

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan (*Food Safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan pangan, mutu, dan gizi pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia<sup>1</sup>. Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau WHO menyebutnya dengan penyakit bawaan pangan (*Food Borne Diseases*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi. Pada 2017, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan Case Fatality Rate (CFR) 0,1%<sup>2</sup>. Berdasarkan Sentra Informasi Keracunan Nasional (SiKerNas) tahun 2017 distribusi keracunan berdasarkan kelompok penyebabnya, kasus dengan penyebab tertinggi adalah kelompok makanan dengan prevalensi 69,2%. Di bawahnya disebabkan oleh minuman dengan prevalensi 7,69%<sup>3</sup>. Berdasarkan laporan akhir KLB Keracunan Pangan BBPOM tahun 2016 di Daerah Istimewa Yogyakarta berjumlah 47 kasus dan jumlah kasus kabupaten Sleman berjumlah 44<sup>4</sup>.

Diketahui bahwa insiden keamanan pangan dari produk segar umumnya bersifat akut, sedangkan pada pangan olahan umumnya bersifat kronis karena adanya kontaminasi kimia dan pestisida, logam berat (Hg, Pb, Cd)<sup>5</sup>. Pangan hewani sangat mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya sangat tinggi serta mengandung vitamin dan mineral. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada pangan hewani antara lain suhu atau temperatur, kadar air atau kelembapan serta PH dan tingkat keasaman<sup>6</sup>. Penyelenggaraan makanan asrama siswa merupakan penyelenggaraan makanan yang diadakan oleh asrama pada suatu sekolah tertentu. Penyelenggaraan makanan pada asrama siswa sebaiknya juga memperhatikan prinsip penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dan disesuaikan dengan kebutuhan gizi penghuni asrama agar dapat menjaga status gizi, meningkatkan status kesehatan dan diharapkan dapat berdampak pada tingkat kehadiran siswa serta meningkatkan prestasi belajar siswa<sup>7</sup>.

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan perguruan tinggi yang memiliki fasilitas asrama bagi mahasiswa-mahasiswa yang berasal dari luar daerah Yogyakarta. Kebutuhan pangan mahasiswa sudah disediakan oleh pengurus asrama yaitu dengan adanya catering. Sejak Maret 2019 catering yang bekerja untuk menyediakan makanan mahasiswa sudah diolah sendiri oleh pihak pengelola asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Catering di asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta setiap harinya membuat hidangan kurang lebih 400 porsi dalam satu kali penyajian. Makanan yang disajikan

biasanya terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

Sebelum penelitian dilaksanakan peneliti melakukan survei pendahuluan di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta pada hari Kamis tanggal 27 Juni 2019. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari pengelola katering, tenaga kerja yang bekerja di katering ini berjumlah 12 orang yang dimana 11 orang adalah para wanita dan 1 orang laki-laki sebagai pendistribusi ke lokasi asrama lainnya. Tenaga kerja tersebar di tiga lokasi asrama, 8 orang berada di asrama 1 dengan jumlah tenaga pemasak 7 orang dan 1 orang penyaji makanan, 2 orang sebagai penyaji makanan di asrama 2, dan 2 orang juga sebagai penyaji makanan di asrama 3. Dari informasi yang sudah didapatkan peneliti, diketahui bahwa pekerja atau tenaga penjamah makanan belum menerapkan standar operasional prosedur secara optimal dalam penyelenggaraan makanan institusi. Berdasarkan siklus menu, lauk hewani yang sering diolah adalah daging ayam 6 kali dalam 1 siklus (5 hari). Ayam dianggap paling mudah didapatkan, pengolahannya beraneka ragam dan harganya relatif terjangkau. Ayam yang sering digunakan adalah ayam potong. Ayam berada pada urutan pertama resiko foodborne disease karena rentan terhadap cemaran.

Berdasarkan latar belakang diatas, perlunya edukasi keamanan pangan sebagai upaya meningkatkan SKP maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh penyuluhan keamanan pangan terhadap pengetahuan penjamah makanan dan Skor Keamanan Pangan (SKP) lauk

hewani berbasis ayam di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diharapkan dengan adanya penyuluhan keamanan pangan dapat menjadi upaya tindakan preventif untuk mencegah risiko kurangnya praktik higiene dan sanitasi yang belum memadai dan tidak menjadi rantai penularan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan. Sehingga makanan yang disajikan tidak membahayakan bagi orang yang memakannya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Berapa peningkatan skor pengetahuan makanan setelah penyuluhan keamanan terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) makanan olahan lauk hewani di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
3. Apakah ada pengaruh penyuluhan keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
4. Apakah ada pengaruh penyuluhan pangan terhadap SKP makanan olahan lauk hewani di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh penyuluhan keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan terkait aspek Skor keamanan Pangan lauk hewani di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya peningkatan skor pengetahuan penjamah makanan setelah penyuluhan keamanan terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di katering asrama Poltekkes kemenkes Yogyakarta.
- b. Diketuainya Skor Keamanan Pangan (SKP) makanan olahan lauk hewani di katering asrama Poltekeks Kemenkes Yogyakarta.
- c. Diketuainya pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan penjamah makanan di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- d. Diketahui pengaruh penyuluhan terhadap Skor Keamanan Pangan (SKP) di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **D. Ruang lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini bidang gizi penyelenggaraan makanan (*food service*). Cakupan penelitian mengenai pengamatan pengaruh penyuluhan tentang keamanan pangan terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan serta keamanan pangan terkait skor keamanan pangan pada

makanan olahan lauk hewani di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **E. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

#### **a. Bagi pembaca**

Dengan adanya penelitian ini memberikan wawasan tambahan, serta sebagai salah satu acuan dasar (Referensi) penelitian baru mengenai pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan keamanan pangan di katering.

#### **b. Bagi institusi (Poltekkes kemenkes Yogyakarta)**

Pihak institusi mendapat informasi dalam hal keamanan pangan katering sebagai upaya untuk meningkatkan mutu dan kualitas makanan di katering asrama agar menjadi lebih baik serta menjadi salah satu upaya promosi asrama.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Bagi pengelola katering**

Mengetahui pentingnya pengetahuan keamanan pangan dalam rangka menyediakan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

## **F. Keaslian Penelitian**

Sepengetahuan peneliti, penelitian yang berjudul “Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan dan Skor SKP

Lauk Hewani di Katering Asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta” belum pernah dilakukan. Peneliti menemukan penelitian serupa, antara lain :

1. Jayanti, Rizky Putri. 2018. Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta. Persamaan pada penelitian ini terletak pada metode penilaian yaitu Skor Keamanan Pangan. Sedangkan perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan Rizky Putri Jayanti hanya observasi skor keamanan pangan pada rumah makan tersebut tanpa adanya intervensi. Sedangkan penelitian ini diberi intervensi berupa penyuluhan pentingnya keamanan pangan untuk tenaga penjamah makanan.
2. Erawati, Sarah Ariandya Nur. 2018. tinjauan Skor Keamanan Pangan pada Industri Tempe BK di Panggunharjo, Sewon Bantul. Persamaan pada penelitian ini terletak pada salah satu metode penilaian yaitu Skor Keamanan Pangan. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian Sarah Ariandya Nur Erawati yaitu terletak pada lokasi sasaran dan desain penelitian. Penelitian ini mengenai lauk hewani di katering dengan eksperimental dengan pre test dan post test. Penelitian tersebut mengamati tindakan pekerja atau penjamah makanan tempe dengan desain observasional.
3. Zagita, Nia Aniniditya. 2018. pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan dan SKP PMT di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Kabupaten Bantul. Persamaan dengan penelitian ini yaitu salah satu metode yang digunakan adalah perhitungan skor keamanan pangan (SKP)

dan sama-sama mengukur pengetahuan keamanan pangan. Sedangkan perbedaan yang mendasar yaitu penelitian Nia Aniniditya Zagita menetapkan kegiatan penyelenggaraan makanan PMT di Posyandu sedangkan penelitian ini dilakukan pada katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.