

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia selain pakaian dan tempat tinggal. Makanan digunakan untuk menunjang kesehatan manusia, karena itulah dibutuhkan makanan dengan kandungan gizi yang tercukupi. Selain kandungan gizi yang tercukupi, faktor lain yang harus diperhatikan sebelum mengonsumsi makanan adalah keamanan pangan yang meliputi proses pengolahan dan kebersihannya sehingga makanan tidak mengandung bahan pencemaran (Nitami et al., 2022). Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah agar pangan tidak terkontaminasi oleh bahan pencemar biologis, kimia, dan bahan pencemar lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan, dan budaya masyarakat sehingga dapat dikonsumsi dengan aman (PP RI 86/2019, 2019).

Makanan dapat menjadi salah satu dari penyebab terjadinya keracunan pangan dan menjadi perantara untuk penyebaran penyakit yang dikenal sebagai *food borne disease*. Kebutuhan manusia dalam hal pangan semakin meningkat karena itu banyak pelaku usaha yang menyediakan jasa boga salah satunya yakni katering. Katering merupakan sebuah bisnis atau badan usaha yang menyediakan makanan untuk banyak orang (Rahmadhani & Sumarmi, 2017). Katering termasuk dalam penyelenggaraan makanan komersial dan paling sedikit melayani 50 porsi. Jasa boga seperti katering memiliki peran yang penting untuk memenuhi kebutuhan makanan serta keamanan pangan juga menjadi jaminan dalam usaha jasa boga. Untuk mewujudkan keamanan pangan yang terjamin, salah satu upaya yang dapat diterapkan adalah penerapan hygiene sanitasi makanan, dimulai dari penerimaan bahan makanan, pengolahan hingga makanan siap dikonsumsi oleh konsumen (Taaja et al., 2021).

Berdasarkan laporan tahunan 2019 pusat data dan informasi obat dan makanan, penyebab keracunan karena makanan yang terjadi di

Indonesia tahun 2019, yaitu kelompok paling banyak terjadi antara lain pangan olahan rumah tangga 265 kasus, kemudian makanan olahan jasa boga sebanyak 97 kasus, makanan olahan jajanan pedagang kaki lima 43 kasus dan makanan olahan dalam kemasan 25 kasus (Setyawati, n.d.). Jasa boga menjadi penyebab terbanyak kedua penyebab keracunan pangan di Indonesia (Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan, 2020). Keracunan makanan yang termasuk dalam kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) di Indonesia tahun 2017 dilaporkan bahwa KLB keracunan makan masih banyak terjadi di pulau Jawa, dengan Jawa Barat sebanyak 25 kasus, Jawa Tengah 17 kasus dan Jawa Timur 14 kasus (Fitriana, 2021).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur tahun 2021 (2022), Provinsi Jawa Timur tercatat sebanyak 47.541 tempat pengelolaan makanan (TPM) yang memenuhi syarat kesehatan higiene sanitasi yaitu sebanyak 30.588 TPM (64,3%), sedangkan TPM yang tidak memenuhi syarat kesehatan yaitu 16.953 TPM (35,6%). Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Kota Malang tahun 2021 (2022) yang memenuhi syarat kesehatan higiene sanitasi di Kota Malang yaitu sebanyak 751 TPM 80,1%.

Dalam penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nuraisyah (2019), bahwa terjadi kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan yang disebabkan oleh catering di Desa Banjaroyo, Daerah Istimewa Yogyakarta, tercatat 170 orang mengalami keracunan. Dampak paling banyak yang dialami korban bermacam-macam yaitu diare, sakit perut, dan mual. Hal ini diakibatkan dalam makanan catering mengandung adanya bakteri *Staphylococcus*, *Aeromonas Sobri*, Jamur/Yeast, *Pseudomonas Aeruginosa*, dan *Enterobacter Aerogenes*. Hal ini juga disebabkan karena kurangnya penerapan higiene sanitasi dalam penjamah makanan (*personal hygiene*).

Berdasarkan studi kasus yang dilakukan Nugrahaeni & Pertiwi (2020) di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo, telah terjadi kasus keracunan pangan yang diakibatkan makanan catering dan tercatat sebanyak 225 orang mengalami keracunan dengan gejala mual, muntah, diare, dan sakit perut. Keracunan pangan disebabkan karena adanya kerusakan pada makanan yang disebabkan oleh bakteri

Enterobacter aerogenes. Penanggulangan yang dilakukan dalam studi kasus tidak menyebutkan adanya upaya peningkatan higiene sanitasi dalam usaha catering tersebut. Oleh karena itu dalam mewujudkan keamanan pangan tidak hanya dilakukan dengan menanggulangi dampaknya saja tetapi juga perlu edukasi terhadap penjamah makanan yang ada dalam usaha catering.

Pelayanan makanan komersial seperti catering sudah seharusnya mengikuti standar keamanan pangan yang sudah diatur dalam Peraturan Pemerintah RI Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan agar tidak menimbulkan kasus seperti keracunan pangan yang termasuk dalam kejadian luar biasa (KLB). Dalam PP RI Nomor 86 Tahun 2019 pasal 2 dijelaskan bahwa keamanan pangan yang pertama diselenggarakan melalui sanitasi pangan yang diatur lebih lanjut melalui Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga menyebutkan bahwa persyaratan fisik meliputi persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan (penjamah makanan), dan bahan makanan.

Dalam upaya menekan angka keracunan pangan, dan pengendalian dalam mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dan mikroorganisme yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti bahan makanan, orang penjamah makan, dan tempat atau lingkungan yaitu dengan higiene sanitasi yang baik. Jika penerapan higiene sanitasi yang dilakukan kurang baik dan maksimal maka akan timbul terjadinya kontaminasi bakteri (*food borne disease*). Oleh karena itu penilaian keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan penting untuk dilakukan agar dapat meningkatkan atau menunjang mutu makanan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian terkait analisis higiene dan sanitasi makanan di Sonokembang Catering Malang dengan menggunakan penilaian skor keamanan pangan (SKP) pada jasaboga.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan yang ada di Sonokembang Catering Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis penerapan higiene dan sanitasi makanan yang ada di Sonokembang Catering Malang

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yang diterapkan di Sonokembang Catering Malang
- b. Untuk menganalisis higiene pemasak yang diterapkan di Sonokembang Catering Malang
- c. Untuk menganalisis pengolahan bahan makanan yang diterapkan di Sonokembang Catering Malang
- d. Untuk menganalisis distribusi makanan yang diterapkan di Sonokembang Catering Malang
- e. Untuk menganalisis keseluruhan skor keamanan pangan di Sonokembang Catering Malang

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan penulis terkait dengan higiene dan sanitasi makanan sehingga penulis dapat memperoleh informasi mengenai pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan yang dilakukan di usaha katering.

b. Bagi Institusi

Sebagai bahan masukan dan evaluasi higiene dan sanitasi makanan pihak manajemen penyelenggaran makanan di Sonokembang Catering Malang

E. Kerangka Pikir Penelitian

