

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Adanya kecenderungan untuk menikmati masakan di luar rumah dibandingkan membawa masakan dari rumah sudah menjadi hal yang biasa bagi kaum mahasiswa dan karyawan yang sibuk beraktivitas. Kecenderungan ini semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan perkembangan zaman (Soriano *et al.* 2000; Christison *et al.* 2008). Meskipun demikian, hanya beberapa orang yang peduli tentang keamanan pangan yang dikonsumsi sehari-hari dari makanan yang dinikmati itu. Sebagian besar konsumen percaya bahwa makanan siap saji yang dikonsumsi sudah diinspeksi oleh tim Quality Control yang ada di dalam restoran.

Namun, pada kenyataannya, bahaya keracunan pangan, terutama dari segi mikrobiologi masih sering muncul akibat kelalaian sistem keamanan pangan di restoran siap saji (*food court*). Penyakit keracunan pangan muncul akibat ketidakcukupan praktek keamanan pangan selama memproduksi makanan, seperti penyimpanan bahan mentah, preparasi bahan pangan, ketidakcukupan proses pemanasan, dan lainnya (McWilliams *et al.* 2004). Selain itu, menurut Parhusip dan Sitanggang (2012), praktek sanitasi dari pekerja dan kualitas sanitasi lingkungan menjadi faktor utama dalam kontaminasi mikroba.

Kontrol pada setiap tahap produksi, pemasakan dan *display* makanan penting untuk meningkatkan kualitas keamanan pangan. Bahaya keracunan pangan yang muncul pada umumnya disebabkan oleh bahaya mikrobiologi yang

disebabkan oleh bakteri berbahaya, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella* sp, *Shigella* sp, *Vibrio* sp, *Listeria monocytogenes* dan bakteri enteropatogenik lainnya (McWilliams *et al.* 2004).

Penelitian ini difokuskan pada analisis penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) pada *Food Junction Square* Universitas Pelita Harapan (UPH,), Karawaci dimana fasilitas ini merupakan tempat makan yang disediakan oleh UPH, yang sering dikunjungi oleh mahasiswa, dosen, pegawai UPH, maupun non-UPH, pada saat jam makan. Oleh sebab itu, di dalam proses produksi makanan yang dilakukan di dalam *FJ Square* UPH, Karawaci, SSOP perlu diikutsertakan untuk menjamin keamanan pangan yang disediakan melalui sistem sanitasi yang baik dan benar.

Pada penelitian pendahuluan yang dilakukan sebelumnya oleh Parhusip dan Alwi (2010) tentang Kajian Keamanan Mikrobiologis Makanan Siap Saji di *Food Junction Square* UPH, Karawaci, mereka menyatakan bahwa berdasarkan hasil pengujian kuantitatif terhadap sampel makanan siap saji yang diuji, mutu makanan *FJ Square* UPH, Karawaci masih di bawah standar mikrobiologi dimana makanan tidak dikemas menurut *New Hampshire Guideline* dalam Shapton and Shapton (1998). Gado-gado memiliki kandungan mikroba tertinggi dari seluruh parameter yang diuji. Berdasarkan hal tersebut, kontaminan yang cukup tinggi menunjukkan bahwa praktek sanitasi masih perlu ditingkatkan.

Berdasarkan hasil pengujian kualitatif terhadap bakteri enteropatogenik yang biasa menyebabkan keracunan makanan seperti bakteri *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Vibrio cholerae*, dan *Vibrio parahaemolyticus* yang dilakukan oleh Parhusip dan Alwi (2010), hasil yang ditunjukkan adalah negatif dilihat dari ciri-

ciri saat identifikasi primer pada media TSIA dan SIMA sehingga dapat dikatakan makanan siap saji di FJ Square masih aman untuk dikonsumsi selama tidak melebihi dosis infeksi mikroba.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kesesuaian praktek sanitasi yang dijalankan dalam FJ *Square* UPH, Karawaci. Analisis kesesuaian (*gap analysis*) mengacu pada *checklist* yang disadur dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia no. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Kemudian, pembuatan dokumen SSOP untuk FJ *Square* UPH, Karawaci juga dilakukan pada akhir penelitian ini. Pada dasarnya, penelitian akan membantu dalam penerapan praktek sanitasi bagi keamanan pangan oleh personil FJ Square-UPH.

Dalam penelitian ini, yang menjadi dasar regulasi sanitasi pangan untuk pelaksanaan SSOP FJ *Square* UPH, Karawaci adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang dapat dilihat pada lampiran 4. Namun, uji kesesuaian sanitasi disadur dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga dimana uji ini menjadi acuan bagi analisis kesesuaian sanitasi di dalam penelitian ini (lampiran 5).

## **1.2 Perumusan masalah**

Makanan siap saji yang tersedia di *Food Junction Square* sering menjadi pilihan mahasiswa, dosen, pegawai UPH, maupun non-UPH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis mikrobiologi terhadap bakteri yang berbahaya bagi keamanan pangan menunjukkan hasil positif mikrobiologi yang tidak sesuai

dengan standar *New Hampshire Guideline* (Shapton and Shapton 1998). Winarno dan Surono (2002) menyatakan perlu adanya SSOP yang bertujuan agar setiap karyawan, baik secara teknis maupun administratif, memahami bahwa program higienis dan sanitasi akan meningkatkan kualitas sehingga tingkat keamanan produk meningkat sejalan dengan menurunnya kontaminasi mikroba. Namun, sampai saat ini *Food Junction Square* UPH, Karawaci belum memiliki dokumen SSOP sehingga praktek sanitasi yang dilakukan hanya berdasarkan prosedur manajemen *FJ Square* yang tidak terdokumentasi.

### **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini secara umum adalah menganalisis manajemen sanitasi keamanan pangan yang difokuskan pada penerapan sanitasi yang baik dan benar pada restoran siap saji. Secara khusus, tujuan penelitian ini adalah menganalisis kesesuaian praktek sanitasi yang dilakukan di *FJ Square* UPH, Karawaci yang disesuaikan dengan *checklist* SSOP sehingga dapat meningkatkan tingkat keamanan produk makanan *FJ Square* UPH, Karawaci. Selain itu, penelitian ini juga membantu pembuatan dokumen SSOP sehingga praktek sanitasi di *FJ Square* UPH, Karawaci lebih terkontrol.