

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jasa boga merupakan usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dapat dilakukan oleh perseorangan atau sebuah badan usaha (Permenkes RI, 2011). Jasa boga disebut juga sebagai dapur atau catering. Jasa boga ini bertujuan untuk membantu memenuhi kebutuhan di bidang makanan dengan berbagai macam pilihan menu sesuai dengan keinginan konsumen. Dalam industri jasa boga ini terdiri dari bisnis ditujukan untuk menyediakan produk masakan berupa makanan dan minuman dalam berbagai acara atau memasok makan siang untuk perusahaan (Denik, 2019). Sesuai dengan persyaratan Permenkes Nomor 1096/ MENKES /PER/ VI/ 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga, setiap jasa boga wajib memiliki izin usaha dan pemeriksaan atau pemantauan hygiene sanitasi jasaboga dari dinas terkait.

Dalam kegiatan jasa boga atau produksi makanan, pentingnya tindakan hygiene sanitasi terhadap produk makanan. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan dilihat dari bahan makanan yang digunakan, lokasi atau tempat pengolahan, orang, dan peralatan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Permenkes RI, 2011). Menurut (Avicena & Retno, 2018) menyatakan hygiene sanitasi merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk menghindari terjadinya pencemaran terhadap hasil produksi di bidang makanan. Proses awal untuk menjaga *hygienis* dari suatu makanan yaitu perlu dilakukan pemilihan bahan makanan, yang bertujuan untuk memperoleh produk makanan yang berkualitas tinggi. Pemilihan bahan baku pangan menjadi faktor penting dalam membentuk produk akhir, selain bahan baku tersebut termasuk bagaimana tahapan atau proses pengolahan, alat yang digunakan, penjamah, sanitasi, dan lokasi atau tempat pengolahan. Hygiene sanitasi ini sangat penting diperlukan dalam kehidupan sehari-hari, karena

hygiene sanitasi dapat mempengaruhi kesehatan seseorang khususnya hygiene sanitasi pada makanan. Apabila hygiene sanitasi dalam mengelola makanan tersebut kurang baik maka dapat menimbulkan kontaminasi makanan, sehingga dapat menyebabkan timbulnya penyakit yang berasal dari *food borned disease* (Aliefiyah & Merissa, 2019). Dalam hal ini kebiasaan hidup bersih dan sehat dapat membantu penerapan hygiene sanitasi dan pengolahan makanan yang baik.

Di Indonesia masalah hygiene sanitasi masih merupakan masalah penting dalam bidang pangan (Ekawaty, 2019). Masalah hygiene sanitasi makanan perlu diperhatikan dengan adanya program pengawasan dan pengendalian makanan, agar tidak terjadi kontaminasi yang dapat menyebabkan penyakit seperti keracunan makanan (Jiastuti, 2018). Dampak yang ditimbulkan dari hygiene sanitasi makanan di atas di dukung dengan fakta yang terjadi pada tahun 2017 di Semarang pada karyawan PT. Fukorio Indonesia terdapat 24 karyawan mengalami keracunan makanan disebabkan adanya kontaminasi bakteri atau mikroorganisme *Escherichia coli* pada makanan yang dikonsumsi oleh karyawan yaitu pada menu ikan asap (mangut) dan sayur bayam dari penyedia catering yang bekerjasama dengan pihak perusahaan (Nazar Nurdin, 2017). Pada tahun 2019 di PT. Mataram Tunggal Garment, sebanyak 105 karyawan diduga mengalami keracunan makanan pada saat makan siang. Perusahaan tersebut bekerja sama dengan 3 catering dalam menyiapkan makanan. Makanan yang disediakan menunya berbeda-beda, menurut salah satu karyawannya mengatakan bahwa dia merasa pusing, mual dan muntah-muntah saat memakan ikan tongkol yang rasanya pahit (Usman Hadi, 2019).

PT. RI Indonesia merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan sarana transportasi dan kontruksi di area pertambangan Indonesia, seperti *Grandyby Car*, *Transportasi Mine Car*, *Slog Pot*, dan *Rock Bolt*. Dalam memenuhi produksi PT. Refindo mendatangkan bahan baku khusus dari PT. Krakatau Steel Indonesia di daerah Cilegon. PT. RI Indonesia ini terletak di Jl. Basuki Rahmat No. 05, Sukosari, Kec. Kartoharjo, Madiun. PT. RI Indonesia memiliki 100 karyawan yang dibagi dalam 2 shift yaitu shift pagi

(07.00 – 14.00) dan shift sore (14.00-21.00). Dengan pertimbangan bekerja 8 jam/hari, karyawan PT. RI Indonesia memiliki hak untuk memperoleh makanan dan minuman yang bergizi. Di PT. RI Indonesia dalam menyiapkan makanan dan minuman memiliki sebuah jasa boga atau dapur sendiri dalam mengolah makanannya. Untuk itu di dalam jasa boga sebuah perusahaan kualitas makanan yang disediakan harus sesuai dengan peraturan tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga (Permenkes Nomer 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011), agar makanan yang akan disajikan kepada karyawan tidak menimbulkan keracunan.

Dari hasil studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 30 Oktober 2019, bertujuan untuk menilai kualitas bakteriologis yaitu angka kuman pada sampel makanan nasi, sayur (bening), lauk (ikan tongkol), dan sambal (tomat) yang disediakan oleh PT. RI Indonesia. Pengambilan sampel makanan ini menggunakan metode uji petik (dilakukan sesaat pada sebagian makanan) sebanyak 200-300 gram dengan menggunakan alat yaitu sendok, plastik klip steril, bunsen, kertas label, alkohol, dan termos es. Untuk perhitungan angka kuman menggunakan metode *Total Plate Count* dengan menghitung jumlah koloni yang terdapat di plate agarnya, jika terdapat dua koloni bertumpuk dan beberapa koloni yang berhubungan tetap dihitung 1 koloni. Dari hasil pemeriksaan jumlah angka kuman pada 4 sampel makanan masing-masing yaitu Nasi 240 kol/gram, Sayur (bening) 145.000 kol/gram, Lauk (ikan tongkol) 12.000 kol/gram, dan Sambal 30 kol/gram. Standar jumlah angka kuman pada makanan menurut BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016 yaitu 10.000 kol/gram. Berdasarkan 4 jenis sampel makanan diatas terdapat 2 jenis sampel makanan yang disajikan oleh pihak perusahaan melalui dapur tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis yaitu pada Sayur (bening) 145.000 kol/gram dan Lauk (ikan tongkol) 12.000 kol/gram. Hasil tersebut menunjukkan angka kuman pada sampel makanan yang disajikan pada PT. Refindo Intiselaras Indonesia masih tinggi.

Berdasarkan permasalahan yaitu masih tingginya angka kuman pada sampel makanan yang disediakan oleh jasaboga PT. RI Indonesia, maka dipandang perlu untuk dilakukan penelitian terkait bagaimana penerapan hygiene sanitasi jasaboga dengan judul : “STUDI TENTANG PENERAPAN HYGIENE SANITASI JASABOGA DI PT. RI INDONESIA KOTA MADIUN TAHUN 2020”

1.2 Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah

1.2.1 Identifikasi masalah

Tingginya angka kuman pada sampel makanan dari hasil pemeriksaan dengan menggunakan uji petik yang dilakukan pada PT. Refindo Intiselarasa Indonesia perlu dilakukan identifikasi, adapun hasil identifikasi dari permasalahan tingginya angka kuman pada beberapa sampel makanan sebagai berikut :

- a. Faktor penyebab makanan yang diolah tidak memenuhi syarat yaitu menurut (Avicena & Retno, 2018) dalam kegiatan proses produksi makanan pentingnya perlakuan hygiene sanitasi yang dilihat dari beberapa aspek meliputi penjamah makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan, wadah dan peralatan masak yang tidak bersih dan tidak memenuhi persyaratan.
- b. Faktor dampak yang ditimbulkan dari makanan yang tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan, sehingga dapat menyebabkan timbulnya penyakit yang berasal dari bawaan makanan (*food borned disease*) seperti diare dan keracunan makanan (Aliefiyah & Merissa, 2019).

1.2.2 Batasan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi dari permasalahan terkait tingginya angka kuman pada makanan di jasaboga PT. RI

Indonesia , maka penelitian ini hanya dibatasi pada penerapan hygiene sanitasi jasaboganya, karena hygiene sanitasi jasaboga mencakup beberapa faktor yaitu meliputi aspek fasilitas bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan atau penjamah , dan makanan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang dikemukakan diatas, maka permasalahan pada penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut : “ Bagaimana implementasi hygiene sanitasi jasaboga berdasarkan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 di PT. RI Indonesia? ”.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui implementasi higiene sanitasi jasaboga berdasarkan Permenkes Nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011 di PT. RI Indonesia.

1.4.2 Tujuan khusus

- a. Menilai fasilitas bangunan yaitu meliputi lokasi, langit-langit, pintu dan jendela, pencahayaan, ventilasi, ruang pengolahan makanan.
- b. Menilai persyaratan fisik fasilitas sanitasi yaitu meliputi tempat cuci tangan, air bersih, jamban, kamar mandi, dan tempat sampah.
- c. Menilai kualitas fisik peralatan makan yaitu pengujian kebersihan peralatan makan dan tempat pencucian peralatan makan dan bahan.
- d. Menilai persyaratan kesehatan ketenagaan atau penjamah makanan yaitu meliputi sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku, berbadan sehat atau tidak mengidap penyakit menular, alat pelindung diri yang digunakan sebagai perlindungan kontak langsung dengan makanan, dan perilaku selama bekerja atau mengelola makanan

- e. Menilai pemeriksaan makanan yang meliputi pemeriksaan fisik (bau, warna, rasa, dan tekstur), pemeriksaan kimia (formalin), dan pemeriksaan mikrobiologi (angka kuman pada makanan).
- f. Hasil penilaian penerapan hygiene sanitasi jasaboga secara keseluruhan variabel yang diteliti.

1.5 Manfaat penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

Dapat mengimplementasikan ilmu pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan yang diterima di bangku kuliah pada bidang Makanan dan Minuman pada jasaboga disuatu perusahaan.

1.5.2 Bagi Instansi Terkait (Dinas Kesehatan)

Memberikan masukan kepada pengembangan program sanitasi dan sanitasi terkait dengan hasil pemantauan implementasi Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang jasaboga di wilayah kerja Dinas Kesehatan Kota Madiun .

1.5.3 Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan untuk mengambil kebijakan, agar perusahaan dapat mengevaluasi dan menerapkan pelaksanaan hygiene sanitasi jasaboga sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.

1.5.4 Bagi Karyawan

Sebagai masukan agar dapat melaksanakan prinsip hygiene sanitasi jasaboga terutama sesuai dengan Permenkes Nomor 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011.

1.5.5 Bagi Penanggung Jawab Jasaboga

Sebagai masukan agar lebih meningkatkan pengawasan hygiene sanitasi jasaboga secara rutin baik terhadap produk makanan dan minuman, fasilitas sanitasi, sarana yang digunakan, dan penjamah makanan yang mengelola makanan tersebut.