

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Semenjak virus Covid-19 masuk ke Indonesia banyak sektor industri yang terkena dampak dari virus ini, termasuk industri jasa boga salah satunya yaitu restoran karena adanya peraturan Pemerintah yang mewajibkan masyarakat untuk membatasi kegiatan sosial seperti mengurangi kegiatan di luar rumah dan menjauhi keramaian yang bertujuan untuk mencegah penyebaran virus Covid-19. Oleh sebab itu, masyarakat lebih banyak menghabiskan waktu di rumah seperti bekerja dari rumah atau WFH (*work from home*) dan dalam memenuhi kebutuhan pangan cenderung memasak sendiri di rumah (Nurbaya, 2020). Disamping itu, virus Covid-19 dapat ditularkan melalui droplet dari seseorang yang terinfeksi ketika sedang batuk atau bersin lalu menyentuh makanannya dan orang lain membersihkan sisa makanan atau tempat makanan tersebut lalu menyentuh daerah wajah seperti mata dan mulut. Hal tersebut yang menjadi salah satu kekhawatiran masyarakat apabila memesan makanan dan minuman dari rumah makan atau restoran (Nurbaya dkk, 2020). Namun setelah memasuki *new normal* atau kebiasaan baru seperti saat ini, Pemerintah telah memberlakukan adanya protokol kesehatan dalam mencegah penyebaran virus Covid-19 di dalam rumah makan atau restoran, sehingga masyarakat tidak perlu merasa khawatir jika ingin memesan makanan di restoran selama protokol kesehatan tersebut dilakukan dengan benar oleh pengunjung maupun pekerja restoran. Protokol Kesehatan tersebut tercantum di dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 yang berisi tentang protokol kesehatan yang harus dilakukan di fasilitas umum salah satunya rumah makan atau restoran seperti seperti pengecekan suhu tubuh sebelum masuk restoran, selalu menggunakan masker, mencuci tangan, dan menerapkan jaga jarak (*social distancing*) dengan pengunjung lain.

Selain penerapan protokol kesehatan, keamanan pangan saat ini juga menjadi hal yang perlu diperhatikan oleh restoran karena sejak wabah COVID-19 minat masyarakat terhadap makanan yang aman dan bersih semakin meningkat (Galanakis, 2020). Makanan yang tidak diolah dengan benar dapat mengakibatkan gangguan kesehatan salah satunya yaitu keracunan. Salah satu penyebab keracunan makanan pada rumah

makan atau restoran adalah kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan *personal hygiene* di kalangan para pekerja (Sari, 2020). Pengendalian sanitasi dan higiene dapat dilakukan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP). GMP merupakan pedoman yang mengarah pada keamanan pangan pada industri jasa boga untuk menghasilkan pangan yang aman, berkualitas dan layak dikonsumsi. Aspek pada GMP meliputi bangunan atau kondisi area produksi, para pekerja, sarana dan prasarana yang digunakan pada saat proses produksi (PERMENKES, 2011). Sementara itu, SSOP merupakan prosedur sanitasi yang wajib dilakukan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan (Triharjono dkk, 2013). Berdasarkan hal tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan mengevaluasi penerapan dari *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) dan protokol kesehatan pada restoran JS untuk menjamin keamanan dari makanan yang diolah sebelum disajikan kepada konsumen.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Industri Jasa Boga (Restoran)

Jasa boga adalah perusahaan / perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan dengan penyajian berdasarkan pesanan yang dibagi menjadi tiga golongan yaitu A, B, dan C. Jasa boga golongan A yaitu yang melayani kebutuhan masyarakat umum dan dibagi menjadi golongan A1, A2, dan A3. Industri jasa boga golongan A1 dalam proses produksinya masih menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga, sedangkan golongan A2 dalam proses produksi masih menggunakan dapur rumah tangga namun sudah memiliki karyawan. Jasa boga golongan A3 sudah memiliki seluruh kriteria jasa boga golongan A2 dan dalam proses produksinya menggunakan dapur khusus. Selain itu, jasa boga golongan A3 dapat menyajikan makanan sebanyak 100 porsi /hari (Sawong dkk, 2016). Restoran termasuk kedalam industri jasa boga karena merupakan suatu usaha penyedia jasa makanan dan minuman yang memiliki peralatan dan perlengkapan untuk proses produksi, penyimpanan, dan penyajian. Restoran JS yang menjadi tempat penelitian ini merupakan restoran yang termasuk

kedalam golongan industri jasa boga A3 karena sudah memiliki dapur khusus untuk proses produksi.

1.2.2. Program Prasyarat Jaminan Keamanan Pangan Untuk Restoran

Pada saat ini keinginan masyarakat Indonesia untuk mengkonsumsi produk makanan yang sehat, bersih dan aman semakin meningkat semenjak adanya wabah virus Covid-19 (Galanakis, 2020). Oleh karena itu, keamanan dari pangan yang diolah menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Makanan yang aman adalah makanan yang tidak menimbulkan gangguan kesehatan apabila dikonsumsi (Sari, 2020). Dalam industri jasa boga khususnya restoran cepat saji seperti restoran JS yang menjadi tempat penelitian ini, pengolahan makanan dilakukan dalam waktu yang relatif singkat. Pengolahan makanan adalah seluruh aktivitas atau kegiatan seperti penerimaan bahan baku, proses pembuatan, perubahan bentuk, pewadahan, pengemasan, dan penyajian (PERMENKES, 2011). Proses pengolahan yang singkat apabila tidak ada jaminan dan pengawasan terhadap keamanan pangan maka dapat memicu timbulnya suatu penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne illness*).

Masalah gangguan kesehatan yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang diolah tanpa memperhatikan keamanan pangan salah satunya yaitu keracunan. Berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional yang dilaporkan oleh BPOM, pada bulan Juli hingga September 2017 terdapat 39 insiden kasus keracunan makanan di Indonesia yang diantaranya berasal dari makanan olahan industri jasa boga yaitu restoran (BPOM, 2017). Keracunan makanan dapat diakibatkan oleh beberapa hal salah satunya yaitu kurangnya penerapan sanitasi dan *personal hygiene* di kalangan pekerja atau penjamah makanan saat proses pengolahan berlangsung (Sari, 2020). Sanitasi adalah suatu kegiatan atau usaha untuk melindungi makanan dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum proses pengolahan seperti penyimpanan, pengolahan, pengangkutan hingga makanan siap dikonsumsi. Sementara itu, hygiene adalah upaya yang berfokus pada kesehatan dengan menjaga kebersihan individu atau penjamah makanan seperti mencuci tangan dan menggunakan masker saat kontak dengan makanan (Jatmika & Anisa, 2019). Berdasarkan Peraturan Menteri kesehatan di dalam ada beberapa aspek pengendalian yang mencakup sanitasi dan

higiene pada industri jasa boga yaitu kondisi sanitasi bangunan dan lingkungan tempat produksi, fasilitas sanitasi, peralatan produksi, karyawan, dan sanitasi makanan (PERMENKES, 2011).

Pengendalian terhadap sanitasi dan higiene di dalam restoran dapat dilakukan dengan cara menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang di dalamnya memuat *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP). GMP adalah suatu pedoman bagi industri terlebih industri yang berhubungan dengan pangan, kosmetik, farmasi, dan peralatan medis untuk meningkatkan kualitas atau mutu dari produk yang dihasilkan yang terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen saat mengkonsumsi atau menggunakan produk tersebut. Selain itu, GMP merupakan persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan atau industri pangan yang ingin menghasilkan produk pangan dengan mutu yang baik dan aman secara konsisten. Penerapan GMP meliputi beberapa aspek antara lain lokasi, bangunan, peralatan produksi, bahan baku, pengendalian proses pengolahan dan penyajian, fasilitas sanitasi, penyimpanan, pemeliharaan sarana dan prasarana (Bimantara & Juni, 2018). Sementara itu, SSOP adalah prosedur standar dalam pengelolaan lingkungan dengan melakukan kegiatan sanitasi dan higiene yang harus dilakukan suatu industri untuk meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan. Menurut Winarno & Surono (2004) dalam Triharjono dkk (2013) di dalam SSOP terdapat 8 kunci persyaratan utama sanitasi antara lain keamanan air, kondisi area yang kontak langsung dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, pemeliharaan fasilitas pencuci tangan dan toilet, perlindungan dari bahan yang dapat mengakibatkan kontaminasi, penyimpanan bahan, pengawasan kondisi kesehatan pekerja yang dapat menimbulkan kontaminasi, dan pemberantasan hama yang dapat mengganggu pada area pengolahan.

1.2.2.1. Penyimpanan Bahan Setengah Jadi

Salah satu aspek pengendalian makanan di dalam GMP adalah penyimpanan bahan pangan atau bahan baku. Bahan pangan utama pada restoran ini berupa bahan setengah jadi dalam kondisi beku seperti siomay, batagor, bakso dan lain sebagainya yang disimpan di dalam *freezer* yang dilengkapi dengan layar monitor suhu. suhu penyimpanan untuk pangan beku tidak boleh lebih dari -18°C karena pada suhu tersebut

tidak ada mikroorganisme yang dapat tumbuh (Asiah dkk, 2020). Namun pada produk makanan beku khususnya produk ikan tidak bisa dianggap sebagai produk yang aman atau jauh dari mikroorganisme karena banyak mikroorganisme yang masih bertahan meskipun dalam keadaan tidak aktif pada saat penyimpanan. Batas atau titik rendah pertumbuhan bakteri dalam makanan beku yaitu -10°C dan untuk kapang sekitar 5°C (Siregar & Friska, 2021). Sehingga untuk memastikan kualitas dari produk diperlukan adanya kontrol suhu dimana suhu yang dibutuhkan harus dipertahankan.

1.2.2.2. Suhu Makanan Sebelum Penyajian

Makanan selain aman untuk dikonsumsi juga harus memiliki kualitas yang baik agar menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas dari makanan yang disajikan adalah suhu dari makanan karena berdampak pada rasa yang dihasilkan, sebagai contoh rasa manis atau asin pada suatu makanan akan lebih terasa apabila makanan tersebut masih dalam keadaan panas atau hangat (Atmoko, 2017). Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang pengangkutan dan penyajian makanan juga harus memperhatikan suhu dari makanan yang disajikan yang dapat dilihat pada Tabel.1

Tabel 1. Suhu Makanan Sebelum Penyajian

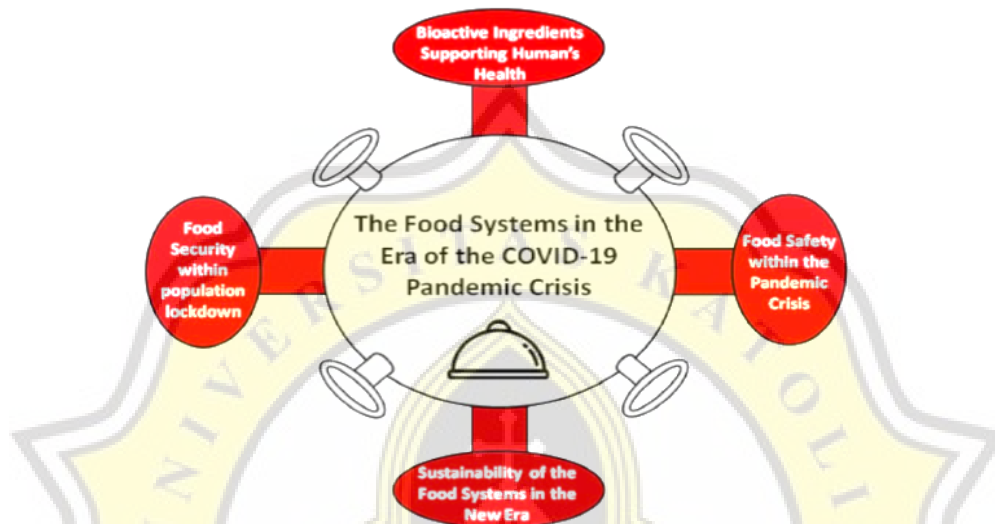
No	Jenis Makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25°C s.d. 30°C		
2	Makanan basah (berkuah)		$>60^{\circ}\text{C}$	-10°C
3	Makanan cepat basi (santan, susu, telur)		$\geq 65,5^{\circ}\text{C}$	5°C s.d. -1°C
4	Makanan dingin	5°C s.d. 10°C		$<10^{\circ}\text{C}$

Sumber : Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011

Berdasarkan Tabel 1. diatas dapat dilihat bahwa suhu makanan yang akan segera disajikan untuk makanan basah (berkuah) harus $>60^{\circ}\text{C}$ dan untuk makanan yang mengandung santan, susu, dan telur harus mencapai suhu $\geq 65,5^{\circ}\text{C}$.

1.2.3. Protokol Kesehatan Selama Pandemi Covid-19

Semenjak wabah virus Covid-19 keamanan dari makanan yang dikonsumsi merupakan hal penting bagi masyarakat. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Galanakis (2020) bahwa sistem keamanan pangan berubah pada masa pandemi Covid-19 yang dapat dilihat pada Gambar 1. berikut ini



Gambar 1. Sistem Pangan Pada Masa Pandemi Covid-19 (Galanakis, 2020)

Berdasarkan Gambar 1. diatas, selama masa pandemi komponen keamanan pangan dan kandungan bioaktif dalam pangan menjadi pertimbangan masyarakat dalam upaya pemenuhan pangan rumah tangga, termasuk perhatian masyarakat terhadap makanan yang dibeli dari luar rumah seperti dari rumah makan/restoran. Sehingga upaya pencegahan penularan virus Covid-19 pada proses penyediaan makanan menjadi sangat penting dalam mengurangi risiko penularan virus (Galanakis, 2020). Pemerintah Indonesia sendiri terus berusaha menekan laju penularan virus Covid-19 dengan menerapkan beberapa kebijakan seperti berdiam diri di dalam rumah (*stay at home*), pembatasan sosial (*social distancing*), pembatasan fisik (*physical distancing*), penggunaan masker, menjaga kebersihan diri dengan mencuci tangan, belajar atau bekerja dari rumah (*study / work from home*), penundaan kegiatan yang bersifat mengumpulkan orang banyak, penerapan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar), dan yang terakhir saat ini yaitu kebijakan pemberlakuan *new normal* (Nasruddin & Islamul, 2020). *New Normal* atau tatanan normal baru adalah keberlanjutan aktivitas di

dalam suatu negara yang terkena virus Covid-19 setelah adanya penurunan angka infeksi virus Covid-19 pada masyarakat. Hal tersebut dianggap sebagai kondisi yang aman oleh Pemerintah khususnya untuk penyelenggara kegiatan di ruang publik yang mengadakan interaksi sosial antar masyarakat (Herdiana & Supriatna, 2020). Kebijakan *new normal* dilakukan dengan tujuan agar aktivitas ekonomi dan sosial di suatu negara yang terdampak Covid-19 dapat terus berlanjut, hal ini didasari atas pernyataan dari WHO (*World Health Organization*) bahwa virus Covid-19 tidak akan hilang dalam waktu dekat. Apabila aktivitas ekonomi dan sosial pada suatu negara berhenti maka dapat menimbulkan ancaman bagi pertumbuhan dan pembangunan negara tersebut. Penerapan kebijakan *new normal* juga dilakukan oleh Pemerintah Indonesia salah satunya yaitu dengan menerapkan protokol kesehatan.

Protokol kesehatan adalah aturan atau prosedur yang harus dilakukan oleh seluruh masyarakat untuk menjaga kesehatan agar tidak terpapar virus Covid-19 sehingga tetap dapat menjalankan aktivitas dengan aman saat pandemi. Beberapa protokol kesehatan yang harus dilakukan oleh seluruh masyarakat yaitu tidak melakukan kontak langsung dengan seseorang atau pasien yang positif terkena virus Covid-19, selalu menggunakan masker saat berada di luar rumah, mencuci tangan / menggunakan *hand sanitizer*, dan menjaga jarak (Sofianto, 2021). Sementara itu, protokol kesehatan yang harus diterapkan pada rumah makan / restoran adalah penggunaan masker bagi pengunjung atau konsumen, pemeriksaan suhu tubuh, mengatur jarak antrian saat pemesanan dan pembayaran makanan, penyediaan fasilitas cuci tangan/ *hand sanitizer* (Amelia dkk, 2020). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KEPMENKES RI) nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 tentang protokol kesehatan pada rumah makan atau restoran adalah sebagai berikut:

A. Pelaku Usaha Restoran

Setiap pelaku usaha rumah makan / restoran wajib memperhatikan informasi terkini, himbauan, serta instruksi Pemerintah tentang virus Covid-19. Menyediakan fasilitas cuci tangan atau *hand sanitizer* di area pintu masuk atau tempat yang mudah dilewati oleh pengunjung, mewajibkan setiap pengunjung dan karyawan yang datang untuk melakukan pengecekan suhu tubuh, tidak melayani sistem *buffet* atau prasmanan. Selain

itu, mengusahakan transaksi *cashless* (non-tunai) apabila pembayaran dilakukan secara tunai maka diwajibkan mencuci tangan dengan sabun atau menggunakan *hand sanitizer* setelah transaksi. Menjaga kebersihan restoran dengan melakukan pembersihan dan desinfeksi rutin minimal 2 kali sehari (sebelum dan sesudah jam operasional restoran). Menutup atau membungkus alat makan yang diletakkan di meja seperti sendok, garpu, pisau, dan sumpit. Melakukan sistem jaga jarak dengan mengatur jarak antrian, pemesanan, dan pembayaran minimal 1 meter. Pengaturan jarak antar meja dan kursi satu dengan yang lainnya minimal 1 meter. Mengoptimalkan pemesanan makanan atau minuman secara online atau *drive thru*.

B. Para Pekerja / Karyawan Restoran

Setiap pekerja atau karyawan restoran harus memastikan kondisi kesehatan fisik sebelum masuk, selalu menggunakan masker saat bekerja, menghindari kontak atau menyentuh langsung wajah, mata, hidung, dan mulut. Menggunakan seragam atau pakaian khusus pada saat bekerja dan tidak menggunakan alat pribadi secara bersama seperti alat makan, alat ibadah dan sebagainya.

C. Para Pengunjung / Konsumen Restoran

Setiap pengunjung harus memastikan bahwa kondisi diri sehat sebelum mengunjungi restoran. Saat berada di restoran wajib menggunakan masker, menjaga jarak dengan pengunjung yang lain, melakukan cuci tangan atau menggunakan *hand sanitizer*, menghindari kontak langsung pada area wajah. Membersihkan barang pribadi yang dibawa ke restoran seperti *handphone*, tas, kacamata dan barang lainnya (MENKES, 2020).

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) pada restoran JS di Semarang serta mengevaluasi penerapan protokol kesehatan yang berdasarkan pada peraturan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (KEPMENKES RI) nomor HK.01.07/MENKES/382/2020.