengan pengetahuan dan tindakan penjamah makanan di PT. Parewa sebelum dan setelah penyuluhan?

3. Bagaimana pengaruh penyuluhan terhadap nilai pengetahuan dan nilai tindakan penjamah makanan di PT.Parewa sebelum dan setelah penyuluhan?
4. Bagaimana pengaruh penyuluhan terhadap nilai cemaran mikrobiologi pada peralatan, kebersihan tangan penjamah makanan dan kualitas *bakery* diPT. Parewasebelum dan setelah penyuluhan?
5. Rekomendasi perbaikan apa saja yang diperlukan PT.Parewa dalam meningkatkan penerapan *food safety*?

1.4. Tujuan Penelitian

1.4.1. Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi secara menyeluruh aspek pelaksanaan *food safety* pada produk *bakery* sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan di PT. Parewa Asian Katering Sidoarjo dan kemudian bisa dilakukan upaya perbaikan manajemen sistem *food safety* pada produk *bakery* dalam mendukung daya saing jasaboga khususnya yang melayani penerbangan.

1.4.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi gambaran penerapan *food safety* pada produk *bakery* ; pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan*bakery*, penyimpanan *bakery*, pengangkutan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas sanitasi dan peralatan di PT. Parewa sebelum dan

setelah penyuluhan.

2. Mengetahui hubungan karakteristik penjamah makanan dengan pengetahuan dan tindakan penjamah makanan di PT. Parewa sebelum dan setelah penyuluhan.
3. Mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap nilai pengetahuan dan nilai tindakan penjamah makanan di PT. Parewa sebelum dan setelah penyuluhan.
4. Mengetahui pengaruh penyuluhan terhadap nilai cemaran mikrobiologi pada peralatan, kebersihan tangan penjamah makanan dan kualitas *bakery* di PT. Parewa sebelum dan setelah penyuluhan.
5. Memberikan rekomendasi perbaikan yang diperlukan PT. Parewa dalam meningkatkan penerapan *food safety*.

1.5. Manfaat Penelitian

Bagi masyarakat, hasil penelitian ini dapat memberikan jaminan keamanan mutu pangan dan meminimalisir risiko penyakit yang disebabkan oleh makanan. Bagi perusahaan, dapat dijadikan bahan dalam manajemen untuk penerapan pengendalian jaminan mutu pangan di jasa boga pesawat, meningkatkan kepercayaan konsumen dan pemerintah, mengurangi biaya produk gagal, dan meningkatkan kekonsistenan produk.