

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak, yaitu pangan yang dikonsumsi masyarakat harus aman dalam arti terbebas dari cemaran kimia, mikrobiologi dan fisik. Makanan dan minuman yang tercemar dapat menjadi salah satu sumber mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit bawaan makana (*Food Borne Diseases*). Sejalan dengan penelitian (Khazanah, 2020) Kesalahan yang dilakukan di dapur menyebabkan sebagian besar kematian akibat penyakit bawaan makanan.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran hygiene sanitasi makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Kurangnya hygiene sanitasi dapat menyebabkan makanan terkontaminasi dan mengakibatkan konsumen keracunan makanan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas produksi makanan hingga distribusi makanan harus dilakukan penilaian keamanan pangan. Melakukan penilaian keamanan pangan merupakan salah satu penerapan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan sebagai upaya meminimalisir terjadinya kontaminasi pada makanan yang menyebabkan keracunan.

Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2022 menunjukkan 5.505 (50,64%) orang terpapar dan 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit. Sedangkan korban meninggal sebanyak 5 orang (0,18%). Angka kejadian pada 3 tahun sebelumnya selalu mengalami peningkatan yaitu tahun 2019 sebesar 45,29%, tahun 2020 46,62% dan tahun 2021 sebesar 69,40%. Berdasarkan sebarannya kejadian luar biasa tahun 2022 terjadi di 26 provinsi dengan laporan terbanyak berasal dari Jawa Tengah sebanyak 9 laporan KLB (12,50%), dan Nusa Tenggara Barat 7 laporan (9,72%).

Menurut Lubis dkk. (2020) Makanan siap santap, yaitu makanan yang sudah diolah, terutama rumah makan, bertanggung jawab atas sekitar 70% kasus keracunan makanan di seluruh dunia. Bakteri atau mikroba yang mengkontaminasi makanan biasanya menjadi penyebab keracunan tersebut. Penelitian (Yunus, 2015) di Kota Manado pada tanggal 29 Oktober 2015, 54 orang dicurigai mengalami keracunan makanan setelah mengonsumsi makanan di salah satu rumah makan di kota tersebut. Gejalanya panas, pusing, sakit kepala, muntah-muntah, dan diare. Belasan pelanggan mengalami keracunan setelah mengonsumsi makanan di restoran tersebut.

Survey pendahuluan di Rumah Makan ayam Bakar Langgan ditemukan 4 penjamah makanan tidak menggunakan penutup kepala, makanan matang tidak ditempatkan pada wadah tertutup sehingga rawan terkena debu dan serangga, serta 2 titik lantai basah hingga meluas yaitu pada area bawah pencucian alat dan rak tempat penyimpanan alat. Oleh karena itu, perlu adanya penilaian keamanan pangan untuk meningkatkan kesadaran penjamah makanan dalam menjaga kebersihan diri dan lingkungannya. Penelitian ini dilakukan bertujuan mengetahui keamanan pangan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis Kabupaten Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan berdasarkan Metode Skor Keamanan Pangan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis Kabupaten Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

- a. Menganalisis keamanan pangan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis

2. Tujuan Khusus

- a) Menganalisis Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan Ayam Bakar Langgan di Pakis Kabupaten Malang
- b) Menganalisis keamanan pangan Rumah Makan Ayam Bakar Langgan menggunakan skor keamanan pangan

D. Manfaat Penelitian

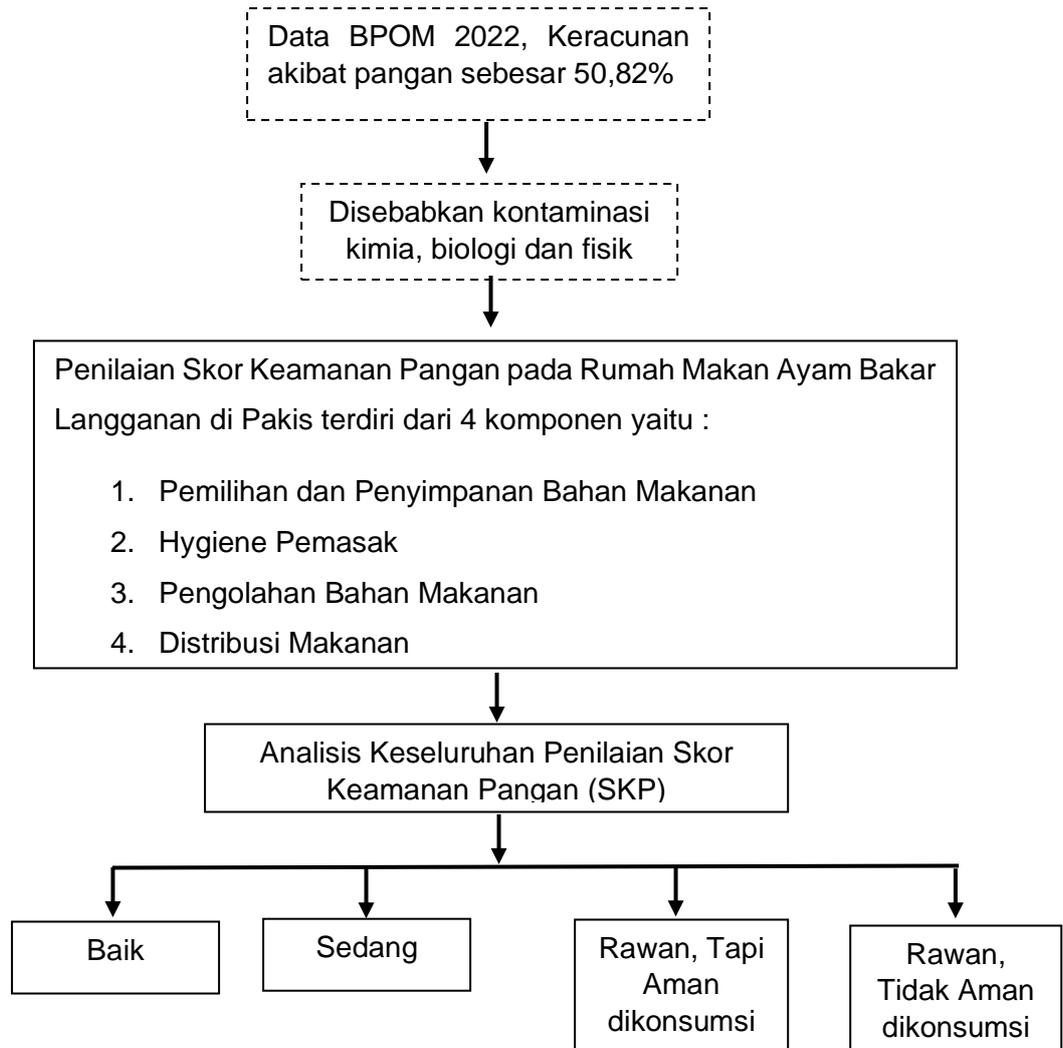
1. Manfaat Keilmuan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang bidang pangan dan gizi mengenai pengembangan ilmu pengetahuan tentang keamanan pangan pada Rumah Makan berdasarkan metode skor keamanan pangan.

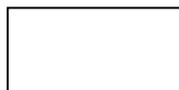
2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian diharapkan mampu menjadi landasan untuk memperbaiki penyelenggaraan makanan di Rumah Makan berdasarkan Permenkes 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

E. Kerangka Konsep



Keterangan:



: Variabel diteliti



: Variable tidak diteliti