

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Katering merupakan istilah umum untuk usaha yang melayani pemesanan berbagai macam makanan dan minuman siap saji untuk pesta maupun kebutuhan dalam suatu instansi dengan skala yang besar. Industri jasa boga atau usaha katering saat ini telah berkembang sangat pesat. Hal ini dikarenakan keinginan setiap individu untuk memenuhi kebutuhan pangannya dalam kondisi yang sangat sibuk, sehingga mereka membutuhkan makanan yang praktis dan siap dikonsumsi. Selain itu industri jasa boga dapat juga melayani berbagai kebutuhan seperti di restaurant *fast food*, hotel, penyajian makan di suatu pesta, untuk karyawan pabrik dan perkantoran, dan lain-lain. Pesanan akan di antar ke tempat pesta, tempat seminar dan sebagainya beserta pramusaji yang akan melayani tamu-tamu pada acara tersebut. Namun dengan adanya makanan yang siap saji ini mempunyai risiko yang dapat menyebabkan terjadinya penyakit yang ditularkan melalui pangan (*foodborne disease*) apabila tidak dilakukan penanganan pangan dengan baik. Selain itu kontaminasi yang terjadi pada pangan yang tidak ditangani dengan baik akan menyebabkan keracunan bagi yang mengkonsumsi. Hal ini mengindikasikan bahwa pengelola jasa boga kurang memperhatikan sanitasi dan higiene pada saat pengolahan pangan tersebut.

Berdasarkan data Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) sejak didirikan pada 1987 silam, hingga kini APJI telah beranggotakan sekitar 30.000 pengusaha yang terdiri atas pengusaha katering (Masharyono, 2016). Perkembangan jasa boga di Indonesia berkembang cukup pesat. Hal ini dikarenakan pergeseran pola hidup yang menyukai kepraktisan dalam hal makanan. Terutama bagi orang-orang yang sibuk bekerja dan tidak memiliki banyak waktu untuk mengolah makanan sendiri, sehingga mereka memilih memanfaatkan jasa penyajian makan siap saji / pelayan jasa boga.

Pada bulan April-Juni tahun 2017, data keracunan pangan yang dihimpun dari Badan POM RI menunjukkan berita keracunan akibat mengkonsumsi produk pangan (makanan dan minuman), adapun penyebab keracunan dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Data Keracunan Pangan bulan April-Juni 2017 (BPOM, 2017)

No	Penyebab Keracunan	Jumlah Insiden	Korban	Korban Meninggal
1.	Makanan olahan dalam kemasan	1	4	-
2.	Makanan olahan jajanan (PKL)	4	102	-
3.	Makanan olahan jasa boga (katering, restoran hotel, kantin)	10	666	-
4.	Makanan olahan rumah tangga	9	493	5
5.	Minuman lainnya	3	96	-

Penyebab keracunan pangan dari produk jasa boga atau katering kemungkinan dapat disebabkan adanya mikroba pathogen, kondisi sanitasi dan higiene tempat mengolah makanan yang buruk, serta penggunaan bahan kimia. Pangan yang dihasilkan industri jasa boga biasanya merupakan makanan yang berasam rendah dan berkadar air tinggi sehingga mudah busuk dan mudah ditumbuhi oleh mikroorganisme. Pengawasan yang kurang dalam penggunaan bahan kimia yang digunakan dalam produksi pangan juga menjadi penyebab keracunan pangan (Suhaeni, 2011).

Penyebab keracunan makanan atau *foodborne outbreaks* dapat dicegah dengan penanganan yang baik selama proses produksi. Untuk dapat menerapkan sistem panduan yang baik ada beberapa panduan yaitu dengan mengimplementasikan *good manufacturing practice* (GMP). GMP ini meliputi kondisi bangunan atau area untuk produksi dan kondisi dari karyawan sendiri. Pelaksanaan GMP ini akan membantu penerapan *good hygiene practice* (GHP) yang lebih mengarah pada sanitasi dan higienitas lingkungan atau pekerja pada saat produksi. Dengan adanya pelaksanaan GMP ini akan mendasari penerapan konsep HACCP yang merupakan suatu sistem manajemen yang digunakan untuk melindungi makanan dari bahaya biologi, kimia, dan fisik. Penerapan sistem ini berupaya untuk mencegah bahaya yang diperkirakan dapat terjadi, dan bukan reaksi dari munculnya bahaya. Jadi sistem ini merupakan tindakan pencegahan sebelum terjadinya bahaya (Rauf, 2013)

Penelitian ini dilaksanakan pada dapur industri jasa boga (Katering A) di salah satu tempat katering di daerah Banyumanik di Semarang. Pemilihan menu yang akan diteliti berdasarkan menu yang paling sering dipesan dan bahan baku yang rentan terhadap kontaminasi. Menu yang akan diteliti yaitu *fish steak* dengan bahan baku ikan kakap putih. Menu ini dipilih karena bahan baku yang digunakan mudah terkontaminasi jika penyimpanan sebelum diproses tidak tepat. Selain itu penyajian yang dilakukan berupa prasmanan di gedung dalam jumlah porsi >1000. Menu *fish steak* ini disajikan didalam piring bersama dengan sayuran pelengkap yaitu wortel, kentang, dan buncis yang sudah di rebus terlebih dahulu, serta di siram saus *fish steak*.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Industri Jasa boga

Semakin maju teknologi dan bertambahnya aktivitas pada masa sekarang membuat masyarakat lebih memilih cara yang praktis dalam pemenuhan makanan bagi individu, keluarga maupun acara atau kegiatan. Hal inilah yang mendorong pertumbuhan jasa boga seperti katering, rumah makan bahkan pedagang kaki lima. Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 mendefinisikan industri jasa boga atau katering adalah perusahaan perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atau berdasarkan pesanan. Usaha jasa boga meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang dibuat berdasarkan pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sebagainya.

Berkembangnya industri jasa boga di Indonesia sangatlah pesat, namun pengetahuan akan keamanan pangan yang memadai kurang dimengerti oleh para produsen pangan. Banyak sekali industri jasa boga yang belum menerapkan sistem keamanan pangan seperti sanitasi dan higienitas. Dalam industri jasa boga atau katering, higienitas dan sanitasi sangatlah penting. Oleh karena itu perlu adanya pemantauan khusus dari pemerintah terkait tentang pengetahuan bahan pangan, peralatan dan bangunan terutama pengendalian proses untuk dapat menghasilkan pangan yang aman saat dikonsumsi sehingga dapat mengurangi terjadinya kasus keracunan makanan (BPOM, 2015). Penjaminan keamanan pangan dapat diciptakan dengan sistem manajemen yang kontinu termasuk higienitas, *good manufacturing practices* (GMP) dan *standard*

sanitation operation procedures (SSOP) sehingga dapat menciptakan pangan yang sehat dan aman (Douieb & Benlemlih, 2010).

Usaha jasa boga dibagi menjadi tiga golongan, yakni golongan A, B, dan C dimana golongan tersebut didasarkan pada luasnya jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya risiko yang dilayani. Jasa boga golongan A adalah usaha yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri dari A1, A2, dan A3. Sedangkan golongan B yakni jasa boga yang melayani kebutuhan khusus seperti asrama penampungan jemaah haji, perusahaan, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri, dan sarana pelayanan rumah sakit. Untuk golongan C yakni jasa boga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara (Handayani, 2012)

Industri jasa boga pada catering A termasuk golongan A3. Menurut peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 industri jasa boga golongan A3 merupakan jasa pelayanan masyarakat umum dengan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (karyawan) dan kapasitas pengolahan yang lebih dari 500 porsi dengan sistem makanan *buffe* atau prasmanan. Dengan sistem penyediaan makanan berupa prasmanan membuat kegiatan produksi semakin padat dan memungkinkan terjadinya kontaminasi silang pada produk antara pekerja dengan alat yang digunakan. Ditambah dengan produk olahan yang disajikan merupakan menu berbasis *seafood* yang diolah kurang sesuai dengan *standard sanitation operation procedures* (SSOP), seperti kakap goreng tepung, olahan kakap, kakap balado, kakap saus tiram, dan lain-lain. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengkaji dan menganalisa proses produksi dari dapur suatu industri jasa boga yang kemudian akan diaplikasikan ke dalam rencana HACCP. Melalui rancangan HACCP yang dibuat, dapat diketahui beberapa potensi bahaya yang dapat muncul dan berpotensi sebagai titik kritis serta dapat melakukan verifikasi dan dokumentasi yang dapat mempermudah karyawan jasa boga dalam menerapkan sistem HACCP yang telah dibuat.

1.2.2. Kasus keracunan pangan yang 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. Penyebab utama kasus keracunan di Indonesia diperkirakan berasal dari pangan katering, diantaranya yaitu penggunaan bahan mentah yang tercemar mikroorganisme patogen, pangan didiamkan cukup lama sebelum dikonsumsi, dan proses pemanasan ulang dengan suhu yang tidak dapat mematikan mikroorganisme. Seringkali pangan katering tersebut dipersiapkan pada malam hari dan baru dihidangkan untuk makan siang pada hari berikutnya, sedangkan proses pemanasan kembali mungkin tidak cukup karena jumlah pangan yang dipersiapkan terlalu banyak. Selain itu jika selama waktu menunggu tersebut telah terbentuk racun bakteri yang relatif tahan panas, misalnya enterotoksin *Staphylococcus aureus*, kemungkinan pemanasan yang diberikan tidak cukup untuk menginaktifkan racun tersebut (Handayani, 2012). Kasus keracunan pangan yang terjadi pada jasa boga atau usaha katering sering kali terjadi karena pengusaha atau pedagang pada umumnya tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam praktek sanitasi yang baik dalam mengolah dan menyajikan makanan sehingga makanan yang dihidangkan kurang terjamin keamanannya.

1.2.3. Risiko keamanan pangan yang terkait dengan industri jasa boga

Perkembangan industri yang bergerak dalam pengolahan dan penyajian makanan siap santap yang disebut industri jasa boga atau katering telah berkembang dengan pesat pada saat ini. Namun, usaha jasa boga yang menyediakan pangan siap saji mempunyai risiko kemungkinan kontaminasi penyakit yang ditularkan melalui pangan (*foodborne disease*) apabila penanganan yang dilakukan tidak baik. Menurut laporan dari media masa diketahui bahwa pangan yang berasal dari katering sering menimbulkan masalah keracunan dengan korban cukup banyak. Kasus ini umumnya menyerang sekelompok orang dalam jumlah besar, misal menyerang karyawan-karyawan di suatu pabrik yang mengkonsumsi pangan yang dipesan dari pengusaha jasa ataupun katering (Handayani, 2012).

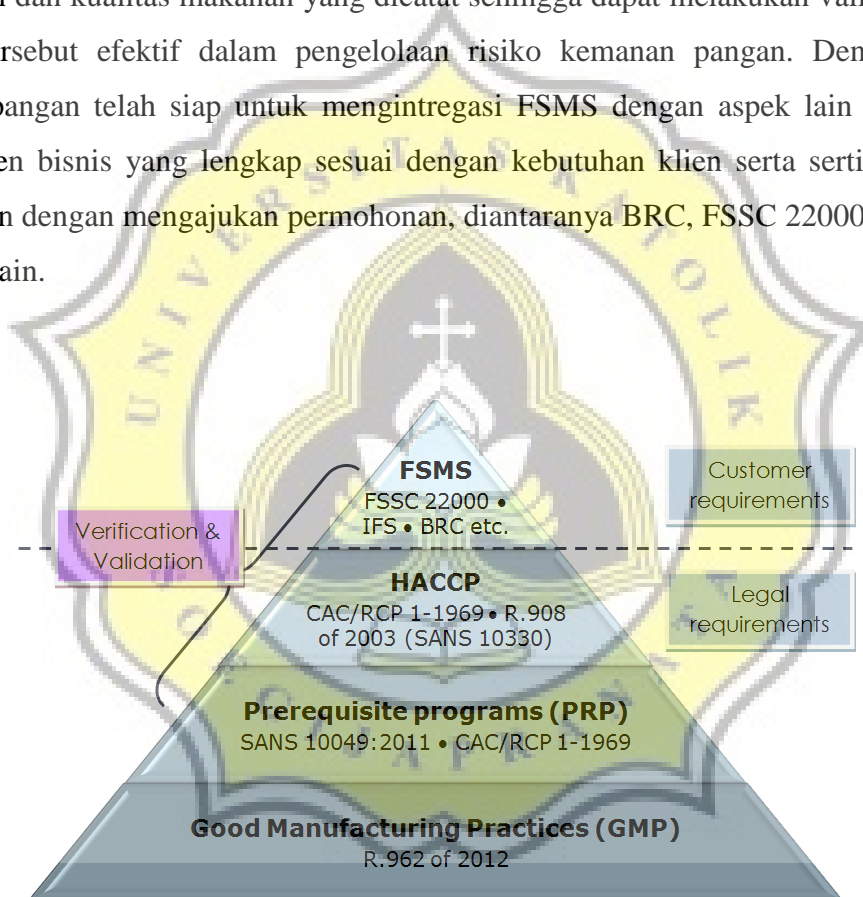
Ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) merupakan salah satu jenis ikan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Pada mulanya produksi ikan kakap putih ini hanya berasal dari tambak, namun sekarang sudah khusus dibudidayakan pada kurungan apung di laut (Jaya, Berian *et al* 2013). Berdasarkan kandungan protein dan lemaknya, ikan ini termasuk dalam kategori tipe A yang memiliki kandungan protein tinggi yaitu (15-20%) dan kadar lemak rendah yaitu 5%, serta 80,3% air, 0% karbohidrat, dan abu 1,1% (Afrianto dan Liviawaty, 2005).

Ikan kakap biasanya dikonsumsi dalam bentuk biasa sebagai lauk pauk saja. Ikan kakap juga masih jarang digunakan sebagai bahan olahan karena harganya yang tidak ekonomis. Namun pada catering A yang terletak di Banyumanik Semarang ini, masakan olahan kakap merupakan salah satu makanan yang paling sering dipesan oleh konsumen. Beberapa macam olahan kakap yang biasa dibuat adalah kakap asam manis, kakap goreng tepung, kakap angio, *fish steak*, dan lain-lain. Oleh karena itu pada penelitian kali ini memilih satu menu dan akan mengkaji lebih dalam terkait sanitiasi dan higienitas pengolahan *fish steak* dari bahan baku hingga siap di hadapan konsumen.

Bahan pelengkap yang disajikan bersama dengan *fish steak* yaitu sayuran yang meliputi wortel, kentang dan buncis, serta saus *fish steak* yang disiramkan di atas piring saat akan dikonsumsi. Sayuran yang akan digunakan dipotong-potong terlebih dahulu menjadi bentuk yang lebih kecil, kemudian direbus. Proses pengolahan, penyimpanan dan pendistribusian yang kurang baik akan meningkatkan jumlah mikroba, terutama pada makanan yang disajikan ditempat terbuka seperti pada penyajian industri jasa boga. Peningkatan total mikroba dapat mencapai jumlah dua kali lipat dan dapat tercemar bakteri patogen seperti *Bacillus cereus* (Tessi, *et al.*, 2002). Pengolahan makanan yang kurang tepat terutama penggunaan suhu saat pengolahan akan dapat menyebabkan kerusakan makanan (Sagoo *et al.*, 2013). Menurut penelitian Lues, *et al.* (2006), kebersihan/higienitas pekerja harus diperhatikan karena dapat menunjukkan penyebab timbulnya bakteri *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli*.

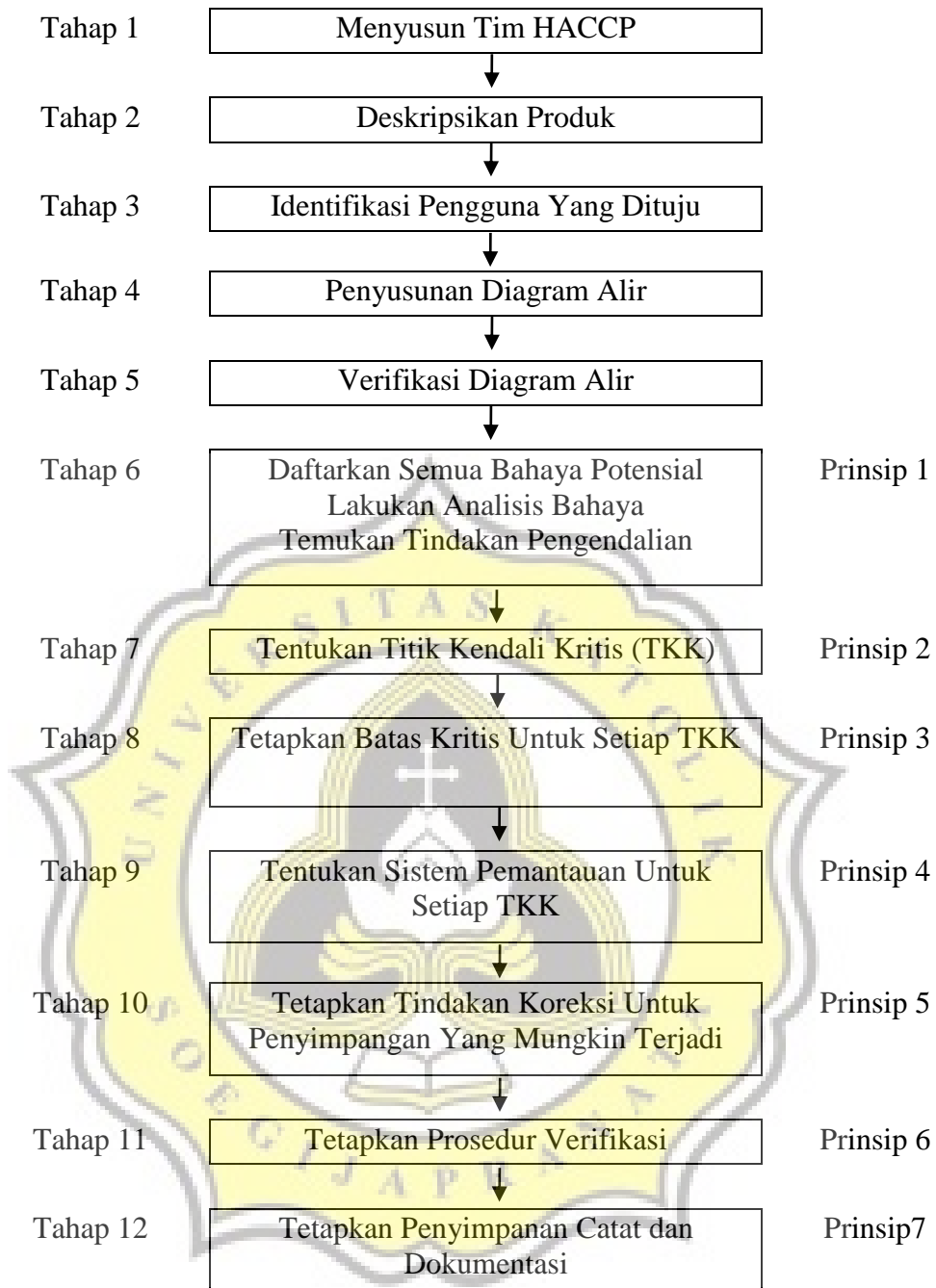
1.2.4. Penjaminan mutu dan keamanan pangan

Sanitasi makanan merupakan suatu tindakan membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya mulai dari penanganan bahan baku hingga makanan siap disajikan ke konsumen. Salah satu syarat untuk membuat konsep HACCP adalah GMP. Pada gambar 1 terdapat piramida yang menjelaskan keterkaitan antara GMP, PRP, HACCP dan FSMS, dimana dasar untuk mencapai FSMS adalah dengan melakukan penerapan dasar sanitasi dengan mengacu GMP dan PRP. Setelah itu dapat merancang sebuah dokumen HACCP dan menerapkan kebijakan serta menverifikasi data terkait, untuk keamanan dan kualitas makanan yang dicatat sehingga dapat melakukan validasi bahwa sistem tersebut efektif dalam pengelolaan risiko keamanan pangan. Dengan begitu industri pangan telah siap 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 lain-lain.



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

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan sistem penjaminan mutu dalam menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan makanan yang aman bagi konsumen. Tahapan penyusunan HACCP adalah sebagai berikut (Gambar 2)



Gambar 2. Langkah Penyusunan dan Implementasi Sistem HACCP menurut SNI 01-4852-1998

Dengan demikian dalam sistem HACCP, bahan/materi yang memungkinkan dapat membahayakan keselamatan dan merugikan manusia akan diidentifikasi dan diteliti dimana kemungkinan besar terjadi kontaminasi/pencemaran atau kerusakan produk makanan mulai dari penyediaan bahan baku, selama tahapan proses pengolahan bahan sampai distribusi dan penggunaannya. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya

dan identifikasi titik kendali kritis. Keuntungan yang didapat pada penerapan sistem HACCP yaitu dapat meningkatkan keamanan pangan pada produk, menentukan dimana prosedur pengendalian akan berdaya guna, meningkatkan kepuasan konsumen, memperbaiki fungsi pengendalian, mengubah pendekatan pengujian akhir yang bersifat retrospektif kepada pendekatan jaminan mutu yang bersifat preventif, dan mengurangi limbah dan kerusakan produk (Sudarmadji, 2005).

Mutu dan keamanan pangan sangat berkaitan erat dengan produk perikanan. Ikan merupakan produk pangan yang sangat mudah rusak (*perishable food*). Sehingga perlu adanya upaya untuk mempertahankan mutu serta keamanan pangan pada ikan. Bahan pangan seperti ikan, harus memiliki syarat dan memenuhi ketentuan sebelum di konsumsi. (Yuwono, 2012). Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang sering diekspor, karena ikan sangat kaya akan nilai nutrisi seperti kandungan protein yang tinggi, namun kandungan karbohidrat dan lemaknya sedikit bahkan tidak ada. Ikan dapat terkontaminasi dengan mudah pada berbagai tahap seperti pengangkutan, penanganan, dan pengolahan yang tidak tepat. Selain itu makanan laut juga bisa terkontaminasi selama penyimpanan (Sanjee, 2016). Kontaminasi dapat disebabkan oleh bakteri pathogen yang secara alami merupakan bawaan dari makanan yang berasal dari laut seperti *Vibrio* spp atau berasal dari air limbah yang terkontaminasi seperti *Salmonella* spp (Sanjee, 2016).

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan evaluasi implementasi sanitasi dan mengkaji seluruh rantai proses pengolahan masakan *fish steak* pada sebuah industri jasa boga di Banyumanik, Semarang untuk dapat mendesain rancangan HACCP.