

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia selain dari pakaian dan tempat tinggal yang berfungsi untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses metabolisme di dalam tubuh, dan lain sebagainya. Makanan merupakan campuran senyawa kimia yang dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air (Anggelini, 2021).

Semakin pesatnya kebutuhan manusia akan makanan juga ditambah dengan berkembangnya perekonomian masyarakat menyebabkan makanan yang diproduksi dan disajikan semakin beragam. Mulai dari makanan tradisional, siap saji, maupun makanan selingan yang disediakan baik secara mandiri, maupun melalui jasa penyelenggaraan makanan seperti kantin, kedai, warung, kafetaria, restoran, rumah makan, maupun katering (Carolinna, 2021).

Katering merupakan kegiatan usaha yang menyediakan makan dan pelayanan, pada umumnya katering merupakan bisnis rumahan yang dikelola dengan pengalaman terbatas (Nur, Sucipto dan Perdani, 2017). Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER.VI/2011 jasa boga atau katering adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha (Kementerian Kesehatan, 2011). Katering aqiqah merupakan katering yang menggunakan daging kambing sebagai salah satu dari bahan bakunya. Daging

kambing merupakan salah satu bahan baku yang beresiko tinggi selain susu, telur dan lain sebagainya yang di produksi dengan skala besar dibandingkan dengan bahan yang memiliki resiko rendah seperti sirup, makanan ringan dan diolah dalam skala kecil (Kusumadewi, 2017).

Makanan yang disajikan kepada konsumen harus memenuhi persyaratan standar keamanan pangan dan setiap orang yang terlibat dalam rantai pengolahan pangan harus dapat mengendalikan resiko bahaya pada pangan (Hardinsyah dan Supariasa, 2016). Makanan dapat terkontaminasi oleh patogen sejak dipreparasi, kontaminasi bahan pangan dapat melalui berbagai cara yang dikelompokkan dalam dua kategori yaitu yang pertama melalui penjamah makanan atau orang yang menangani bahan pangan dan yang kedua melalui sumber-sumber selain itu seperti hewan, sayuran, buah-buahan, limbah dan sampah, air, tanah, peralatan, dan makanan kedaluwarsa atau busuk dapat menjadi sumber kontaminasi (Hadiwiyoto, 2014).

Rendahnya kualitas higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan dapat menimbulkan kasus keracunan dan penyakit (Kementerian Kesehatan, 2011). Terdapat dua macam gangguan kesehatan, yaitu yang disebabkan karena mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung racun atau intoksikasi makanan (*food intoxication*) dan yang disebabkan oleh infeksi mikroba melalui makanan atau minuman yang tercemar mikroba atau parasit patogen dalam jumlah yang banyak disebut infeksi makanan (*food infection*) atau penyakit yang berasal dari makanan (*foodborne illness/foodborne disease*)

Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) adalah suatu keadaan ketika terdapat dua orang atau lebih menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan (Peraturan Pemerintah, 2019). Menurut data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengatakan bahwa KLB KP terbanyak yang bersumber dari penyelenggaraan makan jasa boga menurut data BPOM tahun 2019, 2020, dan 2021 berturut turut adalah 27, 9 dan 13 kasus (BPOM, 2019).

Banyaknya kasus keracunan makanan yang terjadi menunjukkan bahwa makanan yang diproduksi dan disajikan kepada konsumen belum memenuhi syarat keamanan makanan, yaitu makanan yang bersih, aman dan tidak menyebabkan penyakit. Seperti kejadian keracunan di Kota Pekanbaru tanggal 17 Maret tahun 2021, 30 orang guru menjadi korban keracunan makanan aqiqah (Syukur, 2021), kasus lain yang terjadi di Kabupaten Tasikmalaya pada 29 Mei tahun 2022, 145 orang menjadi korban keracunan makanan catering haji (Rukanda, 2022) dan kasus yang baru-baru ini terjadi adalah keracunan makanan syukuran di Kabupaten Tasikmalaya pada 29 Juni 2022 korban yang mengalami keracunan berjumlah 155 orang (Rahardian, 2022).

Menurut Pasal 134 Undang Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja menyebutkan bahwa setiap orang yang melakukan produksi pangan olahan tertentu untuk diperdagangkan, yang dengan sengaja tidak menerapkan tata cara pengolahan pangan, yang dapat menghambat penurunan atau kehilangan kandungan gizi bahan baku pangan

yang digunakan dan yang mengakibatkan timbulnya korban/ kerusakan terhadap kesehatan, keselamatan, dan atau lingkungan dapat mendapatkan sanksi berupa denda, penghentian sementara kegiatan produksi, penarikan pangan dari peredaran, ganti rugi, dan pencabutan perizinan berusaha, atau dapat sanksi berupa pidana penjara paling lama satu tahun dan denda paling banyak dua miliar rupiah (Peraturan Pemerintah, 2020).

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan juga menjelaskan bahwa untuk dapat memenuhi persyaratan standar keamanan pangan maka perlu dilakukan penerapan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik / *Good Manufacturing Practices* (GMP) (*Good Manufacturing Practices*). GMP merupakan kondisi dan aktivitas dasar yang dibutuhkan untuk memelihara lingkungan yang higienis dari mulai pengadaan bahan mentah hingga makanan siap dikonsumsi dengan prinsip mengedepankan keamanan pangan untuk konsumen (Peraturan Pemerintah, 2019).

Jasa boga atau katering perlu menyelenggarakan GMP sebagai salah satu pedoman yang digunakan guna menunjang kualitas produk yang dihasilkan dan juga menunjang keamanan makanan yang akan dikonsumsi. Berdasarkan beberapa penelitian terkait GMP masih banyak ditemui permasalahan yang dapat memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan seperti pada penelitian Pratama (2021) tentang analisis GMP di CV. Sumber Tirta Jaya menyebutkan bahwa dari 178 aspek GMP yang diteliti, 31 diantaranya tidak sesuai dengan pedoman yang seharusnya diterapkan. Penelitian Syauqi (2020)

tentang analisis ketidaksesuaian kondisi lingkungan dengan menggunakan GMP di usaha wardi tahu juga menyatakan bahwa persentase persyaratan yang tidak sesuai adalah sebesar 46,7% hal ini menunjukkan bahwa masih rendahnya penerapan GMP pada dapur produksi.

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kota Tasikmalaya tahun 2021, jumlah jasa boga yang ada di Kota Tasikmalaya berjumlah 85 jasa boga dan dari 85 jasa boga tersebut hanya 7 jasa boga yang sudah memenuhi syarat, dan di Kecamatan Purbaratu belum ada jasa boga yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi, salah satu jasa boganya adalah Jasa boga “MAC” Tasikmalaya. Penyelenggaraan makanan yang memproduksi makanan dengan jumlah banyak dan menggunakan daging sebagai salah satu bahan bakunya seperti jasa boga “MAC” Tasikmalaya memiliki resiko yang besar terjadinya kontaminasi pada makanan.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Studi Kualitatif Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* di Jasa boga “MAC” Tasikmalaya” sebagai salah satu pedoman penunjang proses produksi untuk mencapai tujuan yaitu menghasilkan produk yang aman dan berkualitas sesuai dengan standar yang berlaku serta sebagai antisipasi /manajemen resiko dan meningkatkan citra perusahaan jasa boga “MAC” Tasikmalaya.

B. Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dari penelitian ini adalah menganalisis bagaimana penerapan GMP di jasa boga MAC Tasikmalaya berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 serta menentukan rekomendasi tindak lanjut dari aspek yang belum memenuhi standar.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practices* di jasa boga MAC Tasikmalaya.
2. Merumuskan rekomendasi tindak lanjut terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* di jasa boga MAC Tasikmalaya.

D. Ruang Lingkup Penelitian

1. Ruang Lingkup Masalah

Penerapan GMP di jasa boga MAC Tasikmalaya berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 yang meliputi beberapa aspek seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk.

2. Ruang Lingkup Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif.

3. Ruang Lingkup Keilmuan

Penelitian ini termasuk ke dalam lingkup keilmuan gizi khususnya di bidang keamanan pangan jasa boga.

4. Ruang Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah pelaksanaan produksi makanan dan karyawan di jasa boga MAC Tasikmalaya beserta konsumen dan petugas inspeksi sanitasi puskesmas.

5. Ruang Lingkup Tempat

Lokasi atau tempat penelitian ini dilakukan di jasa boga MAC Tasikmalaya.

6. Ruang Lingkup Waktu

Penelitian ini dilaksanakan bulan Agustus 2022 – Agustus 2023

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian yang dilakukan di jasa boga MAC Tasikmalaya ini diharapkan dapat memberikan informasi, menambah pengetahuan, wawasan, serta pemahaman mengenai GMP pada produk makanan yang dihasilkan jasa boga.

2. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama mengikuti program sarjana gizi khususnya GMP pada keamanan pangan jasa boga.

3. Manfaat Bagi Perusahaan Jasa boga

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menjadi bahan informasi, saran atau masukan dan evaluasi terhadap pihak perusahaan khususnya penerapan GMP. Selanjutnya pihak perusahaan dapat mempersiapkan hal-hal yang dibutuhkan terkait sertifikasi GMP, Laik Higiene Sanitasi maupun HACCP agar dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan regulasi pemerintah.

4. Manfaat Bagi Prodi Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi mahasiswa tentang penerapan GMP pada jasa boga catering sesuai dengan regulasi yang ada serta menambah referensi atau bahan kepustakaan di Program Studi Gizi.