

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi adalah cara penyediaan makanan dalam jumlah besar di tempat-tempat seperti asrama, rumah sakit, panti asuhan, dan lembaga pemasyarakatan. Tujuannya adalah untuk menjaga kesehatan dengan memberikan makanan yang tepat. Ada 9 kelompok berbeda berdasarkan jenis pelanggan, seperti layanan kesehatan, anak sekolah, asrama, sosial, khusus, darurat, transportasi, tenaga kerja, dan pendidikan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Fatmawati (2013) pada penyelenggaraan makanan institusi atau massal menunjukkan bahwa faktor-faktor seperti karakteristik pekerja, pengetahuan dan sikap pekerja, serta pelatihan keamanan pangan dapat mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan institusi atau massa. Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi adalah hygiene dan sehat (Fatmawati et al., 2013).

Banyak terjadi peningkatan kasus keracunan makanan terutama yang berasal dari industri jasaboga. Keracunan pangan merupakan keadaan di mana seseorang mengalami gejala dan tanda keracunan karena memakan makanan yang diduga mengandung cemaran biologis atau kimia (Novike Arinta et al., 2023).

Pada tahun 2021 terdapat 25 kasus KLB Keracunan Pangan di Indonesia, yang menyumbang 30,9% dari seluruh krisis kesehatan negara (Kemenkes RI, 2021). Kemudian, Kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Provinsi Jawa Timur sendiri pada tahun 2017 terdapat 14 kejadian keracunan pangan (PHEOC, 2018). Berdasarkan data Kementerian Kesehatan (Kemenkes), tercatat 4.792 kasus keracunan pangan sepanjang periode 1 Januari hingga 16 Oktober 2023, sebesar 15% keracunan pangan diantaranya disebabkan oleh industri jasaboga (Kemenkes, 2023). Peristiwa keracunan makanan juga terjadi di Desa Parikesit, Kecamatan Kejajar, Kabupaten Wonosobo. Peristiwa keracunan tersebut terjadi setelah warga mengonsumsi makanan katering dalam acara *Kartini's Day* pada tanggal 24

Maret 2019, tercatat 21 orang warga mengalami sakit dengan gejala mual, panas, pusing, sakit perut dan diare (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020).

BPOM RI (2016) juga mengungkapkan penyebab utama keracunan makanan, termasuk kurangnya perhatian terhadap kebersihan individu dan lingkungan, serta kurangnya pengawasan terhadap produksi pangan. Hal ini sejalan dengan penyelidikan KLB di Desa Banjaroyo Kabupaten Kulon Progo, sumber keracunan diduga berasal dari bakteri *Staphylococcus* yang terkandung dalam makanan catering. Upaya yang dapat dilakukan sesuai kejadian tersebut adalah penjamah makanan harus lebih berhati-hati dalam menjaga keamanan makanan mulai dari pengumpulan hingga makanan olahan siap untuk dikonsumsi. Hal ini termasuk menjaga kebersihan pribadi dan tidak terlalu lama menyiapkan makanan hingga dikonsumsi karena rentang waktu yang terlalu lama dapat menyebabkan kontaminasi. Selain itu, makanan yang dipanaskan, dimasak hingga mendidih sempurna (Nuraisyah, 2019). Hal tersebut sesuai dengan kewajiban industri makanan untuk mengikuti standar Skor Keamanan Pangan (SKP) yang meliputi komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP).

Keamanan pangan menjadi faktor penting dalam penyelenggaraan makanan institusi atau massal. Terdapat berbagai macam jenis penyelenggaraan makanan institusi, salah satunya yang bersifat *profit oriented* dan dapat diambil contoh salah satunya yaitu catering. Pada usaha jasa boga seperti catering, penerapan sistem keamanan pangan berpotensi meningkatkan reputasi sebuah usaha dan kepercayaan pelanggan di pasar yang lebih luas. Keamanan pangan didefinisikan sebagai keadaan dan upaya yang diperlukan untuk melindungi makanan dari cemaran biologis, kimia, atau benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, atau membahayakan kesehatan manusia (PP RI No. 86 Tahun 2019). Setiap manusia berhak untuk memperoleh pangan yang sehat, bernutrisi dan aman. Sedangkan kewajiban produsen pangan untuk menyediakan pangan yang memenuhi kebutuhan tersebut (Zubir et al., 2022).

Higiene dalam proses pengolahan makanan harus benar-benar dipahami untuk dapat memastikan keamanan suatu makanan (Irianti et al., 2022). Tindakan menjaga keamanan makanan yang baik serta pemahaman

yang benar tentang gizi membantu individu dan masyarakat secara keseluruhan untuk membuat pilihan makanan yang lebih bijak dan sehat. Industri jasa boga atau katering dapat diartikan sebagai perusahaan yang mengelola makanan yang disajikan di luar lokasi bisnis atau berdasarkan pesanan pelanggan (PMK RI No.1096 Tahun 2011). Pada usaha katering keamanan makanan sangat penting untuk diperhatikan agar pelanggan tidak mengalami kerugian dalam hal hak mereka atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan saat mengonsumsi barang dan jasa.

Penerapan higiene sanitasi sangat penting bagi penjamah makanan dan institusi jasa boga seperti katering. Prinsip higiene dan sanitasi makanan ini sebagai komponen penting dari keberhasilan bisnis penyehatan makanan, penting untuk mematuhi prinsip-prinsip ini saat melaksanakannya (Windu P. Irawan, 2016). Apabila hal ini diabaikan dapat menimbulkan risiko terkontaminasinya makanan yang diolah. Hal ini ditunjukkan dengan fakta yang terjadi pada produsen makanan industri rumah tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen yaitu tidak adanya larangan mengolah makanan saat sakit atau merokok adalah praktik pengolahan makanan yang masih salah dilakukan oleh penjamah makanan (Meikawati, 2022). Sejak proses persiapan produksi hingga penyajian, perilaku penjamah makanan cenderung mengabaikan kebersihan dan sanitasi (Meikawati, 2022).

Dapur Naraya merupakan usaha jasadoga atau yang lebih umum dikenal sebagai usaha katering. Terletak di Desa Labruk Kidul, Kecamatan Sumbersuko, Kabupaten Lumajang. Dapur Naraya sudah cukup dikenal oleh warga lokal Lumajang dan banyak dibanjiri pesanan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui keamanan pangan menggunakan skor penilaian keamanan pangan pada usaha katering Dapur Naraya Kabupaten Lumajang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan menggunakan skor keamanan pangan pada usaha katering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis keamanan pangan menggunakan skor keamanan pangan pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.

2. Tujuan Khusus

- 1) Menganalisis pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.
- 2) Menganalisis higiene pemasak (HGP) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.
- 3) Menganalisis pengolahan bahan makanan (PBM) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.
- 4) Menganalisis distribusi makanan (DMP) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.
- 5) Menganalisis keseluruhan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu mengetahui terkait keamanan pangan menggunakan skor keamanan pangan) pada usaha catering Dapur Naraya di Kabupaten Lumajang.

2. Manfaat Praktik

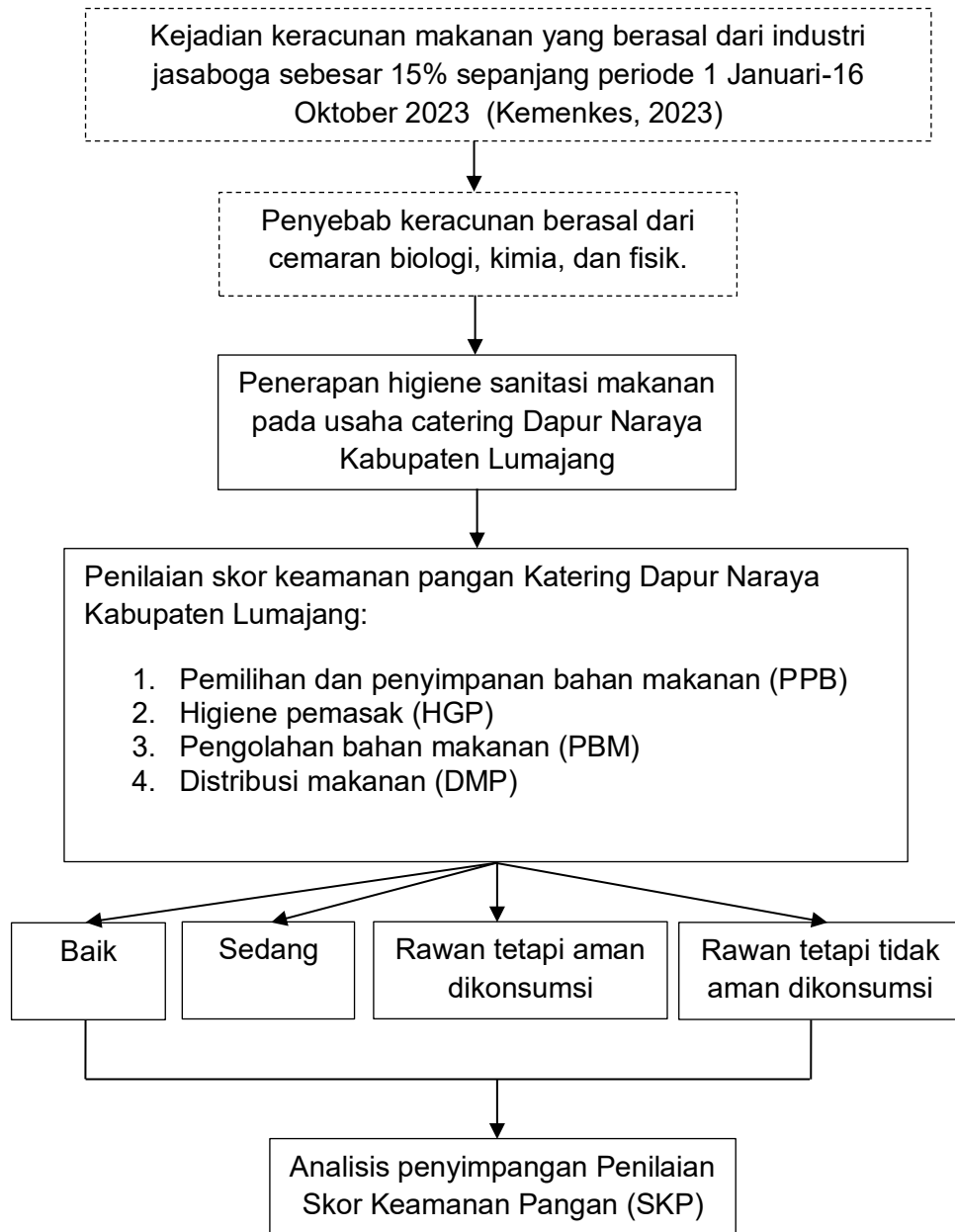
a. Bagi Peneliti

Dari hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang keamanan pangan serta higiene sanitasi menggunakan penilaian skor keamanan pangan pada usaha catering.

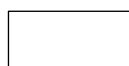
b. Bagi Masyarakat

Diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi masyarakat terlebih konsumen catering tentang pentingnya keamanan pangan dan higiene sanitasi, serta lebih teliti dalam memilih makanan yang sehat dan terjaga kebersihannya.

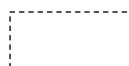
E. Kerangka Konsep



Keterangan:



: Variabel yang diteliti



: Variabel yang tidak diteliti