

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan (*Food Safety*) adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu, membahayakan dan merugikan bagi kesehatan manusia (Republik Indonesia, 2012). Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul disebabkan oleh agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Biasanya penyakit ini disebut “keracunan makanan” (Adams dan Motarjemi, 2006).

Menurut data BPOM pada tahun 2022, ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan makanan. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 50 kasus. Adapun, jumlah orang terpapar keracunan makanan sebesar 5.505 sepanjang tahun 2022. Sebanyak 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit atau *attack rate* dan lima orang meninggal dunia atau *fatality rate*. Di Daerah Istimewa Yogyakarta, BPOM mencatat terdapat 60 kasus keracunan makanan. Kebanyakan KLB keracunan pangan terjadi di sekolah, seperti SD/MI dan SMP/MTs. Sebagai contoh, kasus keracunan di SD Muhammadiyah Karangtengah Imogiri pada 5 September 2022 menyebabkan 222 siswa dibawa kerumah sakit karena keracunan makanan yang disediakan sekolah. Kasus ini menunjukkan bahwa keamanan pangan dalam katering sekolah memiliki dampak serius terhadap

keselamatan siswa (BPOM, 2022).

Permasalahan keamanan pangan menjadi semakin penting mengingat data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) pada tahun 2019 mencatat bahwa makanan yang tidak aman dapat menyebabkan lebih dari 200 jenis penyakit, mulai dari diare hingga kanker. Lebih dari 600 juta orang di seluruh dunia, hampir 1 dari 10 orang, mengalami sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi, dengan 420.000 kematian setiap tahunnya (WHO, 2019).

Keamanan pangan menjadi isu serius di Indonesia, terutama di sekolah, dengan adanya kasus keracunan makanan yang meningkat. Faktor utama melibatkan katering sekolah, penggunaan bahan mentah terkontaminasi, dan kurangnya praktik sanitasi yang benar (Handayani, 2012). Keamanan pangan menjadi syarat penyelenggaraan makanan di sekolah. Oleh karena itu, perlu pengelolaan makanan yang aman dan bergizi untuk memastikan kesehatan siswa, termasuk pengawasan ketat terhadap penjamah makanan di dapur. Pengawasan ini harus menyeluruh dan mencakup berbagai aspek (Bakri, Intiyati dan Widartika, 2018).

WHO merumuskan ada lima kunci yang perlu diperhatikan dalam mengolah dan mempersiapkan makanan yaitu, pertama menjaga kebersihan yang berhubungan dengan higiene personal penjamah makanan dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi makanan. Kedua, memisahkan bahan baku mentah dengan yang telah dimasak, terutama bahan unggas, daging dan hasil laut. Ketiga, memasak bahan makanan secara menyeluruh artinya bahan baku harus dimasak hingga matang dan telah hilang sifat-sifatnya yang

menunjukkan bahan itu mentah. Keempat, menjaga makanan pada suhu yang aman artinya makanan yang telah dimasak harus disimpan di ruang dan suhu yang tepat dan sesuai dengan jenis makanan yang diproduksi dan kelima menggunakan air dan bahan baku yang aman (The World Health Organization, 2006).

Peneliti telah melakukan studi pendahuluan pada katering sekolah yang bekerja sama dengan dua SD Muhammadiyah di Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta dalam menyelenggarakan makanan sekola yaitu di SD Muhammadiyah Pakel dan SD Muhammadiyah Sokonandi. Hasil observasi menunjukkan sebagian besar perilaku penjamah makanan di dapur katering masih tidak menggunakan APD yang lengkap seperti penutup kepala, masker dan sarung tangan. Beberapa tindakan seperti menjaga kebersihan tangan dan peralatan belum dilakukan dengan baik. Kemudian tidak ada pedoman tertentu yang mengatur suhu pengolahan makanan yang dapat diterapkan saat memasak makanan karena tidak ada pengukuran suhu yang dilakukan selama proses memasak makanan. Oleh karena itu, waktu memasak hanya diestimasi secara kasar berdasarkan kebiasaan.

Berdasarkan temuan tersebut, peneliti melihat bahwa praktik keamanan pangan di dapur kedua sekolah dasar tersebut belum dilakukan sepenuhnya. Oleh karena itu, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Kajian Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makan Siang Di SD Muhammadiyah Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta Berdasarkan Penerapan Praktik Lima Kunci Keamanan Pangan" Penelitian ini bertujuan untuk

melakukan kajian terhadap sejauh mana lima kunci keamanan pangan diimplementasikan sebagai bagian dari upaya pemenuhan standar akreditasi, dengan tujuan meningkatkan mutu layanan dan kualitas makanan dalam katering sekolah dasar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil rumusan masalah penelitian yaitu “Bagaimana Kajian Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makan Siang Di SD Muhammadiyah Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta Berdasarkan Penerapan Praktik Lima Kunci Keamanan Pangan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kajian keamanan pangan pada penyelenggaraan makan siang Sekolah Dasar (SD) Muhammadiyah Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta berdasarkan penilaian penerapan praktik lima kunci keamanan pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui praktik kebersihan selama proses penanganan makanan di dapur katering.
- b. Mengetahui proses pemisahan pangan matang dengan pangan mentah selama proses penanganan makanan di dapur katering.
- c. Mengetahui praktik memasak yang benar selama proses penanganan makanan di dapur katering.

- d. Mengetahui pengaturan temperatur dalam penanganan makanan di dapur katering.
- e. Mengetahui penggunaan air dan bahan baku yang aman selama proses penanganan makanan di dapur katering.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah lingkup gizi penyelenggaraan makanan yang berfokus pada praktik keamanan pangan pada penyediaan makanan sekolah dasar.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi untuk meningkatkan praktik keamanan pangan dalam penyelenggaraan makan siang di katering sekolah dasar.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi sekolah, penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai sarana gagasan bagi pengembangan upaya peningkatan mutu serta memperbaiki praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makan siang sekolah dasar sehingga menjamin makanan yang disediakan untuk siswa aman dikonsumsi serta mengurangi resiko timbulnya penyakit akibat makanan atau keracunan.
- b. Bagi Penjamah makanan, penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai upaya evaluasi terhadap praktik keamanan pangan selama proses penyelenggaraan makanan di sekolah dasar.

- c. Bagi Peneliti, penelitian ini dapat dijadikan upaya dalam mengembangkan pengetahuan terkait keamanan pangan serta menambah wawasan dan pengalaman dalam mengevaluasi keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan khususnya di sekolah dasar.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini didasarkan pada beberapa penelitian terdahulu, baik dari jenis penelitian maupun teori yang digunakan, serta teknik metode penelitian yang digunakan. Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada Tabel 1:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Penulis dan Judul Penelitian	Desain Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Hermina (2015), "Gambaran Prinsip Higiene Sanitasi dan Fasilitas Sanitasi pada Jasa Catering Sekolah Dasar di Kota Pontianak."	Jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian <i>cross-sectional</i>	1. Metode penelitian observasional. 2. Tempat penelitian yang sama yaitu pada jasa penyedia makanan sekolah dasar.	Variabel bebas yang diukur adalah penerapan prinsip higiene sanitasi mulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan.
2.	da Vitória <i>et al</i> (2021) "Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers: A cross-sectional study in school kitchens in Espírito Santo, Brazil"	Jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian <i>cross-sectional</i> .	1. Metode penelitian observasional. 2. Tempat penelitian yang sama yaitu pada jasa penyedia makanan sekolah. 3. Variabel praktik yang diteliti	Variabel lain yang diukur seperti pengetahuan dan sikap.
3.	Alwi, (2019) "Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan"	Jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian	1. Metode penelitian observasional 2. Tempat penelitian yang sama yaitu pada jasa layanan makanan sekolah.	1. Parameter menggunakan Skor Keamanan Pangan. 2. Menggunakan penilaian angka

	di Pondok Pesantren”	<i>cross-sectional</i> .	-	kuman melalui pemeriksaan laboratorium.
				3. Variabel bebas yang digunakan adalah pengetahuan keamanan pangan dari penjamah makanan jasa penyediaan makanan sekolah.
4.	Susanna, (2020) “Penerapan Lima Kunci Makanan yang Lebih Aman di Kantin Kampus dan Dampaknya Terhadap Kontaminasi Escherichia Coli”	Jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian <i>cross-sectional</i> .	1. Metode penelitian observasional 2. Parameter lima kunci untuk pangan yang lebih aman menurut WHO 3. Variabel yang diukur adalah praktik penerapan lima kunci keamanan pangan	Fokus penelitian untuk menilai efek atau dampak penerapan praktik keamanan pangan terhadap kontaminasi <i>Escherichia coli</i>
5.	Elsherbiny, (2019) “Knowledge, Attitude and Practices of Food Safety Among Food Handlers In Ismailia City Hospitals, Egypt”	Jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian <i>cross-sectional</i> .	1. Metode penelitian observasional 2. Menggunakan parameter lima kunci untuk pangan yang lebih aman WHO 3. Variabel yang diukur adalah praktik penerapan lima kunci keamanan pangan	Lingkup dan lokasi penelitian berfokus pada penanganan makanan di rumah sakit