

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1.Latar Belakang

Industri jasa boga saat ini memiliki potensi yang besar karena makanan sendiri merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Pada zaman sekarang, manusia yang terbilang sibuk memerlukan segala hal yang praktis, maka orang yang tidak dapat makan bersama keluarga di dalam rumah memerlukan pelayanan makanan di luar rumah yang diselenggarakan secara khusus dalam skala besar atau kecil, sehingga memanfaatkan industri jasa boga, seperti industri catering. Saat ini, persaingan industri catering sudah sangat kompetitif. Hal ini ditandai dengan semakin banyaknya industri catering yang bermunculan, baik dalam skala besar maupun kecil. Berdasarkan data APJI (Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia) yang didirikan sejak 1987 silam, hingga tahun 2016 APJI telah beranggotakan sekitar 30.000 pengusaha yang terdiri atas pengusaha catering (Masharyono, 2016).

Produk masakan yang dihasilkan di catering menjadi penentu perkembangan suatu industri catering, diantaranya dalam hal rasa, kebersihan, serta penampilan. Keamanan pangan sampai saat ini sering menjadi hal yang tidak diperhatikan. Masyarakat akan menyadari jika sudah terdapat kejadian seperti pada kasus keracunan makanan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU RI No.18, 2012).

Sambal goreng ampela hati ayam adalah salah satu masakan khas Indonesia yang berbahan baku hati dan ampela ayam. Hati ayam adalah salah satu organ bagian dalam pada tubuh ternak ayam sebagai tempat metabolisme dan organ akumulator. Hati ayam merupakan bahan makanan yang sering diolah oleh masyarakat Indonesia. Hati ini berwarna merah agak kecoklatan, lembut dan mudah hancur, tetapi bila dipanaskan akan mengeras. Hati ayam merupakan tempat penyimpanan besi sehingga mengandung besi dengan kadar tinggi yang dibutuhkan untuk mencegah anemia. Ampela ayam memiliki kandungan protein sebesar 19,04%, lemak sebesar 10,56% dan kadar air

sebesar 55,89%. Ampela ayam memiliki kadar kolesterol cukup tinggi yaitu 205 miligram per 100 g (Stephanie, 2008). Selain itu, sambal goreng ampela hati ayam juga menggunakan bahan santan yang merupakan bahan makanan yang cepat rusak dan berbau tengik dalam beberapa jam (Cahaya, 2014).

Jika bahan pangan utama dalam masakan sambal goreng hati ayam tersebut yaitu ampela dan hati ayam tidak diproses dengan benar maka akan terdapat kemungkinan terjadinya keracunan. Seperti terdapat di Inggris hati ayam akan terkontaminasi campylobacters yang tinggi. Di Skotlandia Timur Laut, sudah dilakukan survey bahwa 81% hati ayam terkontaminasi *Campylobacter* (Hutchison *et al*, 2015). Selain itu ditemukan bakteri *Campylobacter jejuni* mengkontaminasi karkas ayam bagian punggung hingga tunggir lebih tinggi jika dibandingkan dengan bagian dada, paha, dan hati-ampela ayam. Hal ini terjadi dimungkinkan karena pada waktu memproses ayam mulai dari pengulitan bulu sampai eviserasi sangat mudah sekali terjadi kontaminasi dari saluran pencernaan (Poeloengan dan Noor, 2003).

Observasi penelitian ini secara umum bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata tentang dunia industri serta permasalahan yang menjadi kendala dalam menghasilkan produk pangan yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal). Salah satu bahan pangan yang mudah rusak adalah daging dan unggas. Pemilihan salah satu produk masakan pada industri katering ini yaitu sambal goreng ampela hati ayam ampela ayam. Pemilihan menu tersebut dikarenakan produk memiliki resiko kontaminasi yang tinggi terkait bahan yang digunakan dan cara pengolahannya yang berpengaruh pada umur simpan produk. Untuk menjaga keamanan dan kegunaan bahan pangan tersebut, dapat menggunakan program HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) selama proses pengolahan diantisipasi, dievaluasi, dikendalikan dan dicegah (Northcutt & Russell, 2010). HACCP ini penting dan tepat untuk menjamin mutu dan keamanan pangan di katering A, karena berdasarkan 7 prinsip nya, dapat mengatur secara runtut bagian bahan baku maupun proses produksi yang menjadi bahaya serta dapat menentukan bagaimana cara pengendalian bahaya-bahaya tersebut. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mempelajari penerapan sistem HACCP yang dilakukan pada proses pengolahan produk ayam, khususnya pada menu sambal goreng ampela hati ayam

melalui kegiatan observasi lapang, identifikasi, analisis, dan pemecahan masalah yang terdapat di lapangan.

## **1.2. Tinjauan Pustaka**

### **1.2.1. Industri Jasa Boga (Katering)**

Jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Jasaboga berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, dikelompokkan atas Jasaboga golongan A, golongan B, dan golongan C. Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3. Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi asrama, industri, angkutan umum, dan fasilitas pelayanan kesehatan. Jasaboga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara (Permenkes no. 1096, 2011).

Industri katering dalam penelitian ini termasuk jasaboga golongan A. Golongan A dibagi menjadi 3, yaitu jasaboga Golongan A1 melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Jasaboga Golongan A2 melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Jasaboga golongan A3 melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Berdasarkan kategori golongan A tersebut, industri katering pada penelitian ini termasuk industri jasa boga kategori A3.

### **1.2.2. Kasus Keracunan Pangan terkait dengan Industri Jasa Boga**

Informasi dari badan POM menyatakan kasus keracunan akibat pangan olahan jasa boga mulai dari bulan Januari 2016 hingga Juni 2017 terdapat sebanyak 58 insiden, dengan jumlah korban 4396 orang dengan 2 korban diantaranya meninggal dunia (BPOM, 2017).

Pada Peraturan Kepala Badan POM RI no. 25 tahun 2015, tercantum data KLB yaitu terdapat 47 kasus keracunan makanan pada tahun 2014, sedangkan pada tahun 2013 sebanyak 84. Data KLB yang dilaporkan jauh menurun jika dibandingkan pada tahun-tahun sebelumnya, contohnya pada tahun 2010 terdapat 115 kejadian, tahun 2011 terdapat 163 kejadian, serta pada tahun 2012 terdapat 128 kejadian. Keracunan makanan paling sering terjadi pada masakan rumah tangga, kemudian pada pangan jasa boga juga sering terjadi. Pada data yang diperoleh BPOM tahun 2015, terdapat 13 kejadian pada pangan jasa boga, yang berarti 28% keracunan makanan terjadi di industri jasa boga, 36% karena masakan rumah tangga, serta pangan jajanan 26%, dan pangan olahan lainnya sebanyak 11% (BPOM, 2015). Salah satu faktor yang mempengaruhi keamanan pangan salah satunya adalah adanya bahaya biologi dalam produk. Pada wilayah Jakarta terdapat 43 catering ditemukan kuman patogen, yaitu *Eschericia coli* dan *Staphylococcus aureus* (Wijonarko dan Poppy, 2007). Hal tersebut berarti perlu pengecekan kebersihan dan sanitasi pada usaha catering.

Berdasarkan kasus-kasus tersebut, maka penulis melakukan observasi penelitian tentang keamanan pangan pada industri jasa boga di Semarang, yang termasuk dalam industri jasa boga golongan A3. Golongan ini melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus pada golongan ini adalah ruang pengolahan terpisah dari tempat penyimpanan makanan, tersedia lemari pendingin dengan suhu  $-5^{\circ}\text{C}$  dengan kapasitas memadai, mempunyai alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup, makanan yang disajikan dikemas serta mencantumkan nama dan ijin usaha, serta pada kendaraan tercantum nama perusahaan dan ijin usaha.

### **1.2.3. Risiko Keamanan Pangan terkait dengan Industri Jasa Boga**

Usaha jasa boga yang menyediakan pangan siap saji mempunyai resiko kemungkinan dapat terjadinya penyakit yang ditularkan melalui pangan (*foodborne disease*) apabila tidak dilakukan penanganan yang baik. Dari laporan-laporan di berbagai media massa diketahui bahwa pangan yang berasal dari catering sering menimbulkan masalah keracunan yang meminta korban cukup banyak. Kasus keracunan pangan yang dilaporkan di media massa umumnya yang menyerang sekelompok orang dalam jumlah

besar, misalnya yang menyerang karyawan-karyawan di suatu pabrik yang mengkonsumsi pangan yang dipesan dari pengusaha jasa boga atau katering. Terdapat pula kasus keracunan pangan tetapi tidak dilaporkan, biasanya terjadi pada kelompok kecil konsumen atau yang konsumennya menyebar (Handayani, 2012).

Pada penelitian ini dikhususkan pada produk sambal goreng ampela hati ayam, dimana bahan tersebut dapat menyebabkan infeksi pada bagian pencernaan jika tidak diolah dengan benar yang disebabkan oleh *Campylobacter* (Hutchison *et al.*, 2015). Pemasakan yang kurang dapat menyebabkan warna hati ayam masih merah muda, hal itu juga mengurangi ketertarikan minat konsumsi manusia, selain itu juga menyebabkan tumbuhnya *campylobacteriosis*. Tetapi jika pemasakan terlalu lama akan menyebabkan warna menjadi abu-abu dan merubah tekstur pada hati ayam. Sehingga untuk menghindari pengolahan yang tidak benar tersebut maka hati ayam harus dimasak dengan suhu 70°C selama kurang lebih 2 menit (Whyte *et al.*, 2006).

#### **1.2.4. Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan**

Pengolahan makanan yang tidak higienis dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Maka perlu pengendalian bahaya pada titik kritis yang dikenal dengan HACCP. Keadaan sanitasi lingkungan tempat pengolahan makanan merupakan keadaan kebersihan lokasi sebagai tempat persiapan, pengolahan, dan distribusi makanan, yang meliputi keadaan kebersihan lokasi secara umum pada bangunan, ventilasi, pencahayaan, kebersihan lantai, dinding, langit-langit, penyediaan air bersih, tempat pengumpulan sampah, toilet, sarana pengendali hama, dan saluran pembuangan air limbah (Puspita *et al.*, 2010). Pada industri pengolahan pangan perlu adanya prosedur operasi standar sanitasi, salah satunya yaitu *Sanitation standard operating procedure* atau yang lebih dikenal dengan SSOP. SSOP merupakan suatu komponen program persyaratan teknis dasar (*prerequisite program*) yang harus dipenuhi apabila suatu unit usaha akan memulai suatu proses produksi dan berencana untuk menerapkan HACCP (Mortimore dan Wallace, 2001). Selain SSOP, sistem HACCP juga memiliki persyaratan dasar lain yang harus dipenuhi, yaitu *good manufacturing practice*. *Good manufacturing practice* atau GMP dapat dikatakan sebagai salah satu pilar penopang sistem HACCP dalam menjamin praktek pencegahan terhadap kontaminasi yang

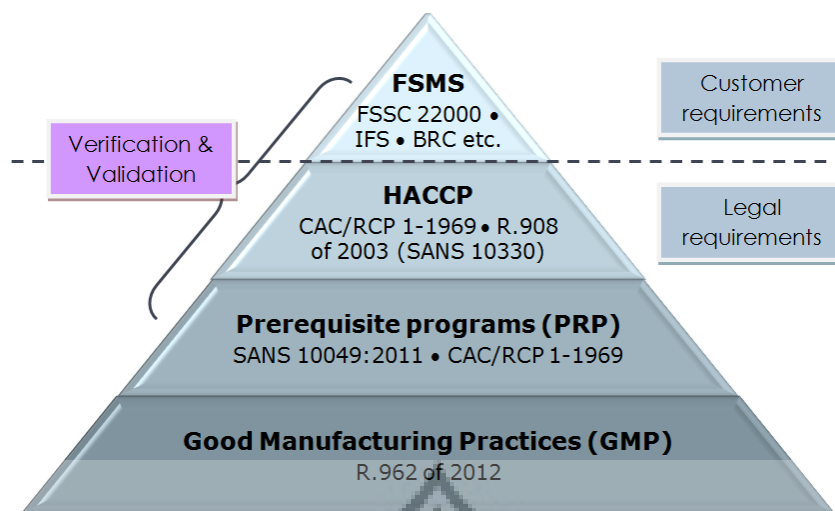


menyebabkan produk menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Winarno dan Surono, 2002).

Saat ini sistem HACCP pun telah diintegrasikan ke dalam sistem mutu lain seperti ISO 15161:2001 dan ISO 22000:2005. Badan Standarisasi Nasional telah mengadopsi sistem HACCP dari Codex dan menerbitkannya melalui dokumen SNI 01-4852-1998. Pelaksanaan sistem HACCP tak pernah lepas dari pelaksanaan persyaratan-persyaratan dasar (*prerequisite program*). Sistem jaminan mutu keamanan pangan harus diawali dengan pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP). Di Indonesia, GMP dikenal dengan nama Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) yang telah diatur melalui Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/Menkes/SK/I/1978 dan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang diatur melalui Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.00.05.5.1639 tanggal 30 April 2003 (Cartwright, 2010).

Penerapan GMP atau cara produksi yang baik merupakan salah satu indikator bahwa sanitasi dalam operasional produksi telah dilakukan dengan baik. Penerapan GMP, diikuti dengan dokumentasi dalam bentuk SSOP, merupakan nilai tambah bagi perusahaan pangan untuk dapat menembus pasar ekspor, sesuai dengan peraturan perdagangan negara tujuan. Selain itu GMP yang sudah diterapkan dan disusun secara sistematis dalam bentuk SSOP merupakan sebuah langkah maju untuk menuju pemenuhan persyaratan keamanan pangan karena GMP merupakan salah satu pra-syarat dalam pengaplikasian HACCP (Lisyanti, 2007).

Penjaminan keamanan pangan dapat diciptakan dengan sistem manajemen yang kontinu termasuk higienitas, *Good Manufacturing Practices*, dan manajemen kualitas. Oleh karena itu sistem HACCP dapat diterapkan yang berdasar pada *good manufacturing practices* (GMP) dan *standard sanitation operation procedures* (SSOP) untuk menciptakan pangan sehat dan aman (Douieb & Benlemlih, 2010).



Gambar 1. Diagram keterkaitan GMP, PRP, HACCP, dan FSMS  
Sumber : BSI (2014)

FSMS didasari oleh GMP dan PRP untuk merancang dokumen dan menetapkan kebijakan serta memverifikasi data terkait, yang bertujuan mendeteksi keamanan dan kualitas makanan, juga merupakan proses untuk memvalidasi bahwa sistem tersebut efektif dalam pengelolaan risiko keamanan pangan. Kemudian analisis bahaya dilakukan pada semua bahan baku, produk, dan proses sesuai yang dibutuhkan industri pangan, serta menetapkan titik kendali kritis (TKK), yang juga disesuaikan dengan GMP dan PRP. Lalu setelah penerapan dasar, industri pangan memiliki pilihan untuk mengintegrasikan FSMS dengan aspek lain dari sistem manajemen bisnis yang lengkap sesuai dengan kebutuhan klien serta sertifikasi yang diinginkan dengan mengajukan permohonan, diantaranya BRC, FSSC 22000, IFS, SQF, dan berbagai sistem manajemen khusus (BSI, 2014).

HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang didasarkan pada kesadaran atau perhatian bahwa bahaya (*hazard*) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi, tetapi dapat dilakukan tindakan pengendalian untuk mengontrol bahaya. HACCP merupakan salah satu bentuk manajemen risiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan pangan yang aman. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik

pengawasan yang mengutamakan tindakan pencegahan daripada mengandalkan kepada pengujian produk akhir (Cartwright, 2010).

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji seluruh rantai proses pengolahan masakan sambal goreng ampela hati ayam pada sebuah industri jasaboga di Banyumanik Semarang serta mengevaluasi implementasi sanitasi untuk mendesain rancangan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang didasari oleh sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP).

