

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Keamanan Pangan

Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam penyelenggaraan makanan (Lestari, 2020). Menurut WHO, keamanan pangan merupakan suatu ilmu yang membahas tentang persiapan, penanganan, dan penyimpanan makanan serta minuman agar tidak terkontaminasi oleh bahaya biologi, kimia, dan fisik. Keamanan pangan mengacu pada kondisi dimana pangan yang dikonsumsi oleh individu atau masyarakat dianggap aman, tanpa risiko menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit.

Dalam konteks ini, keamanan pangan mencakup tindakan untuk mencegah, mengendalikan dan mengurangi risiko kontaminasi, keracunan atau ancaman lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Ini mencakup bidang-bidang seperti kebersihan dan produksi makanan, penyimpanan, distribusi dan konsumsi. Saat ini, penting bagi konsumen untuk mempertimbangkan sejauh mana makanan yang akan dimakan aman. Keamanan pangan adalah faktor kunci dalam usaha meningkatkan kesehatan masyarakat (Trishuta Pathiassana et al., 2021).

Langkah-langkah untuk menjaga keamanan pangan mencakup pemantauan yang cermat terhadap seluruh rantai pasokan makanan, pengendalian risiko, pemeriksaan makanan, serta penerapan peraturan dan kebijakan yang ditetapkan oleh badan kesehatan dan pangan di tingkat lokal atau nasional. Hal ini bertujuan untuk menjamin bahwa makanan yang diberikan kepada masyarakat tidak hanya lezat dan kaya gizi, tetapi juga bebas dari potensi penyakit atau dampak kesehatan yang merugikan. Keamanan pangan adalah elemen yang sangat penting dalam menjaga kesejahteraan dan kesehatan masyarakat. Faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan pangan termasuk lingkungan, sosial, budaya, dan ekonomi, sistem pangan dan distribusi, dan saling ketergantungan antara gizi dan keamanan pangan.

Mengonsumsi makanan yang beracun atau organisme patogen dapat menyebabkan penyakit yang dikenal sebagai *foodborne diseases*. Dua kelompok utama penyakit yang disebabkan oleh makanan adalah infeksi dan

intoksikasi. Jika seseorang mengalami gejala penyakit setelah mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung bakteri patogen disebut infeksi. Sedangkan, intoksikasi adalah ketika mengonsumsi makanan yang mengandung zat beracun yang menyebabkan keracunan.

Beberapa alasan mengapa makanan dapat menjadi tidak aman adalah:

1. Kontaminasi

Kontaminasi merujuk pada penetrasi substansi asing yang tidak diinginkan atau diinginkan ke dalam makanan. Terdapat empat jenis kontaminasi, yaitu:

- a. Kontaminasi mikroba seperti bakteri, jamur, dan cendawan.
- b. Kontaminasi fisik seperti rambut, debu, tanah, serangga, dan kotoran lainnya.
- c. Kontaminasi kimia seperti pupuk, pestisida, merkuri, arsenik, sianida, dan lain sebagainya.
- d. Kontaminasi radioaktif seperti radiasi, sinar alfa, sinar gamma, zat radioaktif, sinar kosmis, dan sejenisnya.

Kontaminasi dapat terjadi melalui tiga cara:

- 1) Kontaminasi langsung (*direct contamination*) terjadi ketika bahan pencemar masuk ke dalam makanan secara langsung, baik disengaja maupun tidak, contohnya potongan rambut yang masuk ke dalam nasi atau penggunaan zat pewarna kain.
- 2) Kontaminasi silang (*cross contamination*) terjadi secara tidak langsung karena ketidaktahuan dalam pengolahan makanan. Misalnya, makanan mentah bersentuhan dengan makanan yang sudah dimasak, atau makanan bersentuhan dengan pakaian atau peralatan kotor seperti piring, mangkok, pisau, dan talenan.
- 3) Kontaminasi ulang (*recontamination*) terjadi pada makanan yang telah dimasak dengan sempurna, seperti nasi yang tercemar oleh debu atau alat karena tidak ditutup dengan benar.

2. Keracunan

Keracunan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya yang disebabkan karena mengonsumsi makanan yang tidak higienis. Makanan yang menjadi penyebab keracunan umumnya telah terkontaminasi oleh unsur fisik, mikroba, atau kimia dalam jumlah

yang dapat membahayakan. Hal ini disebabkan oleh pengelolaan makanan yang tidak memenuhi standar kesehatan dan kurang memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi. Keracunan dapat terjadi karena beberapa hal berikut:

- a. Bahan makanan alami yang secara alami mengandung racun, seperti jamur beracun, ikan tertentu, ketela hijau, umbi gadung, atau bahan makanan alami beracun lainnya.
- b. Infeksi mikroba, yang terjadi ketika bakteri dalam makanan memasuki tubuh dalam jumlah besar dan menyebabkan penyakit seperti kolera, diare, atau disentri.
- c. Racun/toksin mikroba, merupakan racun yang dihasilkan oleh mikroba dalam makanan yang memasuki tubuh dalam jumlah yang dapat membahayakan.
- d. Zat kimia berbahaya dalam makanan yang memasuki tubuh dalam jumlah yang dapat membahayakan.
- e. Alergi, yaitu bahan alergen dalam makanan yang dapat memicu reaksi sensitif pada individu yang rentan.

B. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan proses penilaian terhadap keamanan makanan, yang dimulai dari tahap penyediaan bahan baku hingga makanan siap dikonsumsi oleh pelanggan. Ini melibatkan aspek-aspek kebersihan yang sangat penting dalam seluruh proses produksi. Oleh karena itu, dengan menerapkan SKP, industri makanan dapat mendapatkan keunggulan di pasarnya dan memenangkan kepercayaan pelanggan (Trishuta Pathiassana et al., 2021). Usaha untuk meningkatkan mutu produksi dapat dilakukan dengan cara penerapan skor keamanan pangan (SKP) yang berguna untuk evaluasi dan penilaian sanitasi serta keamanan pangan pada usaha rumah makan.

Skor keamanan pangan merupakan cara untuk menilai apakah suatu makanan aman untuk dimakan, dan juga memberikan gambaran tentang kualitas makanan tersebut. Penilaian ini melibatkan penggunaan formulir SKP pada setiap tahap dalam proses pengolahan makanan, termasuk dalam pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), kebersihan saat

memasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP) (Alwi et al., 2019).

Komponen Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi:

1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Pemilihan Bahan Makanan melibatkan penilaian cara penyedia makanan atau restoran memilih bahan makanan. Ini termasuk memastikan bahan tersebut segar, berkualitas, dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Sementara itu, Penyimpanan Bahan Makanan menilai bagaimana bahan makanan disimpan sebelum diolah, termasuk kebersihan tempat penyimpanan, pengaturan suhu, dan metode penyimpanan yang digunakan.

Bentuk upaya untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi, bahan baku harus dipilih terlebih dahulu. Ini karena mutu dan keamanan bahan baku sangat bergantung pada mutu dan keamanan produk pangan. Namun, penyimpanan bahan makanan adalah proses menyimpan, memelihara, dan menjaga keamanan makanan (kering atau basah), baik secara kualitas maupun kuantitas, pada lokasi yang sesuai dengan sifat bahan makanannya (Kemenkes, 2013).

2. Higiene Pemasak (HGP)

Higiene pemasak merupakan evaluasi tentang Kebersihan dan Kesehatan Pemasak melibatkan penilaian cara para pemasak atau orang yang terlibat langsung dalam persiapan makanan menjaga kebersihan dan kesehatan. Hal ini termasuk melihat apakah mereka menggunakan pakaian pelindung, menjaga kebersihan tangan, dan mematuhi norma-norma sanitasi.

Kebersihan penjamah makanan sangat penting untuk menghasilkan makanan yang sehat dan aman karena penjamah adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan bahan hingga penyajiannya.

3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan bahan makanan merupakan tahapan mengevaluasi proses pengolahan bahan makanan, termasuk memasak, memotong, dan

mengolah bahan makanan. Fokus pada keamanan dan kebersihan selama proses ini.

Proses mengolah makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang siap dimakan. Melakukan pengolahan pangan dengan cara yang baik dan benar sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan hasil olahannya (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

4. Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan adalah melihat cara makanan disalurkan setelah diolah. Ini mencakup aspek transportasi makanan, waktu pengiriman, dan pengaturan suhu selama distribusi untuk mencegah kontaminasi dan memastikan keamanan.

Pendistribusian makanan melibatkan rangkaian kegiatan untuk mengantarkan makanan sesuai dengan jumlah dan jenis yang dibutuhkan oleh konsumen yang dilayani. Distribusi dapat dianggap sebagai bagian dari sistem penyelenggaraan makanan yang mencakup penerimaan hidangan, penjagaan, penyajian, pelayanan, pencucian peralatan, dan pembuangan sampah.

C. Higiene dan Sanitasi

Higiene personal merupakan sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan yang diolah tidak terkontaminasi. Pemeriksaan kesehatan, mencuci tangan, kebersihan rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi, telinga, kebersihan pakaian serta kebiasaan hidup yang baik adalah beberapa hal yang harus diperhatikan dalam higiene personal penjamah makanan (Pratiwi & Meilan, 2017).

Sanitasi makanan, sebaliknya, terkait dengan tindakan-tindakan yang diambil untuk mengontrol serta mencegah adanya mikroorganisme berbahaya dalam makanan. Proses ini mencakup kegiatan membersihkan dan menjaga kebersihan peralatan, permukaan, dan lingkungan di sekitar lokasi pengolahan makanan. Sasarannya adalah untuk mencegah timbulnya penyakit yang disebabkan oleh bakteri, virus, dan parasit yang mungkin terdapat dalam makanan.

Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/MENKES/SK/V/2003, higiene sanitasi makanan merupakan usaha untuk mengawasi segala kemungkinan yang dapat muncul, mulai dari bahan makanan, orang yang menyentuh makanan, tempat dan lingkungan penyajian makanan, serta perlengkapannya yang bisa menjadi perantara dalam penyebaran penyakit atau masalah kesehatan. Tujuan dari higiene sanitasi makanan adalah untuk menjaga agar tidak menyebabkan penyakit atau masalah kesehatan dari makanan yang dikonsumsi.

Higiene dan sanitasi makanan merupakan dua hal yang selalu bersamaan dan mempunyai arti yang berbeda, tetapi keduanya saling berkaitan erat. Sanitasi tanpa higiene tidak dapat terwujud, dan sebaliknya. Jadi, untuk menjaga kebersihan, perlu menerapkan higiene personal secara bersamaan dan teratur (Aristina, 2019).

Dari perspektif ilmu kesehatan lingkungan, kedua istilah higiene dan sanitasi memiliki makna yang berbeda, meskipun tujuannya sama, yaitu memastikan kesehatan manusia dan mencegah gangguan kesehatan serta penyakit. Secara praktis, sanitasi lebih fokus pada aspek-aspek lingkungan yang memengaruhi kehidupan manusia, sementara higiene lebih menitikberatkan pada upaya menjaga kebersihan individu. Penjamah makanan, tempat pengolahan, peralatan pengolahan makanan, serta proses penyajian makanan merupakan dasar dalam higiene dan sanitasi makanan.

D. Katering

Salah satu bisnis makanan yang paling populer adalah katering, saat ini masyarakat sering melihat berbagai jenis makanan lezat yang disajikan dengan menarik oleh para pengusaha katering di setiap acara. Salah satu bisnis yang menyediakan makanan sudah jadi yang dikirim langsung ke lokasi pemesanan untuk acara seperti pesta pernikahan, seminar, acara keagamaan, ulang tahun, dan sebagainya juga disebut katering.

Katering termasuk dalam industri penyelenggaraan makanan komersial, tujuannya adalah untuk menghasilkan keuntungan melalui penyediaan layanan katering dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen melalui produk atau jasa yang ditawarkan.

Kepuasan merupakan komponen *intangibile* dari produk catering, sedangkan kualitas makanan yang diproduksi dan pelayanannya adalah komponen *tangible*. Jasa boga adalah suatu bentuk pengelolaan makanan yang dilakukan oleh individu atau perusahaan yang menyediakan makanan disatu tempat untuk memenuhi kebutuhan berbagai penyedia berdasarkan pesanan. Produk catering, di mana makanan adalah ukuran kepuasan pelanggan yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman pelanggan yang menikmati produk tersebut.

Ada beberapa jenis layanan catering yang berbeda, termasuk:

1. Restoran Hotel

Merupakan restoran yang berada di dalam hotel dan menyajikan makanan untuk sarapan, makan siang, makan malam, serta makanan ringan dan minuman

2. Restoran Umum

Adalah tempat-tempat makan dan minum yang terletak di tempat umum, seperti:

- a. Kafetaria, disini pelanggan mengambil makanannya sendiri dari loket dan membayar langsung di sana.
- b. *Coffee Shop*, adalah restoran yang menyajikan makanan cepat saji dengan layanan yang lebih santai.
- c. Restoran Prasmanan, jenis restoran ini menawarkan berbagai hidangan mulai dari hidangan pembuka hingga penutup. Pelanggan melayani diri sendiri, dan pembayaran dapat berdasarkan makanan yang mereka ambil atau sebagai keseluruhan.
- d. *Snack Bar*, biasanya menyajikan minuman, *sandwich*, salad, buah-buahan, dan kue dengan layanan yang lebih santai.
- e. *Drive Inn*, merupakan restoran yang terletak di tengah kota dan di pinggir jalan. Biasanya, menyajikan hidangan cepat saji.
- f. Restoran Khusus, restoran ini mengkhususkan diri dalam menyajikan hidangan tertentu.
- g. Catering Industri, merupakan layanan catering yang berfokus pada pekerja di daerah industri. Makanan disajikan dalam porsi.

- h. Layanan Katering di Luar dan di Dalam Tempat, adalah layanan katering yang menerima pesanan makanan, dengan lokasi penyajian makanan berbeda dari tempat pembuatan makanan.
3. Katering Transportasi, mencakup:
- a. Katering Pesawat, menyajikan makanan dan minuman kepada penumpang pesawat selama perjalanan.
 - b. Katering Kereta Api, menyajikan makanan dan minuman kepada penumpang kereta api.
 - c. Katering Kapal Laut, menyajikan makanan dan minuman kepada penumpang kapal laut.
 - d. Katering Rumah Sakit, menyajikan makanan untuk pasien di rumah sakit, dengan tujuan utama penyembuhan, dan ada unsur komersial dalam beberapa kasus.
 - e. Layanan Makanan Sekolah, menyajikan makanan untuk anak-anak di sekolah.
 - f. Katering untuk Anak Yatim Piatu, biasanya diselenggarakan oleh organisasi sosial dan tidak mencari keuntungan.
 - g. Katering Penjara, biasanya diselenggarakan oleh pemerintah dan bersifat sosial, dengan penyajian makanan yang diatur.
 - h. Katering Rumah Jompo, umumnya diselenggarakan oleh organisasi sosial atau pemerintah, seringkali diperuntukkan bagi mereka yang masih memiliki keluarga dan biaya dapat ditanggung. Katering rumah jompo ini termasuk dalam katering sosial.

E. Tenaga Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan merupakan orang yang memiliki tanggung jawab untuk menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan kepada orang lain. Tenaga penjamah makanan atau yang disebut *food handler* adalah seseorang yang melakukan kontak langsung dengan makanan dan juga peralatan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan (Assidiqi et al., 2019). Tenaga penjamah makanan bekerja di berbagai tempat seperti restoran, rumah sakit, panti jompo, sekolah, layanan katering, dan institusi lain yang menyediakan makanan. Tugas tenaga penjamah makanan termasuk memasak, mengatur hidangan, menjaga kebersihan dapur dan peralatan,

serta mematuhi aturan keamanan pangan. Peran tenaga penjamah makanan sangat penting dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan kepada pelanggan.

Salah satu faktor yang mendukung prinsip kebersihan dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan adalah tingkat kebersihan dan kesehatan pribadi dari tenaga penjamah makanan, yang dikenal sebagai hygiene perorangan. Hygiene perorangan adalah perilaku yang melibatkan tindakan bersih, aman, dan sehat yang dilakukan oleh penjamah makanan untuk mencegah terjadinya kemungkinan kontaminasi pada makanan, mulai dari tahap persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan. Beberapa tindakan penting yang perlu diikuti oleh penjamah makanan termasuk mencuci tangan sebelum dan setelah menangani bahan makanan, menggunakan alat pelindung diri yang lengkap, dan menjaga kebersihan serta kesehatan diri (Assidiqi et al., 2019).

Tenaga penjamah makanan mempunyai peran penting dalam menjaga keamanan dan mutu makanan yang disajikan kepada konsumen. Berikut adalah beberapa hal yang harus diperhatikan oleh tenaga penjamah makanan:

1. Kebersihan pribadi

Tenaga penjamah makanan harus memastikan untuk menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan secara teratur dan mengenakan pakaian kerja yang bersih.

2. Kebersihan Alat dan Peralatan Dapur

Rutin membersihkan dan mengsterilkan alat masak, peralatan makan, dan peralatan dapur.

3. Keamanan Makanan

Memahami prinsip-prinsip dasar keamanan pangan, termasuk mengenai suhu penyimpanan yang aman, pemisahan antara makanan mentah dan matang, dan pencegahan kontaminasi silang.

4. Pemilihan Bahan Makanan

Memilih bahan makanan yang segar dan berkualitas tinggi. Selalu memeriksa tanggal kedaluwarsa dan menghindari penggunaan bahan makanan yang tampak rusak atau terkontaminasi.

5. Persiapan Makanan

Memastikan makanan dimasak dengan baik sehingga mencapai suhu yang aman untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme berbahaya.

6. Penyimpanan Makanan

Menyimpan makanan pada suhu dan kondisi yang sesuai agar tetap segar dan aman untuk dikonsumsi.

7. Label Makanan

Selalu memastikan label pada makanan yang disajikan kepada konsumen jelas dan akurat, termasuk informasi mengenai kandungan bahan makanan yang mengandung alergen.

8. Kepatuhan Regulasi

Selalu mematuhi semua regulasi dan peraturan pangan yang berlaku di wilayah tersebut, termasuk perizinan dan inspeksi yang diperlukan.

9. Pelatihan dan Sertifikasi

Terus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam keamanan pangan melalui pelatihan dan memperoleh sertifikasi yang relevan.

10. Pelayanan Pelanggan

Memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan, mendengarkan umpan balik pelanggan, dan merespons dengan baik terhadap kebutuhan dan keluhan pelanggan.

11. Mengendalikan Kualitas

Mempertimbangkan metode kendali kualitas seperti HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) untuk mengidentifikasi dan mengendalikan risiko dalam keamanan pangan.

12. Sikap Profesional

Selalu berperilaku secara profesional dan etis dalam menjalankan pekerjaan, termasuk menjaga kerahasiaan informasi perusahaan. Menjaga keamanan dan mutu makanan adalah tanggung jawab utama bagi tenaga penjamah makanan agar dapat menyajikan makanan yang aman dan lezat kepada konsumen.