

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Keamanan pangan menurut Undang-Undang RI No 18 Tahun 2012 tentang pangan, yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Suatu makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi tidak akan ada arti kandungan gizi, kelezatan, penampilan dan mutunya (Winarno, 2004). Kelalaian akibat cemaran-cemaran tersebut dapat menyebabkan keracunan makanan yang diakibatkan tidak higienis pada saat proses penyimpanan, pengolahan, dan penyajian (Syah, 2005).

Berdasarkan data WHO *South-East Asian* yang dilaporkan FERG, di wilayah Asia Tenggara mencapai lebih dari 150 juta penyakit, 175.000 angka kematian dan 120 juta orang kehilangan harapan hidup akibat *food borne disease* (WHO, 2016). Pada tahun 2017 Badan POM telah mencatat 57 berita keracunan pangan dan sebanyak 53 KLB akibat keracunan pangan telah terjadi di Indonesia (Lukito, 2017). Menurut data BPOM DIY tahun 2018 jumlah laporan keracunan akibat makanan sebanyak 19 kasus, 3 diantaranya berada di Kabupaten Sleman.

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk melanjutkan kehidupan. Makanan yang dikonsumsi harus sehat, yaitu mengandung zat gizi yang seimbang, seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, berbagai macam vitamin dan mineral, serta bebas dari cemaran fisik, kimia, maupun mikrobiologis (Djarismawati, 2004).

Untuk memproduksi makanan yang aman dikonsumsi, perlu menerapkan standar-standar keamanan pangan. Salah satu standar keamanan pangan yang diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). *Hazard Analysis and Critical Control Point* atau disingkat HACCP adalah suatu pendekatan ilmiah yang digunakan untuk mengelola bahaya keamanan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang bertempat di Kabupaten Sleman merupakan salah satu dari institusi penyelenggaraan makan asrama. Penyelenggaraan makanan institusi asrama adalah penyelenggaraan makanan yang melayani konsumen kelompok tertentu (Mukrie et al., 1990), termasuk kelompok mahasiswa yang tinggal di asrama tersebut. Para mahasiswa diharapkan dapat memenuhi tingkat kesehatan tertentu agar bisa mengikuti segala macam kegiatan perkuliahan. Tingkat kesehatan tersebut dapat dicapai salah satunya melalui pencapaian status gizi serta keamanan pangan yang baik yang dapat diwujudkan dengan pemberian makanan yang berkualitas yang diselenggarakan oleh pihak catering asrama.

Berdasarkan studi pendahuluan, pihak catering menyediakan makan untuk mahasiswa di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yaitu 2 kali sehari untuk makan pagi dan makan malam. Sedangkan untuk mahasiswa di Asrama 2 dan 3 yaitu menyediakan makan 3 kali sehari. Siklus menu yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan untuk mahasiswa asrama tersebut adalah siklus 10 hari. Penggunaan lauk hewani berupa daging ayam pada siklus tersebut di bulan Maret tahun 2020 sebanyak 10 kali dalam 10 hari, yang artinya setiap hari terdapat menu daging ayam 1x dalam sehari dengan pengolahan yang berbeda. Untuk pengolahan ayam dengan digoreng muncul 2 kali dalam 10 hari yaitu berupa menu ayam goreng kuning dan ayam fillet goreng.

Menurut Adam dan Motarjemi (2004), daging ayam termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan makanan secara mikrobiologis. Apabila dalam proses penanganan daging ayam dari penyembelihan, distribusi, pengolahan hingga dikonsumsi oleh konsumen tidak memperhatikan aspek kebersihan maupun keamanan pangan dapat mengakibatkan daging mudah terkontaminasi baik oleh cemaran fisik, kimia, maupun mikrobiologis. Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan Maria, dkk pada tahun 2017 menunjukkan terdapat titik kritis pada proses pengolahan ayam akibat tenaga pengolah yang kurang memperhatikan perilaku hidup sehat atau PHBS dan lingkungan pengolahan yang terbuka sehingga memudahkan bakteri dari udara masuk.

Produk ayam goreng menggunakan minyak dalam proses pengolahannya yaitu saat penggorengan. Kajian aplikasi HACCP yang dilakukan Tondas tahun 2013 menetapkan titik kendali kritis pada tahap penggorengan, karena proses penggorengan dinilai memiliki resiko bahaya kimia apabila pelaksanaannya tidak mendapat perhatian khusus. Umumnya dalam proses penggorengan, minyak goreng yang berasal dari minyak sawit lebih banyak digunakan. Minyak kelapa sawit memiliki kandungan asam lemak jenuh yang sangat tinggi yang mudah teroksidasi (Budijanto & Sitanggung, 2016). Apabila minyak goreng digunakan berulang kali dapat mengakibatkan minyak tersebut rusak sehingga dapat mempengaruhi mutu dan nilai gizi dari bahan yang digoreng (Ketaren, 2008).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin melakukan analisis penerapan keamanan pangan menggunakan standar HACCP pada menu produk ayam goreng yang disediakan oleh pihak catering untuk Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian yang akan dilakukan meliputi tahap persiapan, pengolahan, hingga penyajian.

## **B. Rumusan Masalah**

- 1) Bahaya spesifik apa yang teridentifikasi pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 2) Resiko apa yang teridentifikasi pada produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

- 3) Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point / CCP*) apa yang teridentifikasi pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 4) Apa Batas Kritis untuk Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point / CCP*) yang teridentifikasi pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 5) Bagaimana pengelolaan pengawasan / monitoring Batas Kritis CCP yang ditetapkan pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 6) Bagaimana tindakan koreksi terjadinya penyimpangan batas kritis CCP yang ditetapkan pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 7) Bagaimana pengelolaan verifikasi terhadap penyimpangan batas kritis CCP yang ditetapkan pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
- 8) Bagaimana pengelolaan dokumentasi penerapan HACCP yang disusun pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Diketuainya hasil analisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Produk Ayam Goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## 2. Tujuan Khusus

- 1) Teridentifikasinya bahaya spesifik pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 2) Teridentifikasinya resiko produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 3) Teridentifikasinya Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point / CCP*) pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 4) Ditetapkannya Batas Kritis untuk Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point / CCP*) pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 5) Ditetapkannya pengelolaan pengawasan / monitoring Batas Kritis CCP pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 6) Ditetapkannya tindakan koreksi terjadinya penyimpangan batas kritis CCP pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 7) Ditetapkannya pengelolaan verifikasi terhadap penyimpangan batas kritis CCP pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- 8) Tersusunnya pengelolaan dokumentasi penerapan HACCP pada pembuatan produk ayam goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian keamanan pangan yaitu menganalisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Produk Ayam Goreng di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian ini akan menghasilkan dokumen rencana dan penerapan HACCP pada produk ayam goreng. Dokumen yang dihasilkan ini dapat juga diterapkan di institusi penyelenggaraan makanan lainnya yang memiliki karakteristik yang sama dengan Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

- a. Sebagai sarana untuk meningkatkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang analisis penerapan HACCP pada sebuah produk

##### 2. Manfaat Praktis

- a. Untuk institusi penyelenggara makanan / pihak manajemen catering, dapat digunakan sebagai pembinaan pengolahan terhadap produk sesuai standar keamanan pangan HACCP
- b. Untuk tenaga pengolah, dapat digunakan sebagai paduan dalam melakukan tindakan koreksi apabila ditemui penyimpangan terhadap titik kendali kritis atau CCP pada pembuatan ayam goreng

- c. Untuk institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, dapat menambah kekayaan hasil penelitian pangan di jurusan gizi
- d. Untuk pembaca atau peneliti lain, dapat digunakan sebagai referensi dan bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya terkait analisis penerapan HACCP
- e. Untuk diri sendiri, dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian tentang analisis penerapan HACCP

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penulis	Judul Penelitian	Metode dan Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Maria Olivia Ero Blikon, dkk (2017)	Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta	Penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif dengan pengambilan sampel jasaboga secara <i>purposive sampling</i> dan pengambilan ayam bacem secara <i>random</i> . Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi langsung menggunakan instrumen mengenai penerapan HACCP dan produk akhir ayam bacem dibawa ke laboratoium untuk diuji secara fisik, kimia, dan mikrobiologis.	Penelitian ini menganalisis penerapan HACCP pada produk berbasis daging ayam.	Peneliti sebelumnya melakukan penelitian di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta dengan jenis penelitian deskriptif dengan pengambilan sampel jasaboga secara <i>purposive sampling</i> dan pengambilan ayam bacem secara <i>random</i> .
		Hasil penelitian menunjukkan terdapat CCP atau titik kritis pada proses pengolahan ayam		Sedangkan penelitian ini lakukan yaitu di Kecamatan Gamping,



		bacem, proses pencucian ayam, dan pada proses pengemasan.		tepatnya di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan jenis penelitian eksperimental dengan pemilihan sampling yaitu total sampling.
Suwarto (2003)	Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) pada Proses Produksi Terhadap Kualitas Bakteriologi Air Minum Dalam Kemasan	Penelitian yang dilakukan adalah penelitian eksperimental dengan rancangan eksperimental semu dengan <i>pre-test post-test only design</i> dengan melakukan pengukuran awal dan sesudah intervensi sistem HACCP. Hasil penelitian menunjukkan identifikasi jenis bakteri sebelum dan sesudah penerapan HACCP tidak berbeda jauh namun perbedaan jumlah populasinya sangat signifikan. Selain itu, ada beda nyata jumlah bakteri atau Angka Lempeng Total antara sebelum dan sesudah penerapan HACCP.	Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian eksperimental dengan rancangan <i>pre-test post-test only design</i> dengan melakukan pengukuran awal dan sesudah intervensi sistem HACCP.	Penelitian sebelumnya meneliti pengaruh penerapan HACCP pada proses produksi terhadap kualitas air minum dalam kemasan. Penelitian ini menganalisis penerapan HACCP pada produk berbasis daging ayam yaitu produk ayam goreng.
Woronin grum Merdeka wati (2001)	Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control</i>	Jenis penelitian yang dilakukan adalah kuasi eksperimental dengan desain penelitian <i>one group</i>	Pada jenis penelitian yang dilakukan adalah kuasi	Peneliti sebelumnya melakukan penerapan HACCP pada

---

<p><i>Point</i> (HACCP) terhadap Mutu Akhir Produk Jenang Ayu di Industri Rumah Tangga Ny. Parto Mihardjo, Cawas, Kabupaten Klaten</p>	<p><i>prevalensi test-post test design.</i> Pengumpulan data dilakukan dengan observasi yakni pengamatan langsung mulai dari proses pengolahan sampai penyimpanan.  Hasil penelitian menunjukkan pada pengamatan mutu fisik dan citarasa menunjukkan tidak berbeda jauh, kecuali pada sampel dengan penyimpanan satu minggu dan tanpa HACCP yakni jenang ayu berubah menjadi agak tengik dan berjamur. Kemudian sampel yang mendapat perlakuan HACCP dan tidak disimpan mengalami degradasi paling rendah, sedangkan sampel tanpa penerapan HACCP dan disimpan satu minggu mengalami degradasi paling tinggi.</p>	<p>eksperimenta l dengan desain penelitian <i>one group prevalensi test-post test design.</i> Pengumpulan data dilakukan dengan observasi yakni pengamatan langsung</p>	<p>produk jenang ayu dengan melakukan observasi atau pengamatan langsung mulai dari proses pengolahan hingga penyimpanan .  Sedangkan penelitian ini melakukan penerapan HACCP pada produk ayam goreng dan melakukan observasi atau pengamatan langsung dari proses persiapan hingga penyajian.</p>
--	---	---	---

---