

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas (Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Pangan hewani (daging, ikan, unggas, telur, dan susu) termasuk makanan yang mudah rusak jika tidak ditangani dengan cepat dan tepat (Anjarsari, 2010). Santan juga merupakan bahan yang sangat mudah rusak karena kandungan air, lemak, dan protein yang cukup tinggi sehingga mudah ditumbuhi oleh mikroorganisme pembusuk (Seow, 1997 dalam Sukasih, 2009).

Menurut Aritonang, 2012 penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Pada tahun 2011 dilaporkan ada 128 Kejadian Luar Biasa (KLB)/ kasus berasal dari 25 propinsi. Jenis pangan sebagai media penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) disumbangkan oleh pangan olahan dan pangan jajanan masing-masing sebesar 12,50%. Berdasarkan tempat Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan

pangan, terlihat bahwa rumah tinggal (46%), di SD (19%), dan di tempat terbuka (6%) (Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tahun 2011).

Pada tahun 2014, di Banyumas terjadi keracunan makanan yang berasal dari ayam goreng yang dibeli warga dari penjual ayam goreng keliling dengan korban 20 orang warga Darmakradenen, Kecamatan Ajibarang, Banyumas, Jawa Tengah (Sumarwoto, 2014). Pada tahun yang sama di Ngawi juga terjadi keracunan makanan yang berasal dari telur rebus yang dibeli dengan harga murah di Pasar Margomulyo Bojonegoro, telur tersebut adalah telur yang gagal ditetaskan. Korbannya adalah satu keluarga, warga Desa Kiyonten, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur dengan 1 korban meninggal (Sudarmojo, 2014).

Pada tahun 2015, di Boyolali terjadi kasus keracunan makanan yang berasal dari lauk daging olahan sisa makanan malam harinya yang telah dihangatkan dengan korban 55 anak Balai Pelayanan Sosial Asuhan Anak Pamardi Utomo Boyolali (Muchus, 2015). Pada tahun 2012, di Boyolali juga terdapat kasus keracunan makanan yang berasal dari santan yang dibuat untuk kuah sayur tempe yang tercemar bakteri dengan korban 7 orang warga di Desa Kauman, Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah dan 2 orang diantaranya meninggal (Nugrahanti, 2012).

Pengawasan keamanan pangan dapat dilakukan dengan penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan hasil pengamatan terhadap Pemilihan dan

Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) (Agil, 2010). Sedangkan angka kuman dilihat berdasarkan penghitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri hidup dalam suspensi akan tumbuh menjadi satu koloni setelah diinkubasi dalam media biakan dengan lingkungan yang sesuai (Bibiana, 1994 dalam Sari, 2014).

Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk santri dan pegawainya berupa makan pagi, makan siang, dan makan malam pada hari-hari biasa dan makan sahur dan buka puasa untuk hari Senin, Kamis, dan saat Ramadhan. Dilihat dari daftar menu bulan Juni 2016 (selama Ramadhan) dapat diketahui bahwa ada empat kali lauk hewani yang dimasak dengan kuah santan, yaitu masakan berbahan dasar ikan berupa mangut ikan segar (tongkol) dan mangut lele, masakan berbahan dasar daging sapi berupa rendang daging sapi, dan masakan berbahan dasar ayam berupa opor ayam. Untuk dapur tempat pengolahan makanan sudah mempunyai ruangan tersendiri yang bersebelahan dengan ruang makan santri putra karena berada di wilayah asrama putra. Selain itu, tidak jauh dari dapur terdapat tempat pembuangan sampah. Semua proses penyelenggaraan makanan dilakukan di dapur ini, mulai dari penerimaan bahan makanan sampai makanan siap dibawa ke ruang makan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis akan meneliti tentang tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya kelayakan makanan dan mutu pangan dilihat dari keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.
- b. Diketuinya keamanan pangan berdasarkan angka kuman untuk lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.
- c. Diketuinya keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman untuk lauk hewani berkuah santan

pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi institusi (*food service*) dengan cakupan penelitian keamanan pangan, yaitu menguji kelayakan makanan dan mutu pangan yang ditinjau dari Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman pada penyelenggaraan makanan di institusi, khususnya untuk lauk hewani berkuah santan.
- b. Dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama perkuliahan.

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Dapat memberikan informasi mengenai keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman pada penyelenggaraan makanan di institusi, khususnya untuk lauk hewani berkuah santan.
- b. Dapat digunakan untuk referensi dalam penelitian lanjut.

3. Bagi Institusi (Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta)
 - a. Dapat memberikan informasi mengenai keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman untuk lauk hewani berkuah santan yang disajikan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta.
 - b. Sebagai bahan evaluasi untuk penyelenggaraan makanan yang dilakukan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta agar menjadi lebih baik lagi.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman lauk hewani berkuah santan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta belum pernah ada, namun terdapat beberapa penelitian serupa, yaitu:

1. Purwandini (2013) dengan judul *Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Pada Penyelenggaraan Makanan di Pendidikan Nurul Ittihad Yogyakarta*. Menggunakan jenis penelitian *observasional* yang disajikan secara deskriptif dengan desain *cross sectional*. Variabel yang digunakan adalah Skor Keamanan Pangan (SKP), angka kuman dan keamanan pangan. Obyek penelitian yaitu olahan daging ayam dan telur. Hasil dari penelitian berdasarkan keamanan pangan dilihat dari Skor Keamanan Pangan (SKP) didapatkan hasil rawan tetapi aman untuk dikonsumsi dengan rata-rata Skor Keamanan Pangan (SKP) 81,44%. Sedangkan dilihat dari angka kuman didapatkan hasil sebesar $0,979 \times 10^4$

koloni/gram. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis dan desain penelitian, variabel yaitu Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman, dan obyek penelitian yaitu berkaitan dengan lauk hewani, namun penelitian saya lebih spesifik pada masakan lauk hewani berkuah santan.

2. Nurhasanah (2013) dengan judul *Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Industri Tahu Pak Saiman di Kelurahan Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul Kota Yogyakarta*. Menggunakan jenis penelitian *observasional* yang disajikan secara deskriptif dengan desain *cross sectional*. Variabel yang digunakan adalah Skor Keamanan Pangan (SKP). Obyek penelitian yaitu tahu. Hasil dari penelitian berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) didapatkan hasil rawan tetapi aman untuk dikonsumsi dengan rata-rata Skor Keamanan Pangan (SKP) 86%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis dan desain penelitian, variabel bebas yaitu Skor Keamanan Pangan (SKP). Perbedaannya terletak pada obyek penelitian, yaitu tahu.
3. Sari (2014) dengan judul *Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman Pada Olahan Daging Ayam Yang Disajikan di Wisma Olahraga Fakultas Keolahragaan UNY*. Menggunakan jenis penelitian *observasional* dengan desain *cross sectional*. Variabel yang digunakan adalah Skor Keamanan Pangan (SKP), angka kuman, dan keamanan pangan. Obyek penelitian yaitu olahan daging ayam. Hasil dari penelitian berdasarkan keamanan pangan dilihat dari Skor Keamanan Pangan (SKP) didapatkan hasil rawan tetapi aman untuk dikonsumsi dengan rata-rata

Skor Keamanan Pangan (SKP) pada tiap olahan, yaitu ayam terik 68,64% dan ayam goreng 70,03%. Sedangkan dilihat dari angka kuman didapatkan hasil aman dengan rata-rata angka kuman pada olahan terik ayam adalah $2,6 \times 10^4$ koloni/gram dan pada olahan ayam goreng adalah $3,05 \times 10^2$ koloni/gram. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis dan desain penelitian, variabel yaitu Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman, dan obyek yaitu berkaitan dengan lauk hewani, namun penelitian saya lebih spesifik pada masakan lauk hewani berkuah santan.

4. Suhastiwi (2015) dengan judul *Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Olahan Daging Ayam Untuk Pasien Anak-Anak di RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Menggunakan jenis penelitian *observasional* yang disajikan secara deskriptif dengan desain *cross sectional*. Variabel yang digunakan adalah Skor Keamanan Pangan (SKP). Obyek penelitian yaitu olahan daging ayam. Hasil dari penelitian berdasarkan keamanan pangan dilihat dari Skor Keamanan Pangan (SKP) didapatkan hasil rawan tetapi aman untuk dikonsumsi dengan rata-rata Skor Keamanan Pangan (SKP) 84,65%. Persamaan dengan penelitian ini yaitu jenis dan desain penelitian, variabel bebas yaitu Skor Keamanan Pangan (SKP), obyek penelitian yaitu berkaitan dengan lauk hewani, namun penelitian saya lebih spesifik pada masakan lauk hewani berkuah santan.