

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Katering merupakan usaha yang melayani pemesanan berbagai macam makanan dan minuman siap saji untuk pesta maupun kebutuhan dalam suatu instansi dengan skala besar. Saat ini, industri jasa boga atau usaha katering telah berkembang pesat. Hal ini disebabkan oleh keinginan setiap individu untuk memenuhi kebutuhan pangannya dalam kondisi yang sangat sibuk, sehingga mereka membutuhkan makanan yang praktis dan siap dikonsumsi. Namun, makanan siap saji ini berpotensi menyebabkan terjadinya penyakit yang ditularkan melalui pangan (*foodborne disease*) apabila tidak dilakukan penanganan pangan dengan baik. Selain itu, kontaminasi pada pangan yang tidak ditangani dengan baik dapat menyebabkan keracunan bagi orang yang mengkonsumsi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Apriliansyah, dkk. (2022) bahwa gejala yang timbul akibat keracunan makanan dapat berupa gejala ringan seperti mual, muntah, sakit perut, sakit kepala, diare, dehidrasi, dan lemas hingga gejala berat yang dapat mengakibatkan kematian.

Berdasarkan data WHO tahun 2020, penyakit diare adalah penyakit paling umum yang diakibatkan oleh konsumsi makanan yang terkontaminasi, menyebabkan 550 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kematian setiap tahunnya. Diare juga merupakan penyakit endemis potensial Kejadian Luar Biasa (KLB) yang sering disertai dengan kematian di Indonesia. Diare masih menjadi salah satu masalah kesehatan di Indonesia sebagai penyumbang angka kematian terbanyak pada kelompok anak usia 29 hari – 11 bulan (Wijaya, 2021). Data terbaru dari hasil Survei Status Gizi Indonesia tahun 2020, prevalensi diare berada ada pada angka 9,8% (Kementerian Kesehatan RI, 2022).

Menurut laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2022 menunjukkan bahwa ada 72 kasus kejadian luar biasa di 26 provinsi di Indonesia. Jumlah ini meningkat 44% dibandingkan pada tahun 2021 yang sebanyak 50 kasus. Adapun, jumlah orang terpapar keracunan makanan sebesar 5.505 sepanjang tahun 2022. Selain itu, agen penyebab terbanyak dari Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB

KP) adalah mikroorganisme sebanyak 55 kejadian, terdiri dari 50 (69,44%) dugaan dan 5 (6,95%) terbukti sebagai cemaran *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus*. Ada juga 10 kejadian yang disebabkan oleh zat kimia, terdiri dari 9 (12,50%) dugaan dan 1 (1,39%) terkonfirmasi sebagai akibat histamin. Sisanya, 7 kejadian (9,72%) masih belum diketahui penyebab. Hasil menunjukkan bahwa kasus kejadian luar biasa keracunan pangan paling sering terjadi pada masakan rumah tangga, yakni 34,72%. Selanjutnya, penyebab keracunan pangan yang dihasilkan dari jasa boga adalah 31,94%.

Pada penelitian yang dilakukan Nuraisyah (2019) terdapat 170 orang mengalami gejala diare, sakit perut, mual, kejang perut yang disertai pusing, lemas, dan gejala lainnya setelah mengonsumsi nasi kotak yang dihidangkan pada acara peresmian Mikrohidro di desa Banjaroyo, Kecamatan Kalibawang. Setelah ditelusuri ternyata nasi kotak tersebut berasal dari catering. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini yaitu sumber keracunan diduga dari ayam bacem dan sambel krecek yang mengandung bakteri *Staphylococcus*. Hal ini sejalan dengan penelitian Arisanti, Indriani and Wilopo (2018) keracunan makanan yang terjadi di Indonesia pada tahun 2000-2015 disebabkan oleh bakteri patogen seperti *Staphylococcus* sp, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Bacillus cereus*, *Enterobacter* sp, *Vibrio Cholerae*, dan *Vibrio Parahaemolyticus*. Keracunan makanan ini menunjukkan bahwa industri jasad boga di Indonesia tidak menerapkan standar higiene sanitasi yang cukup (Yuniatun, T., Martini., Purwantisari, S., & Yuliatwati, 2017)

Demikian juga hasil penelitian yang dilakukan oleh Nugrahaeni & Pertiwi (2020) menyatakan telah terjadi KLB Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar setelah warga mengonsumsi makanan catering dalam acara Kartini's Day dengan jumlah kasus sebanyak 225 penderita. Setelah dilakukan pemeriksaan bakteriologi pada sampel makanan/minuman dapat diketahui bahwa bakteri penyebab keracunan makanan adalah *Enterobacter aerogenes* yang terdapat pada makanan Ayam Goreng dan Sambal Goreng Ati. Hal ini mengindikasikan bahwa pengelola jasa boga kurang memperhatikan sanitasi dan higiene pada saat pengolahan pangan tersebut (Ratnasari, 2018).

Penerapan higiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan hingga makanan itu disajikan secara benar dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang disebabkan oleh bakteri patogen, debu, dll (Yunus et al., 2015). Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menerapkan higiene sanitasi pada jasa boga seperti kondisi fisik bangunan tempat memproduksi makanan, kondisi karyawan, tempat istirahat karyawan, fasilitas yang ada di tempat produksi, peralatan untuk mengolah makanan, dan alat untuk mengangkut makanan. Melakukan penilaian keamanan pangan dalam penerapan higiene sanitasi jasa boga adalah salah satu upaya yang bisa diterapkan untuk mengendalikan keamanan pada proses produksi makanan hingga distribusi makanan. Adanya pengendalian risiko keamanan makanan pada proses ini bisa meminimalisir risiko terjadinya kontaminasi pada makanan yang bisa menyebabkan keracunan makanan.

Sebelum penelitian dilaksanakan peneliti melakukan survei pendahuluan di Catering Dininas. Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan, diketahui bahwa terdapat tenaga penjamah makanan belum menerapkan personal higiene sanitasi, seperti tidak memakai penutup kepala dan alas kaki. Berdasarkan wawancara, penjamah makanan mengatakan merasa gerah saat memakai penutup kepala, sehingga jarang memakai penutup kepala. Berdasarkan latar belakang di atas, perlu adanya penilaian keamanan pangan agar meningkatkan kesadaran penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungannya. Untuk menjamin kualitas makanan dalam mencegah kontaminasi dan penyakit bawaan makanan yang berasal dari penjamah makanan, maka diperlukan penelitian dengan tujuan mengetahui bagaimana keamanan pangan menggunakan metode penilaian skor keamanan pangan di Catering Dininas Kabupaten Malang

B. Rumusan Masalah

Bagaimana analisis keamanan pangan di Catering Dininas Kabupaten Malang berdasarkan metode skor keamanan pangan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis penilaian keamanan pangan di Catering Dininas Kabupaten Malang berdasarkan metode skor keamanan pangan

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis komponen skor keamanan pangan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada Catering Dininas
- b. Menganalisis komponen skor keamanan pangan hygiene pemasak (HGP) pada Catering Dininas
- c. Menganalisis komponen skor keamanan pangan pengolahan bahan makanan (PBM) pada Catering Dininas
- d. Menganalisis komponen skor keamanan pangan distribusi makanan (DMP) pada Catering Dininas
- e. Menganalisis keseluruhan skor penilaian terhadap komponen skor keamanan pangan pada Catering Dininas

D. Manfaat Penelitian

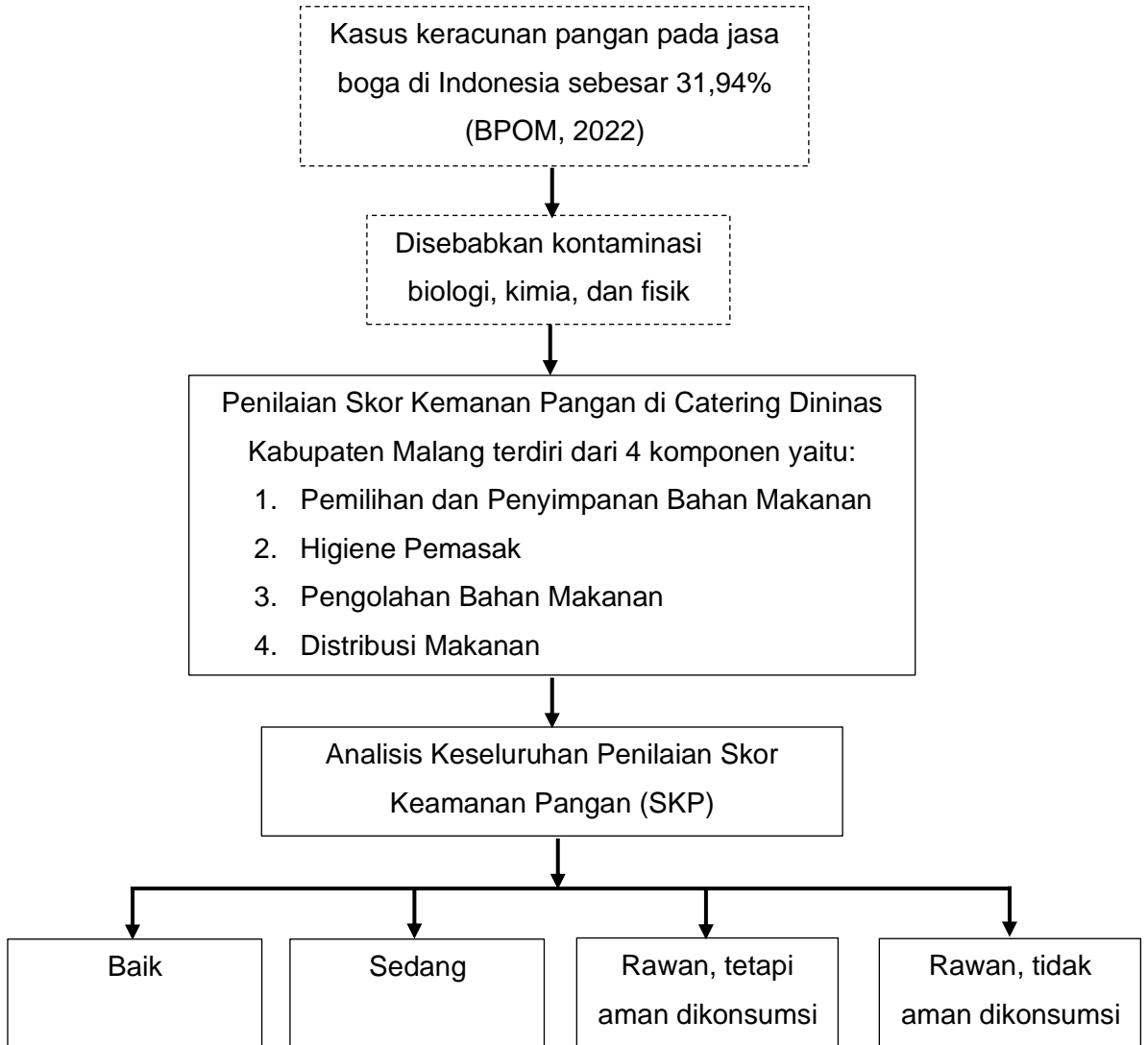
1. Manfaat Keilmuan

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan peneliti terkait penerapan hygiene sanitasi makanan pada penyelenggaraan makanan di Catering Dininas Kabupaten Malang

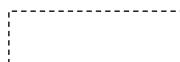
2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai saran dan masukan serta evaluasi bagi pihak pemilik catering dalam penerapan hygiene sanitasi makanan

E. Kerangka Konsep



= Variabel yang diteliti



= Variabel yang tidak diteliti