

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Majunya teknologi dan tambahnya kegiatan masyarakat di masa sekarang membuat masyarakat lebih praktis dalam penyelenggaraan makanan baik individu, keluarga, maupun acara tertentu. Jasa boga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Permenkes RI, 2011). Jasa boga tersebut meliputi rumah makan, katering, dan beberapa pedagang kaki lima. Penyelenggaraan makanan komersial yang dimana tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan disebut dengan katering (Prabowo, 2020). Mengonsumsi makanan siap saji maupun katering tidak menjamin keamanan dan kesehatan makanan yang dihidangkan tersebut. Hal ini menimbulkan berbagai penyakit bawaan makanan atau yang sering disebut dengan *foodborne disease*. Oleh karena itu, kondisi higiene dan sanitasi makanan menjadi salah satu aspek yang harus diperhatikan baik konsumen maupun pihak penjamah makanan.

Berdasarkan data BPOM 2019, di Indonesia sebanyak 641 kasus dengan kelompok usia 15-19 tahun dengan jenis kelamin laki-laki 383 kasus dan perempuan 258 kasus. Provinsi Jawa Timur merupakan provinsi ke dua dengan kasus tertinggi menurut BPOM 2019 dengan 1.312 kasus keracunan. Berdasarkan data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM-RI) pada tahun 2019 insiden keracunan di Indonesia yang diakibatkan oleh makanan olahan jasaboga sebanyak 97 kasus yang dimana keracunan juga dipaparkan melalui oral sebanyak 3.101 kasus serta kontak dengan kulit sebanyak 50 kasus.

Menurut Juherah dan Irmawati (2017), di beberapa kasus keracunan makanan, produk makanan tersebut berasal dari jasaboga (catering) yang ternyata memberikan kontribusi tertinggi dalam kasus keracunan. Keracunan makanan tersebut dapat terjadi dikarenakan adanya

kontaminasi makanan. Kontaminasi makanan merupakan masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak diketahui. Sumber kontaminasi makanan yang paling utama yaitu berasal dari pekerja, peralatan mulai dari pengolahan hingga peralatan saat mengkonsumsi, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Adapun faktor sumber kontaminasi makanan yang paling penting yaitu pekerja atau penjamah makanan. Kesehatan dan pengolahan makanan mempunyai pengaruh besar pada mutu produk yang disajikannya sehingga hal ini perlu mendapatkan perhatian khusus (Romanda dkk, 2017).

Peran penjamah makanan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan agar terpenuhinya syarat kesehatan. Penjamah makanan mempunyai peluang besar untuk menularkan penyakit pada suatu makanan. Mikrobiologis yang hidup pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan (Fatonah, 2005 dalam Rahmawati dkk, 2020). Tangan lebih sering bersentuhan langsung dengan makanan dan peralatan makanan daripada bagian tubuh yang lainnya. Penelitian Purnawijayanti (2001), menyatakan bahwa 25% penyebaran penyakit melalui makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk.

Penelitian Purnawita dkk (2020), dimana industri jasa boga A2, A3, dan B termasuk dalam kategori cukup dalam tingkat pemenuhan prinsip higiene dan sanitasi, namun masih dalam kategori kurang dalam tahap penyimpanan dan pengolahan makanan. Selanjutnya penelitian Pathiassana dan Izharrido (2021) menunjukkan hasil dari skor penilaian keamanan pada nilai rata-rata komponen higiene pemasak yaitu 0,905 yang mengartikan masih tergolong rawan namun masih tetap aman selagi masih dalam pantauan. Dalam penelitian tersebut, yang tidak dapat ditoleransi dalam penilaian skor keamanan pangan yaitu penggunaan tutup kepala sebagai perlindungan diri yang dikarenakan dari pihak rumah makan tidak menyediakannya.

Upaya pemerintah dalam menanggulangi keracunan pangan menurut Permenkes No.2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan yaitu yang pertama apabila suatu kejadian ditetapkan sebagai KLB keracunan pangan, maka pemerintah kabupaten/kota atau kantor kesehatan pelabuhan wajib melakukan upaya penanggulangan di wilayah kerjanya masing-masing, yang kedua yaitu apabila KLB keracunan pangan terjadi pada lintas kabupaten/kota, atau adanya permintaan penanggulangan KLB keracunan pangan dari pemerintah kabupaten/kota, maka pemerintah provinsi wajib melakukan upaya penanggulangan KLB keracunan pangan, dan yang terakhir adalah apabila KLB keracunan pangan terjadi pada lintas provinsi, atau adanya permintaan penanggulangan KLB keracunan pangan dari pemerintah provinsi, maka pemerintah wajib melakukan upaya penanggulangan KLB keracunan pangan.

Katering Dewa Ruci merupakan katering dengan penyelenggaraan makanan jasa boga golongan A2. Dewa Ruci Katering ini termasuk katering terbesar yang berada di Kota Blitar dan banyak diminati oleh masyarakat sekitar Kota/Kabupaten hingga luar kota. Penelitian dilakukan dengan tujuan mengetahui bagaimana keamanan pangan menggunakan metode penilaian skor keamanan pangan di katering Dewa Ruci Kota Blitar.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan menggunakan metode penilaian skor keamanan pangan di katering Dewa Ruci Kota Blitar?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui keamanan pangan menggunakan metode penilaian skor keamanan pangan di katering Dewa Ruci Kota Blitar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik (umur, tingkat pendidikan, lama bekerja, jenis kelamin) tenaga penjamah makanan di katering Dewa Ruci Kota Blitar.

- b. Mengetahui komponen skor keamanan pangan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBB) di catering Dewa Ruci Kota Blitar
- c. Mengetahui komponen skor keamanan pangan higiene pemasak (HGP) di catering Dewa Ruci Kota Blitar
- d. Mengetahui komponen skor keamanan pangan pengolahan bahan makanan (PBM) di catering Dewa Ruci Kota Blitar
- e. Mengetahui komponen skor keamanan pangan distribusi makanan (DPM) di catering Dewa Ruci Kota Blitar
- f. Mengetahui dan menganalisis keseluruhan skor keamanan pangan di catering Dewa Ruci Kota Blitar

D. Manfaat

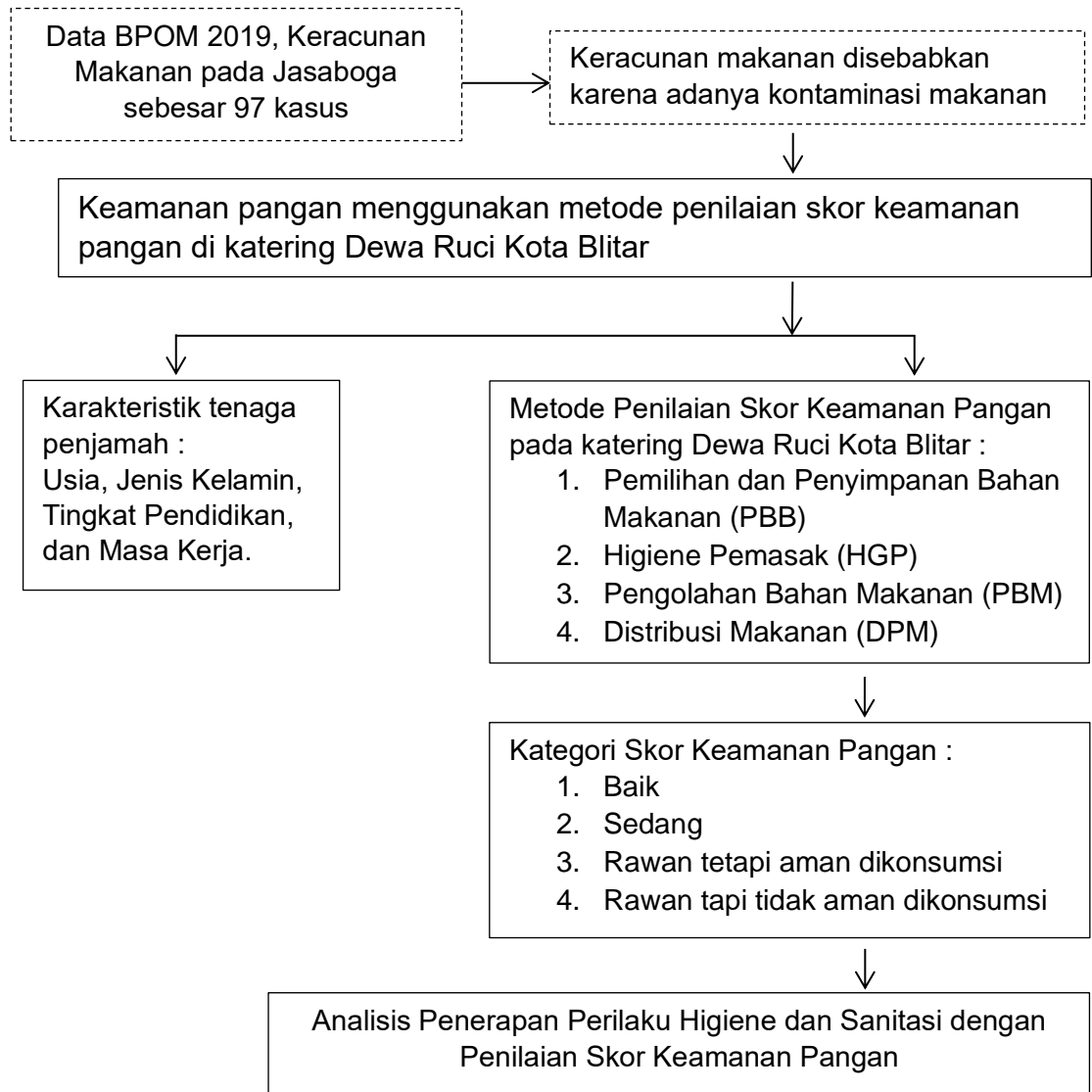
1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu menganalisis mengenai keamanan pangan menggunakan metode skor keamanan pangan di catering Dewa Ruci Kota Blitar.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi peneliti dan pembaca diharapkan mampu menambah pengetahuan mengenai penerapan higiene dan sanitasi jasaboga dengan menggunakan metode penilaian skor keamanan pangan di catering.
- b. Bagi institusi diharapkan mampu menjadi landasan untuk meningkatkan dan memperbaiki komponen skor keamanan pangan yang meliputi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DPM) di catering Dewa Ruci Kota Blitar.

E. Kerangka Konsep



Keterangan :



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti