

BAB 1: PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi kapan pun dan di mana pun. Untuk mendapatkan manfaat yang optimal bagi tubuh, makanan perlu dikelola dengan baik dan sesuai prosedur.⁽¹⁾ Pengelolaan makanan yang dilakukan tanpa menjaga kebersihan dan keamanan pangan yang memadai, dapat menyebabkan munculnya potensi gangguan kesehatan bagi konsumen akibat adanya bahan-bahan dalam makanan yang tidak aman. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap dalam pengolahan makanan.^{(2),(3)}

Setiap usaha yang bergerak di bidang industri jasa makanan seperti restoran, rumah makan, kantin, katering, kafetaria, instalasi pelayanan makanan di rumah sakit, sekolah, perusahaan dan perkantoran bertanggungjawab untuk penyiapan dan penyajian produk makanan yang aman, sehat, dan bermutu.⁽⁴⁾ Makanan yang sehat adalah makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup seimbang dan tidak mengandung unsur yang dapat membahayakan atau merusak kesehatan.⁽⁵⁾

Dalam laporan WHO (*World Health Organization*) tentang perkiraan beban global penyakit bawaan makanan tahun 2015, tercatat 31 agen bahaya yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan yang terdiri dari virus, bakteri, parasit, toksin, dan bahan kimia.⁽⁶⁾ Selain itu, ada sekitar 600 juta kasus penyakit bawaan makanan di seluruh dunia dengan anak-anak usia di bawah 5 tahun membawa 40% dari beban penyakit bawaan makanan dan mengakibatkan 125.000 kematian anak setiap tahun.⁽⁷⁾ Serta beban penyakit tertinggi terjadi di negara berpenghasilan rendah dan menengah.⁽⁶⁾

Berdasarkan Laporan Tahunan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Republik Indonesia Tahun 2021, melalui aplikasi SPIMKER, UPT (Unit Pelaksana Teknis) BPOM melaporkan terjadi 50 kasus KLBKP (Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan) dengan rincian 2.569 orang terpapar keracunan dan 1.783 orang diantaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%). Sedangkan jumlah korban meninggal akibat keracunan yaitu sebanyak 10 orang (*case fatality rate* sebesar 0,56%). Kasus ini perlu diberikan perhatian khusus pada angka *attack rate* karena terjadi kenaikan yang signifikan dibandingkan tahun sebelumnya. Pada tahun 2019, angka *attack rate* yaitu 45,29% dan meningkat menjadi 46,62% pada tahun 2020.⁽⁸⁾

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, KLBKP merupakan suatu kejadian yang terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan.⁽⁹⁾

KLBKP di Indonesia masih terus terjadi di masyarakat. Berdasarkan data, di Sumatera Barat terjadi 2 kasus keracunan pada tahun 2020 dan 4 kasus di tahun selanjutnya, 2021. Kondisi ini mengindikasikan bahwa pengetahuan dan perilaku masyarakat terkait keamanan pangan masih perlu ditingkatkan. Masyarakat masih mengabaikan pentingnya mengonsumsi pangan yang aman, sehingga masih terdapat risiko keracunan pangan yang dapat berbahaya bagi kesehatan mereka. Gejala penyakit seperti mual, muntah, dan pusing seringkali diabaikan serta cenderung tidak melaporkan kasus keracunan yang terjadi. WHO, organisasi kesehatan dunia, menyatakan bahwa di negara-negara berkembang setiap terjadi satu kasus keracunan yang dilaporkan, maka terdapat sekitar 99 kasus lainnya yang tidak dilaporkan. Hal ini

menunjukkan pentingnya meningkatkan kesadaran masyarakat dalam melaporkan kasus keracunan dan memperhatikan gejala yang terkait dengan penyakit tersebut.⁽¹⁰⁾

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Kota Padang dalam laporan tahun 2021 mencatat KLBKP terjadi di 4 daerah di Sumatera Barat, yaitu di Kabupaten Pasaman dengan 30 orang mengalami keracunan pangan akibat mengonsumsi sate, Kabupaten Sijunjung ditemukan 24 orang mengalami gejala keracunan akibat mengonsumsi lontong gulai pada perayaan ulang tahun seorang murid di SD 02 Sinjunjung, Kabupaten Pasaman Barat didapati 15 orang mengalami keracunan akibat bihun goreng, serta sebanyak 9 orang diduga mengalami keracunan di Kabupaten Pesisir Selatan akibat mengonsumsi minuman jenis *milkshake* boba. Berdasarkan data tersebut, keracunan pangan didominasi oleh agen penyebab *Staphylococcus aureus* yang banyak terdapat pada permukaan kulit dan permukaan mukosa di beberapa organ manusia. Hal ini menandakan bahwa masyarakat perlu meningkatkan penerapan *personal hygiene* dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.⁽¹⁰⁾

Pada tahun selanjutnya, dalam Laporan Dinas Kesehatan Kota Padang tahun 2022 terjadi 11 KLB (Kejadian Luar Biasa) yang terdiri dari 2 keracunan makanan dan 9 difteri. Jumlah penderita KLB mencapai 56 orang, dengan 41 kasus terkait keracunan makanan dan 15 kasus terkait difteri. Kasus keracunan makanan ini menunjukkan rendahnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan, sehingga perlu meningkatkan kewaspadaan terhadap bahan, metode pengolahan, sumber bahan makanan, dan masa berlaku makanan.⁽¹¹⁾

Untuk melindungi kesehatan masyarakat dan perdagangan pangan, FAO (*Food and Agriculture Organization*) dan WHO (*World Health Organization*) mewajibkan agar negara-negara menerapkan standar keamanan pangan dan mutu

internasional. Hal ini disebabkan karena pangan memiliki risiko terkontaminasi berbagai agen, baik agen biologi, kimia, maupun fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Penerapan standar keamanan pangan yang tidak merata dan lemahnya pengawasan yang dilakukan dapat mengakibatkan munculnya aneka kasus terkait pangan, seperti keracunan pangan atau kasus kesakitan yang disebabkan oleh mengonsumsi suatu makanan yang juga dikenal sebagai *foodborne disease*.⁽⁴⁾

Penjamah makanan yang tidak mengelola makanannya dengan baik dan benar serta tidak mengikuti ketentuan yang berlaku dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), alergi, dan diare atau keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, dan hewan. Umumnya, kondisi tersebut dapat terjadi setelah proses pemasakan akibat adanya kontaminasi silang (*cross contamination*) maupun kontaminasi ulang (*recontamination*).^{(12),(13)} Keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba perlu ditangani dengan penuh kewaspadaan karena penderitanya bisa mengalami gangguan pencernaan, penyerapan zat gizi yang terganggu, bahkan berisiko mengalami kematian. Oleh karena itu, diperlukan tindakan yang cermat dan seksama dalam mengelola dan menghindari kontaminasi makanan dan minuman untuk melindungi kesehatan masyarakat.⁽¹⁴⁾

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dikembangkan secara strategis dengan tujuan utama menjaga kebersihan dan kemurnian produk makanan sebelum dikonsumsi. Penerapan HACCP berorientasi pada mitigasi proliferasi bakteri daripada memberantasnya sepenuhnya, dengan fokus pada pengurangan pertumbuhan bakteri ke ambang batas yang dianggap lebih aman.⁽¹⁵⁾ Prinsip HACCP diterapkan dengan tujuan untuk mengelola dan mengurangi bahaya yang mungkin timbul selama proses produksi, pengolahan, dan distribusi makanan. Dengan

terkendalinya bahaya tersebut, maka dapat dipastikan bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen merupakan makanan yang aman.⁽¹⁶⁾

Banyaknya usaha kecil dan menengah di bidang penyelenggaraan makanan seperti kantin, warung makan, katering, lesehan di pinggir jalan dan di kaki lima yang kurang teredukasi mengenai keamanan makanan dapat menyebabkan timbulnya kasus-kasus keracunan makanan yang terjadi di Indonesia. Sehingga perlu adanya upaya untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada para pelaku di bidang pengadaan makanan.⁽¹⁷⁾

Universitas Andalas (Unand) merupakan salah satu kampus yang berada di kota Padang dengan luas hingga 500 hektar. Selain bidang akademik, kampus juga menyediakan fasilitas tempat makan seperti kantin, hampir setiap gedung kuliah dan fakultas memiliki fasilitas kantinnya sendiri. Namun, Unand memiliki suatu tempat yang selalu ramai dikunjungi oleh mahasiswa dari berbagai jurusan untuk melakukan berbagai kegiatan seperti makan dan kerja kelompok, yaitu *Business Center*.

Business Center Universitas Andalas atau yang kemudian disingkat menjadi BC Unand merupakan tempat pusat usaha yang menjual barang, jasa, dan makanan kepada konsumen yang berada di dalam lingkungan kampus. BC Unand merupakan gedung yang memiliki dua lantai dengan lantai pertama diisi oleh kantin-kantin yang menjual makanan berat dan lantai kedua diisi dengan usaha fotokopi dan kelontong. Kantin-kantin yang berada di lantai 1 BC Unand menjajakan berbagai jenis makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan pokok konsumen. Cara penyajian makanannya pun beragam, terdapat kantin yang menggunakan sistem prasmanan dan ada juga yang menggunakan sistem *made by order*. Lokasinya yang berada di lingkungan kampus, dekat dengan asrama mahasiswa dan Pusat Kegiatan Mahasiswa (PKM), menjadikan konsumen utama BC Unand adalah mahasiswa.

BC Unand yang selalu ramai dikunjungi karena tidak hanya buka di hari kerja namun juga di akhir pekan dan di hari libur, walaupun tidak semua kios yang buka. Sehingga, BC Unand dapat memenuhi kebutuhan pokok mahasiswa terutama pangan, terlebih bagi mahasiswa yang tinggal di asrama karena ada peraturan yang tidak membenarkan mahasiswa untuk memasak masakan sendiri di dalam asrama, kecuali menanak nasi. Menu makanan yang dijual di BC Unand sangat variatif dan sesuai dengan daya beli mahasiswa. Selain berfungsi sebagai tempat makan, kantin BC Unand ini juga sering menjadi tempat kumpul dan tempat untuk membuat tugas bagi mahasiswa.

Setiap pagi, BC Unand akan berada dalam keadaan yang bersih dan rapi karena dibersihkan oleh petugas *cleaning service*, namun waktu siang hingga sore harinya tidak ada yang menjaga. Para pemilik kantin hanya akan membersihkan bekas makan pelanggannya, tidak dengan lingkungan BC secara keseluruhan. Terkadang, terdapat lalat dan kucing yang berkeliaran di tempat makan. Hal ini akan mengganggu apabila dibiarkan dan tidak adanya perubahan akan menimbulkan dampak kesehatan kedepannya.

Selama ini, belum terdapat laporan yang tercatat mengenai kasus akibat makanan di BC Unand. Namun, berdasarkan hasil observasi awal dengan mewawancarai konsumen melalui studi kasus, didapati dalam 4 bulan terakhir terdapat 3 orang yang mengeluhkan sakit perut yang diduga terjadi setelah mengonsumsi makanan di kantin BC Unand, salah satunya bahkan sempat menginap di rumah sakit dengan diagnosa infeksi saluran pencernaan. Kasus ini merupakan kejadian yang tidak biasa namun pernah terjadi serta menjadi indikasi adanya kasus lain yang serupa. Sehingga upaya perbaikan dibutuhkan segera karena kondisi ini

memiliki risiko munculnya kasus baru sehingga mengganggu kesehatan mahasiswa selaku konsumen BC Unand nantinya.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penting untuk dilakukan penelitian mengenai analisis penerapan prinsip-prinsip HACCP dalam penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas tahun 2024.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dalam Penyelenggaraan Makanan di *Business Center* Universitas Andalas Tahun 2024”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Menganalisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dalam penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas Tahun 2024.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tim HACCP di *Business Center* Universitas Andalas
2. Mengetahui deskripsi produk makanan di *Business Center* Universitas Andalas
3. Mengetahui identifikasi rencana penggunaan produk makanan di *Business Center* Universitas Andalas
4. Mengetahui penyusunan diagram alir penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas

5. Mengetahui konfirmasi diagram alir penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
6. Mengetahui identifikasi analisis bahaya pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
7. Mengetahui penentuan titik kendali kritis (CCP) pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
8. Mengetahui penentuan batas kritis untuk setiap CCP pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
9. Mengetahui sistem *monitoring* batas kritis setiap CCP pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
10. Mengetahui penetapan tindakan koreksi pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
11. Mengetahui penetapan prosedur verifikasi pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas
12. Mengetahui dokumentasi dan pencatatan pada penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas Tahun 2024
13. Mengetahui hasil pengujian mikrobiologi pada makanan di *Business Center* Universitas Andalas Tahun 2024

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperdalam wawasan, pengetahuan, dan pemahaman peneliti mengenai HACCP, menjadi wadah untuk mengaplikasikan teori dan ilmu yang telah didapatkan selama proses perkuliahan, dan mengembangkan kemampuan peneliti dalam penulisan karya ilmiah.

1.4.2 Manfaat Bagi Pedagang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu pedagang untuk mengetahui titik kritis dan bahaya-bahaya yang mungkin timbul selama proses penyelenggaraan makanan agar makanan yang diproduksi terhindar dari risiko kontaminasi sehingga memiliki kualitas yang baik saat dikonsumsi. Serta menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran dalam berperilaku hidup bersih dan sehat.

1.4.3 Manfaat Bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi, rekomendasi, dan evaluasi bagi pihak kampus dalam komitmennya menjalankan program kampus sehat. Serta sebagai pertimbangan untuk meningkatkan pengawasan mengenai keamanan makanan di lingkungan kampus.

1.4.4 Manfaat Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan, referensi, dan pertimbangan untuk penelitian serupa selanjutnya serta pengembang keilmuan dalam bidang kesehatan lingkungan dan keamanan makanan terutama mengenai HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui analisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dalam penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas khususnya pada makanan siap jadi yang semua proses pengolahannya dilakukan di kantin lantai 1 Tahun 2024. Durasi penelitian berlangsung dari September 2023 hingga April 2024. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer, yang pengumpulannya dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan pengujian laboratorium. Pemilihan informan

menggunakan metode *accidental sampling*. Studi ini mewujudkan desain penelitian observasional dengan perspektif kualitatif yang bertujuan untuk mengetahui titik kritis dan bahaya yang mungkin terjadi selama proses penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas.

