

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dunia kuliner saat ini di Indonesia khususnya di Semarang mengalami kemajuan yang cukup pesat. Jenis-jenis industri kuliner yang ada di Semarang sangat beraneka ragam mulai dari restoran, kafe, pujasera, katering, dan lain-lain. Salah satunya perkembangan yang cukup pesat di Semarang adalah bisnis katering yang menjadi salah satu tujuan dari masyarakat, yaitu masyarakat menginginkan urusan konsumsi lebih efisien.

Menurut Rohmalia *et al.*, (2013) katering merupakan penyedia makanan dan jasa untuk sebuah acara ataupun pesta. Bisnis katering pada umumnya adalah bisnis yang hanya melayani pasar lokal yang sifatnya mudah dijangkau melalui darat. Hal ini dikarenakan sifat dari bisnis katering yang membutuhkan persiapan yang sangat intensif sebelum acara berlangsung. Ciri khas utama katering adalah makanan yang disajikan tidak dimasak di tempat yang sama dengan tempat makanan dihidangkan, sehingga memungkinkan makanan tersebut rusak sebelum disajikan. Umumnya waktu proses pengolahan bahan hingga proses distribusi memakan waktu yang cukup lama.

Katering "A" merupakan salah satu katering besar, selain di Semarang juga berada di Jakarta, Surabaya, dan Malang. Katering "A" melayani beberapa acara seperti pernikahan ataupun acara penerimaan tamu dan acara penting lainnya. Beberapa menu disajikan perharinya untuk memenuhi kebutuhan, yaitu berbahan baku seperti *seafood*, daging sapi, daging kambing maupun pasta. Menu sup iga bakar daging sapi yang peneliti pilih juga merupakan menu yang sering diolah menjadikan Katering "A" harus menjaga kebersihannya. Bahan baku tersebut jika tidak ditangani dengan baik dan benar akan terjadi kerusakan yang menyebabkan makanan tersebut terkontaminasi.

Keracunan makanan pada umumnya terjadi karena sanitasi/higienis yang kurang, dan penyimpanan yang tidak baik. Permasalahan serius yang sering muncul jika pengelolaan makanan yang tidak benar atau terkontaminasi oleh bakteri adalah keracunan makanan sehingga sering menimbulkan Kejadian Luar Biasa (KLB)

(Suarjana *et al.*, 2013). Di Amerika Serikat setiap tahunnya ada 76 juta kasus *foodborne diseases* menyebabkan 325.000 jiwa rawat inap dan 5.000 kematian. Sekitar 70% kasus keracunan makanan di dunia disebabkan oleh makanan siap santap yaitu makanan yang sudah diolah, terutama oleh usaha catering (Depkes RI, 2000). Seringnya terjadi keracunan sebagai akibat mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bahan berbahaya merupakan peringatan bagi pengelola catering untuk meningkatkan sanitasi dan higienis. Kejadian keracunan dapat menurunkan reputasi dan citra industri jasa boga khususnya catering, sehingga kejadian tersebut harus dapat ditekan atau dihindarkan.

Katering “A” dipilih sebagai tempat untuk penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) karena memiliki pekerja berjumlah 130 orang dan melayani ±1600 konsumen serta juga untuk melihat proses sanitasi dan higienis dari Katering “A”. Menu daging sapi dalam sup iga bakar merupakan salah satu menu yang banyak peminat dalam pemesanannya. Maka, penerapan standar sanitasi dan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di dalam menu sup iga bakar daging sapi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan pada produk.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Industri Jasa Boga

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi jasa boga. Peraturan ini memuat tentang persyaratan umum bagi usaha jasa boga, ketentuan lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan. Dalam peraturan ini, jasa boga dibagi menjadi 5 golongan, yaitu golongan A1, golongan A2, golongan A3, golongan B dan golongan C.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 didefinisikan sebagai usaha pengolahan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Pemerintah saat ini telah memberikan perhatian terhadap masalah yang timbul akibat dari penyelenggaraan makanan terutama pada kasus-kasus

keracunan makanan yang disediakan oleh jasa boga. Menteri Kesehatan RI telah mengeluarkan peraturan yang memuat ketentuan tentang penyelenggaraan usaha jasa boga.

Pada negara yang sedang berkembang, penyakit akibat keracunan pangan bila dihitung dapat mencapai 0,8 juta orang meninggal setiap tahun. Selain itu, negara industri yang sudah maju terdapat penyakit akibat keracunan pangan mencapai 30% dari jumlah populasi manusia, dan 20 orang diantaranya ada satu juta orang meninggal setiap tahun. Pada negara-negara Asia, kasus keracunan pangan telah meningkat pada tahun 2003 dan 2004 yang disebabkan adanya penyediaan pangan dari jasa boga untuk keperluan di kantin sekolah, kantin perusahaan, dan untuk keperluan sosial dalam rangka pesta perayaan perkawinan (Embarek, 2004).

1.2.2. Relevansi Antara Higienis, Sanitasi, GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dengan Penjaminan Mutu Katering

Higienis adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Masalah higienis tidak dapat dipisahkan dari masalah sanitasi dan kegiatan pengolahan makanan (Sihite, 2000). Candra (2007) menambahkan sanitasi merupakan usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Masalah sanitasi dan higienis dilaksanakan secara bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih dan melakukan pekerjaan yang bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat. Higienis dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan,

tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Depkes RI, 2000).

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan agar memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu serta aman untuk dikonsumsi (Anggraini *et al.*, 2014). Peraturan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang diterapkan di catering/jasa boga yaitu dari desain dan konstruksi higienis untuk pengolahan produk makanan, desain dan konstruksi higienis untuk peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, pembersihan dan desinfeksi peralatan, pemilihan bahan baku dan kondisi yang baik, pelatihan dan higienis pekerja serta dokumentasi yang tepat. *Good Manufacturing Practices* (GMP) terdiri dari beberapa aspek yang saling berkaitan dan berpengaruh langsung terhadap produk yang diolah dan dihasilkan.

Pedoman dasar melaksanakan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 yaitu mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB). Ketetapan Menteri Perindustrian mengenai pedoman diatas dapat menjadi acuan bagi industri terutama industri makanan untuk dapat menjaga dan selalu menerapkan pengolahan yang baik dalam proses produksinya. Dalam hal ini, kemungkinan terjadinya kontaminasi terhadap bahan makanan dapat dihindari sehingga kualitas makanan terjaga sampai pada konsumen.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan program prasyarat dari *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), maka tujuan dan sasaran *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah memperkecil kemungkinan adanya kontaminasi mikroba patogen dan memperkecil potensi untuk tumbuh dan berkembang. Oleh karena itu, setiap produk dan sistem pengolahannya dalam industri pangan harus mempertimbangkan rencana pengembangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Dengan demikian, setiap produk dalam industri pangan yang dihasilkannya akan mempunyai konsep rencana penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) disesuaikan dengan sistem produksinya.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu sistem jaminan mutu yang berdasarkan kepada kesadaran bahwa *hazard* dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu, tetapi dapat dilakukan pengendaliannya untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. Sedangkan Titik kendali kritis (TKK) adalah langkah dimana pengendalian dapat diterapkan dan diperlukan untuk mencegah atau menghilangkan bahaya atau menguranginya sampai titik aman (Bryan, 1995). Titik kendali kritis (TKK) dapat berupa bahan mentah, lokasi, praktek, prosedur atau pengolahan dimana pengendalian dapat diterapkan untuk mencegah atau mengurangi bahaya. Ada dua titik pengendalian kritis, yaitu: TKK 1 sebagai titik dimana bahaya dapat dihilangkan, sedangkan TKK 2 sebagai titik dimana bahaya dikurangi.

Jaminan mutu dan keamanan pangan terus berkembang sesuai dengan tuntutan dan persyaratan konsumen serta dengan tingkat kehidupan dan kesejahteraan manusia. Mutu dan keamanan pangan tidak hanya bisa dijamin dengan hasil uji pada produk akhir di laboratorium, namun dengan pemakaian bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir pangan yang baik pula. Oleh karena itu, berkembanglah berbagai sistem yang dapat memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan sejak proses produksi hingga ke tangan konsumen yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dikenal sebagai sistem keamanan pangan yang efektif. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang telah dilakukan pada perusahaan pangan menjadikan pelanggan percaya terhadap jaminan keamanan yang telah dilakukan. Selain itu, juga akan memberikan kesan yang baik bahwa industri pangan yang bersangkutan memenuhi komitmen yang kuat dan profesional dalam menjamin keamanan pangan (Bryan, 1995).

1.2.3. Potensi *Hazard* pada Daging Sapi

Daging sapi termasuk dalam komoditas penting, di Semarang permasalahan keamanan pangan pada daging sapi belum mendapatkan perhatian yang memadai, baik oleh pemerintah kota, produsen, pedagang, maupun konsumen. Seiring

meningkatnya kebutuhan daging, muncul kecemasan masyarakat yaitu salah satunya banyak kasus keracunan makanan.

Bakteri patogen yang dapat mengontaminasi daging sapi adalah *Salmonella sp.* yaitu bakteri yang paling umum menyebabkan *foodborne disease* di negara berkembang dengan gejala diare, sakit perut, muntah, dan demam. Menurut data Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) tahun 2007, demam tifoid menyebabkan 1,6% kematian penduduk Indonesia untuk semua umur (Depkes RI, 2009). Para pengelola sapi potong, memiliki kewajiban hukum dan moral untuk mengembangkan dan melaksanakan program-program keamanan pangan prasyarat dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk meminimalkan risiko.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi praktek sanitasi dan higienis dalam pengolahan/penanganan makanan yang berbasis daging sapi dan menetapkan titik kendali kritis dan langkah preventif untuk meminimalkan potensi bahaya yang terjadi dengan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

