

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan suatu kebutuhan dasar yang diperlukan oleh setiap makhluk hidup tidak terkecuali manusia. Makanan berfungsi dalam memberikan energi yang akan digunakan dalam melakukan aktivitas sehari-hari. Makanan juga digunakan untuk proses pertumbuhan, perkembangan hingga mencegah terjadinya sakit sehingga diperlukan makanan yang mengandung gizi tinggi untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Dewasa ini, seiring berkembangnya zaman dan teknologi, manusia cenderung memilih sesuatu yang lebih praktis seperti yang berhubungan dengan makanan. Hal tersebut menyebabkan terbukanya peluang bisnis terutama di lingkup kuliner seperti usaha jasa boga atau catering.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 yang dinamakan jasa boga atau catering merupakan jenis usaha skala perusahaan atau perorangan yang bergerak di bidang pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha berdasarkan pesanan. Perusahaan jasa boga berkewajiban menyediakan makanan yang aman dikonsumsi oleh konsumen. Makanan yang aman merupakan makanan yang tidak terpapar oleh bahaya biologis, kimia dan benda asing lain sehingga tidak menyebabkan sakit bagi konsumen (Direktorat Standarisasi Produk Pangan 2012)

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2023, dari 6.402 kasus keracunan, sebanyak 1.722 kasus (27%) merupakan kasus keracunan obat dan makanan. Secara khusus dikelompokkan kasus keracunan makanan pada tahun 2023 mencapai 1.110 kasus di Indonesia. Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk kedalam 5 provinsi tertinggi dengan kasus keracunan bersama Provinsi DKI Jakarta, Jawa Timur, Jawa Barat dan Sumatera dengan angka sebanyak 110 (6,39%) kasus. Badan Pengawas Obat dan Makanan memprediksi bahwa dalam

jangka waktu 2023 – 2025 kasus keracunan dapat mencapai 1.789 kasus. Keracunan makanan yang terjadi dapat diakibatkan oleh konsumsi makanan yang telah mengalami kontaminasi mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus atau bahan kimia, hingga benda fisik asing (Sharif, Javed, and Nasir 2018). Kejadian keracunan makanan dapat dicegah dengan penerapan keamanan pangan dalam pengolahan makanan terutama yang dilakukan oleh perusahaan jasa boga.

Penerapan prinsip keamanan pangan sangat diperlukan sebagai upaya meminimalisir terjadinya kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi konsumen (Choiriyah, Iqbal, and Rochmah 2023). Prinsip keamanan pangan dapat ditinjau dari aspek higiene sanitasi pengolahan makanan. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, higiene sanitasi adalah tindakan yang bertujuan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan sehingga menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi. Higiene sanitasi jasa boga tidak hanya menitikberatkan pada penggunaan alat dan bahan selama proses pengolahan melainkan juga mencakup bangunan, penjamah makanan, hingga fasilitas sanitasi.

PT C merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa boga yang melayani pesanan katering, akikah hingga kurban. Sebagai penyedia jasa boga dengan jumlah konsumen tersebar di berbagai wilayah di pulau Jawa, PT C perlu menerapkan pengendalian risiko keamanan pangan dan higiene sanitasi untuk menghasilkan produk yang aman bagi konsumen. Oleh karena itu, penulis ingin memberikan gambaran penerapan higiene sanitasi perusahaan jasa boga PT C dalam proses pengolahan produknya.

## B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah tindakan penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan di perusahaan jasadoga PT C?

### C. Tujuan

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran penerapan tindakan higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Perusahaan Jasaboga PT. C.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan golongan jasaboga PT. C
- b. Mendeskripsikan tindakan higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Perusahaan Jasaboga PT. C sesuai PERMENKES RI No 1096 Tahun 2011.

### D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini mengenai penerapan tindakan higiene sanitasi pengolahan makanan di perusahaan jasaboga PT. C adalah penelitian gizi bidang *food service* tentang higiene sanitasi makanan.

### E. Manfaat

#### 1. Bagi Peneliti

Bagi peneliti yaitu untuk mengetahui gambaran dan teknis pelaksanaan higiene sanitasi pada pengolahan makanan di Perusahaan Jasaboga PT. C.

#### 2. Bagi Perusahaan Jasaboga PT. C

Sebagai bahan masukan dan rekomendasi dengan tujuan perbaikan mengenai penerapan higiene sanitasi pengolahan makanan sesuai golongan jasaboga untuk mengusulkan sertifikat laik higiene sanitasi jasaboga yang berfungsi sebagai jaminan keamanan pangan, keamanan konsumen, meningkatkan nilai jual produk jasaboga.