

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan mempunyai peranan penting dalam kesehatan masyarakat. Makanan yang sehat dan aman adalah faktor yang penting dalam persentase peningkatan kesehatan masyarakat. Maka dari itu, kualitas makanan yang baik secara fisik, kimiawi, dan bakteriologis selalu diperhatikan (Depkes RI, 2002 dalam Marpaung, dkk, 2010).

Pertumbuhan ekonomi sangat mendukung bertambahnya sektor kuliner, sehingga banyak usaha kuliner yang semakin banyak. Menurut Kepmenkes No:1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa setiap rumah makan atau rumah makan seharusnya melakukan pemeriksaan laboratorium secara berkala untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang dijual aman untuk dikonsumsi (Depkes RI, 2003) dan Peraturan Pemerintahan RI No.28 Tahun 2004 dijelaskan bahwa cara produksi pangan siap saji yang baik harus memperhatikan aspek keamanan pangan dengan cara mencegah dari cemaran biologis yang mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan.

Keamanan pangan menjadi hal yang selalu berkaitan langsung dengan masyarakat penyakit bawaan makanan yang tersebar. Akibatnya, konsumen semakin khawatir tentang keamanan dan kualitas. Hampir 70% kasus keracunan makanan diasumsikan berhubungan dengan higiene peralatan yang digunakan dalam proses produksi makanan dan kinerja karyawan tersebut karena kurangnya pengetahuan tentang keamanan pangan yang memadai (Gizaw Z *et al.*, 2014).

Keracunan pangan dalam bulan Juli hingga September 2017 disebabkan karena makanan olahan yang disediakan oleh jasa boga dengan 8 kejadian dan korban sebanyak 422 orang. Keracunan makanan akibat olahan rumah tangga ada 8 kejadian dan sebanyak 249 korban dan 1 korban meninggal. Keracunan makanan karena makanan olahan dalam kemasan dengan 2 kejadian dan sebanyak 37 korban, penyebab keracunan karena minuman lain sebanyak 1 kejadian dengan korban sebanyak 16 orang. Makanan penyebab KLB keracunan pada makanan yang tertinggi yaitu, pada masakan olahan jasa

boga dan olahan rumah tangga. Berdasarkan Badan POM (2010) data keracunan makanan disebabkan oleh agen berupa mikroba dan kimia. Higiene dan sanitasi pengolahan makanan menjadi salah satu faktor risiko utama yang menjadi penyebab terjadinya KLB keracunan pangan (Mustikaning *et al.*, 2018).

Penyebab keracunan makanan menurut Rien dan Wiharyani (2010) adalah adanya cemaran bakteri patogen. Terjadinya keracunan ditandai dengan adanya gejala diare. Jika diare terjadi dalam jangka yang panjang akan dapat menyebabkan kematian. Kasus keracunan terjadi karena penerapan sanitasi lingkungan pengolahan yang masih kurang memadai. Maka dari itu perlu adanya GMP dan SSOP yang harus dilaksanakan dengan baik dan perlunya HACCP untuk mengendalikan bahaya supaya makanan yang disajikan dapat dikatakan aman dikonsumsi.

1.2. Tinjauan Pustaka

Dalam pembangunan era globalisasi, masyarakat dituntut untuk ikut berperan aktif dalam mewujudkan program pemerintah salah satunya yaitu mencukupi kebutuhan pangan rakyat. Dalam proses pembuatan makanan banyak kemungkinan adanya bahaya biologis seperti cemaran mikroba, bahaya fisik seperti benda dapat menempel pada produk, ataupun bahaya kimia yang dapat terkontaminasi dari bahan disekitar jika *handling material* (Yuniarti Rahmi *et al.*, 2015).

Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dari semua parameter mutu pangan yang ada. Dimana bahwa mutu pangan tidak dapat dijamin hanya dengan uji hasil produk akhir dari laboratorium. Produk yang mana didapatkan dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah, dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik (Kementrian Perindustrian RI, 2010).

Pangan olahan merupakan suatu produk makanan atau minuman yang dihasilkan dari proses atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Sanitasi adalah upaya untuk mencegah kemungkinan bertumbuh dan berkembang biaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat

merusak produk dan membahayakan konsumen (Kemenkes, 2004). Makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab adanya gangguan tubuh yang mengakibatkan kerugian setelah konsumsi. Salah satu cara memelihara kesehatan makanan yaitu dengan memastikan makanan yang dikonsumsi dalam keadaan bersih (Thaheer, 2005:46). Sumber kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Kontaminasi dari pekerja merupakan sumber kontaminasi yang sangat berpengaruh terhadap makanan. Kesehatan dan kebersihan pengolahan makanan mempunyai pengaruh yang cukup besar pada mutu produk yang dihasilkan, sehingga perlu diperhatikan (Titin Agustina, 2005).

Untuk memproduksi produk pangan perlu menggunakan standar-standar keamanan pangan (Badan Standarisasi Nasional, 1988). Salah satu standar keamanan pangan yang diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan suatu industri untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan (Thaheer, 2005). Sebelum melakukan HACCP terdapat persyaratan yang harus terlebih dahulu dilakukan yaitu GMP dan SSOP agar HACCP dapat berjalan dengan baik. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan persyaratan dasar yang harus dipatuhi oleh semua pelaku usaha makanan untuk memastikan makanan tersebut aman sebelum dikonsumsi konsumen (Prasetyo, 2000). Peran GMP mencakup proses produksi, bentuk bangunan, area produksi, area lokasi, karyawan, pengendalian hama, manajemen pengawasan, serta peralatan pengolahan. Sedangkan pada SSOP mempunyai peran dalam menegaskan setiap kewajiban dan tugas setiap proses produksi supaya dapat berjalan dengan baik dan memperhatikan sanitasi untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan.

Penggunaan cabai merah tidak dapat dipisahkan dari pola konsumsi rumah tangga sehari-hari, tidak hanya terbatas sebagai campuran lauk pauk, tetapi juga digunakan sebagai bahan penyedap dan pelengkap berbagai masakan. Kebutuhan akan cabai merah

akan selalu meningkat sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri yang membutuhkan bahan baku cabe merah dalam jumlah yang banyak, terutama bagi swalayan, rumah makan, katering, hingga industri makanan yang memanfaatkan produk ini untuk dibuat menjadi berbagai variasi makanan (Renate D, 2009).

Cabai merah (*Capsicum annum* L) merupakan salah satu komoditas sayuran yang dibudidayakan secara luas. Cabai merah merupakan produk unggulan yang termasuk dalam 18 jenis sayuran komersial yang dibudidayakan (Oktoviana Yanti *et al.*, 2012). Pada buah cabai terkandung vitamin C (asam askorbat). Vitamin C berperan sebagai antioksidan yang kuat yang dapat melindungi sel dari agen-agen penyebab kanker, dan secara khusus mampu meningkatkan daya serap tubuh atas kalsium (mineral untuk pertumbuhan gigi dan tulang) serta zat besi dari bahan makanan lain (Godam, 2006). Naidu (2003) menyatakan bahwa vitamin C merupakan vitamin yang larut dalam air dan esensial untuk biosintesis kolagen. Cabai dikonsumsi dengan beragam jenis dengan cara pengolahannya.

Sambal merupakan makanan khas Indonesia yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat. Selain itu, sambal juga dikonsumsi dengan intensitas yang cukup sering. Sambal adalah bentuk *puree* atau halusan cabai (*Capsicum sp.*) dengan atau tanpa menggunakan bahan tambahan seperti garam, bawang merah, dan bawang putih. Rasa khas yang ditimbulkan karena adanya komponen fenolik yang terkandung dalam cabai yang diidentifikasi sebagai *capcaisin* (Oyagbemi *et al.*, 2010).

Selain itu adanya bahan baku bawang putih. Bawang putih dapat digunakan sebagai bumbu masakan maupun pengobantan. Bawang putih mengandung zat bioaktif yaitu *allicin* berperan sebagai antibakteri dan dialdisulfida berperan sebagai aktivitas antibakteri. Aktivitas antibakteri dapat mengendalikan bakteri patogen, baik gram negatif maupun gram positif (Suryatmiati Sri *et al.*, 2015). Keracunan makanan bukan

disebabkan oleh menelan mikroorganisme hidup melainkan akibat toksin yang disekresikan oleh mikroorganisme ke dalam makanan.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui proses pengolahan sambal bawang goreng pada sebuah rumah makan siap saji di Kota Semarang serta mengevaluasi keamanan dan mutu produk berdasarkan 7 Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang didasari oleh sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP).

