

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan semakin baiknya industrialisasi dan globalisasi serta kemajuan ilmu pengetahuan dan inovasi, maka keselamatan dan kesehatan kerja (K3) juga semakin berkembang. Terbitnya Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan semakin memperkuat landasan hukum Indonesia dalam penyelenggaraan K3 dengan mewajibkan seluruh tempat kerja untuk menyelenggarakan upaya kesehatan baik di sektor formal maupun informal serta menaati standar kesehatan kerja sebagaimana tercantum dalam Pasal 99 Undang-Undang tersebut. Edaran Menteri Tenaga dan Transmigrasi No. SE.01/MEN/1979 tentang pengadaan kantin dan ruang makan menyebutkan bahwa seluruh tempat usaha yang memperkerjakan 200 orang atau lebih wajib menyediakan kantin. Persyaratan ini menyangkut penyediaan tempat makan dan kantin. Kebersihan alat-alat harus terjaga, Penyimpanan bebas dari karat, noda makanan, tidak cacat, serta aman untuk dipakai dan tidak berbahaya saat dipakai.

Pada tahun 2011, Menteri Kesehatan menerbitkan Peraturan Nomor 1096 tentang Higiene dan Sanitasi Pangan. Sterilisasi higiene merupakan upaya pengendalian faktor risiko pencemaran pangan, baik yang bersumber dari bahan makanan, manusia, tempat, maupun peralatan sehingga aman untuk dikonsumsi. Peralatan harus dijaga dan disimpan dalam keadaan bersih, bebas dari karat, noda, sisa makanan, utuh, tidak rusak, dan aman digunakan. Peralatan juga tidak boleh membahayakan atau menimbulkan kecelakaan saat digunakan. Bentuk, perawatan, dan penyimpanan yang bebas dari kerusakan, aman digunakan, serta tidak menimbulkan bahaya atau kecelakaan merupakan contoh dari higiene. Namun, peraturan ini sudah tidak berlaku lagi, yakni Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023.

Setiap pengelola, penyelenggara, dan penanggung jawab lingkungan tempat tinggal, tempat kerja, tempat rekreasi, serta tempat dan fasilitas umum wajib

menciptakan lingkungan air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, serta vektor dan hewan pembawa penyakit yang memenuhi persyaratan SBMKL dan kesehatan, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Pasal 4 ayat 2. Kepatuhan terhadap Pedoman Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 sangat penting untuk mencegah terjadinya pencemaran dan menjamin sanitasi. Dengan adanya Peraturan ini, masyarakat khususnya pelaku usaha boga memiliki pedoman tentang cara penerapan higiene dan sanitasi pangan yang baik dan benar, sehingga dapat mengurangi kemungkinan terjadinya penurunan keamanan pangan.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk memastikan bahwa pangan aman untuk dikonsumsi tanpa mencemarnya dengan zat biologis, kimia, atau zat lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia atau bertentangan dengan agama, kepercayaan, atau budaya masyarakat. Pencemaran pada pangan dapat dicegah dengan melakukan kebersihan perorangan yang baik oleh pengawas pangan, sedangkan pencemaran kimia dan organik dapat dicegah melalui disinfeksi peralatan pangan, bahan pangan termasuk pemilihan, peralatan, dan perawatan bahan-bahan tersebut, serta tersedianya fasilitas sterilisasi.

World Health Organization (WHO) memproyeksikan bahwa pada tahun 2022, 600 juta orang atau hampir satu dari sepuluh orang meninggal akibat mengonsumsi makanan yang telah tercemar dan makanan yang tidak aman akan menyebabkan 420.000 kematian setiap tahunnya. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia terjadi oleh makanan olahan, terutama makanan yang telah diolah, terutama oleh usaha catering, kafe, dan makanan pinggir jalan. Berdasarkan informasi dari Dinas Kesehatan, di Indonesia sekitar 29% penyebab berbagai kasus pencemaran makanan adalah faktor hygiene perorangan, yang mana pencemaran sering kali berasal dari pekerja yang mengolah makanan.

Lembaga penilaian tahunan tentang ketahanan pangan indicator, ketersediaan pangan; aksesibilitas pangan, serta kualitas dan keamanan pangan adalah Global Food Security Index (GFSI) . Data GFSI pada tahun 2022, Indonesia dalam indikator kualitas dan keamanan pangan termasuk peringkat ke 17 dari 23 Negara Asia dan Pasifik dengan skor 56,2. Berdasarkan data tersebut, Indonesia memperoleh indikator

keamanan makanan, skor mekanisme keamanan pangan yang didapatkan oleh Indonesia adalah 60,0 dengan rata-rata Negara Asia dan Pasifik 67,0. Hal ini dikarenakan masih banyaknya mekanisme pangan yang digunakan oleh masyarakat, khususnya pada industri catering yang tidak sesuai dengan kaidah yang telah ditetapkan oleh pemerintah Indonesia maupun lembaga internasional. Maka dari itu, Pentingnya kesesuaian keamanan pangan yang ada di Masyarakat dengan peraturan yang telah ditetapkan yang berlaku agar indeks keamanan pangan di Indonesia setiap tahunnya akan meningkat.

Menurut Aplikasi SPIMKER KLB-KP (Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan dan Kejadian Luar Biasa) yang dikembangkan oleh Badan POM memperoleh data kasus keracunan pada tahun 2023 oleh obat dan makanan sebanyak 1.722 (27%) dari total kasus sebanyak 6.402 kasus. Badan POM menyebutkan bahwa Menurut Mustika (2019), jenis bakteri yang paling sering menyebabkan keracunan makanan di Indonesia adalah Salmonella, Escherichia Coli, dan S.Aureus.

Salah satu kejadian terbaru pada tanggal 6 Februari 2023 terdapat 510 Mahasiswa UB mengalami keracunan massal akibat pemberian makan sore dan malam saat melaksanakan kegiatan KKM di desa Jedong, Kecamatan Wagir. Kecamatan Wagir. Hasil Uji lab dari sampel makanan terdapat bakteri E-Coli yang berlebihan. Dugaan sementara bakteri E-Coli yang berlebihan dalam makanan tersebut disebabkan oleh sumber air yang tidak higienis

Menurut data aktual yang terjadi, pada tanggal 5 Februari 2024, sebanyak kurang lebih 150 siswa yang mengalami keracunan makanan berasal dari penyediaan catering makanan yang bekerja sama dengan SMA Taruna Nala Malang. Catering tersebut bernama Whitespoon Catering yang menyediakan berbagai macam jasa pelayanan makanan untuk kegiatan tertentu Hasil dugaan penyebab keracunan makanan yang diberikan kepada siswa SMA Taruna Nala Malang adalah kondisi makanan tersebut sudah basi, namun belum diketahui juga kondisi makanan tersebut penyebab makanan tersebut sudah tidak layak makan.

Freshness (kesegaran makanan), presentation (penyajian makanan), well cooked (makanan yang dimasak dengan baik/tepat), dan variety of food (keanekaragaman makanan) merupakan 4 dimensi kualitas produk pada bidang food and beverage. Apabila kualitas makanan yang disajikan baik, maka akan menguntungkan kedua belah pihak, bagi rumah makan akan mendapatkan citra dan keuntungan yang baik dalam usahanya, sedangkan bagi pelanggan akan mendapatkan kepuasan yang diharapkan (Alli, 2004). Qin et al. (2009). Margareta dan Edwin (2016:102) mengemukakan bahwa kualitas makanan memegang peranan penting dalam pilihan pembelian konsumen, sehingga cenderung terlihat bahwa apabila kualitas makanan meningkat, maka pilihan pembelian juga akan meningkat.

Dengan melihat point data yang telah dipaparkan di atas, higiene dan sanitasi makanan, termasuk higiene penjamah pangan dan penggunaan peralatan yang sesuai dengan standar, merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas produk. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur higiene penjamah pangan dan sanitasi peralatan pangan di Whitespoon Catering, guna memberikan rekomendasi praktis yang dapat langsung diimplementasikan untuk meningkatkan standar higiene dan sanitasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, terdapat rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP higiene di Whitespoon Catering Malang?
2. Bagaimana tingkat pengetahuan penjamah makanan di Whitespoon Catering?
3. Bagaimana kondisi sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering Malang?
4. Apa saja potensi bahaya yang dapat menimbulkan kecelakaan akibat kerja serta terkontaminasinya makanan di Whitespoon Catering Malang? Dan bagaimana pengendalian risiko di Whitespoon Catering Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum pada penelitian ini adalah untuk menganalisis prosedur higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan di whitespoon catering malang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengidentifikasi tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP higiene di Whitespoon Catering Malang.
2. Untuk menganalisis tingkat pengetahuan penjamah makanan di Whitespoon Catering Malang.
3. Untuk menilai kondisi sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering Malang.
4. Untuk mengidentifikasi potensi-potensi bahaya yang dapat menimbulkan kecelakaan akibat kerja serta terkontaminasinya makanan di Whitespoon Catering Malang.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis prosedur higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering Malang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni. Penelitian ini dilaksanakan oleh Mahasiswa semester VIII Program Studi Sarjana Terapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Jurusan Promosi Kesehatan Poltekkes Kemenkes Malang. Lokasi Penelitian adalah Whitespoon Catering Malang. Tempat penelitian terletak di Kota Malang tepatnya berada di Jl. Semeru No.60, Kota Malang, Prov. Jawa Timur. Sasaran penelitian adalah semua higiene penjamah makanan serta penyediaan peralatan yang ada di Whitespoon Catering Malang. Desain Penelitian yang digunakan untuk melakukan penelitian adalah Kualitatif. Metode yang digunakan termasuk metode observasi dan wawancara.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini memiliki harapan agar dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang higiene dan sanitasi makanan, khususnya mengenai penerapan prosedur higiene dan sanitasi di industri jasa boga.

1.5.2 Manfaat Praktis

Whitespoon Catering dapat menggunakan hasil penelitian ini untuk meningkatkan praktik higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan, sehingga mengurangi risiko kontaminasi dan keracunan makanan.

Hasil penelitian dapat membantu manajemen Whitespoon Catering dalam menyusun dan memperbarui SOP higiene dan sanitasi yang lebih efektif dan sesuai dengan standar yang berlaku.

Manajemen Whitespoon Catering dapat menggunakan point penelitian untuk melakukan evaluasi dan monitoring secara berkala terhadap penerapan higiene dan sanitasi, sehingga kualitas layanan tetap terjaga

1.6 Keaslian Penelitian

Tabel Kesalahan! Tidak ada teks dari gaya yang ditentukan dalam dokumen..1 Tabel keaslian Penelitian

| Peneliti | Judul | Metode | Hasil | Perbedaan |
|--|--|---|--|--|
| Anisatul Auliya, SST.Par., M.Par. | Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. | Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Dalam mengolah informasi, digunakan teknik analisis data regresi linear berganda. | <ul style="list-style-type: none"> • Higiene Personal (X1), Higiene Makanan (X2), Higiene Peralatan (X3) dan Higiene Dapur (X4) saat diuji secara bersama-sama memiliki pengaruh terhadap kualitas makanan (Y). • Setiap variabel memiliki pengaruh yang saling mempengaruhi satu sama lain. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel Peneliiian • Metode Penelitian • Lokasi Penelitian • Waktu Penelitian. |
| Michael Albesta | Pengaruh Kualitas Makanan dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Konsumen Cafe Warunk Upnormal Kota Malang | Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif eksplanatif. Metode analisis regresi linier berganda digunakan dalam penelitian ini. | <ul style="list-style-type: none"> • Kualitas makanan pada cafe Warunk Upnormal kota Malang mempengaruhi kepuasan konsumennya. • Kepuasan konsumen dipengaruhi oleh Kualitas pelayanan pada cafe Warunk Upnormal kota Malang. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel Peneliiian • Metode Penelitian • Lokasi Penelitian • Waktu Penelitian. |
| Rifandi Sudariyono & Tri Marthy Mulyasari (2017) | Studi Higiene Sanitasi Jasa Boga Di Wilayah Buffer Kantor Kesehatan | Deskriptif dengan tujuan untuk mendeskripsikan Hygiene Sanitasi Jasaboga A2 di Wilayah | Dari 5 variabel, hanya terdapat 2 variabel memenuhi syarat dari 5 lokasi jasa boga | <ul style="list-style-type: none"> • Peraturan yang dipakai • Variabel penelitian, • Lokasi penelitian |

| Peneliti | Judul | Metode | Hasil | Perbedaan |
|--------------------------------|--|---|--|---|
| | Pelabuhan Kelas II Tanjung Intan Cilacap | Buffer Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas II Tanjung Intan Cilacap dengan menganalisis semua data yang diolah dan dibandingkan dengan Permenkes Nomor 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga | | <ul style="list-style-type: none"> • Waktu penelitian |
| T. Prasetyo Hadi Atmoko (2017) | Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang | Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. | <ul style="list-style-type: none"> • Higiene dan sanitasi pada karyawan, peralatan dapur, serta area dapur ditingkatkan oleh Rumah Makan Dhamar Palembang agar setiap produk yang dihasilkan tetap sehat, bersih, dan berkualitas. • Pentingnya kualitas makanan diketahui karena berperan sebagai kunci keberhasilan usaha makanan dengan penyajian yang dibuat semenarik mungkin • Syarat kesehatan sudah dipenuhi oleh dapur Rumah Makan Dhamar. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel penelitian • Metode penelitian • Waktu penelitian • Lokasi penelitian |

| Peneliti | Judul | Metode | Hasil | Perbedaan |
|---|--|--|--|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Kepuasan selalu dirasakan oleh pelanggan di RM. Dhamar. | |
| Rizsa Puspitaningtyas (2015) | Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di Sekitar Universitas Negeri Semarang | Rancangan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif. | <ul style="list-style-type: none"> • Informasi dicari melalui perilaku berupa perhatian pasif serta pencarian informasi yang dilakukan secara pasif dan aktif. • Pengetahuan dan sikap terhadap keamanan makanan dan higiene personal dimiliki dengan baik oleh sebagian besar informan. Namun, praktik higiene personal kurang diterapkan dengan baik oleh sebagian besar dari mereka.. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel penelitian • Metode penelitian • Waktu penelitian • Lokasi penelitian |
| Chalin Mey Chatun & Sri Wahyu Andayani (2015) | Pengaruh Pengetahuan Sanitasi dan Higiene terhadap Pengolahan Makanan Sehat Keluarga LPKK.(Jurnal keluarga Vol. 1 No. 1 Februari 2015). | Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kuantitatif dan korelasional | <ul style="list-style-type: none"> • Sebagian besar pengetahuan sanitasi dan higiene ibu-ibu anggota LPKK Kampung Mangkuyudan Kelurahan Mantrijeron Kota Yogyakarta dikategorikan cukup. • Sebagian besar pengolahan makanan sehat keluarga oleh ibu-ibu anggota LPKK Kampung Mangkuyudan Kelurahan Mantrijeron Kota | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel penelitian • Metode penelitian • Waktu penelitian • Lokasi penelitian |

| Peneliti | Judul | Metode | Hasil | Perbedaan |
|--------------------------|---|---|--|---|
| | | | Yogyakarta juga dikategorikan cukup. | |
| Rizka Nur Fauziah (2019) | Pengaruh Brand Image dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian I Am Geprek Benu Tasikmalaya. | Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis dengan pendekatan survey. | Brand image dan kualitas produk secara simultan berpengaruh signifikan meskipun brand ini sudah terkenal dengan popularitas artis Indonesia. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel penelitian • Metode penelitian • Waktu penelitian • Lokasi penelitian |
| Willy Wijaya | Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya | Penelitian ini merupakan penelitian kausal yang bersifat kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah survei, dengan instrumen berupa kuesioner | <ul style="list-style-type: none"> • Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya, faktor kesegaran, penyajian, kematangan, dan variasi makanan semuanya memiliki dampak positif dan signifikan terhadap kepuasan pelanggan. • Dari keempat faktor tersebut, faktor kualitas makanan dan faktor penyajian (penampilan makanan) berdampak pada kepuasan pelanggan di pusat perbelanjaan Yoshinoya World Surabaya.. | <ul style="list-style-type: none"> • Variabel penelitian • Metode penelitian • Waktu penelitian • Lokasi penelitian |