

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kesehatan merupakan aset terbesar dan berharga bagi manusia. Untuk menjaga agar tubuh tetap sehat menuntut persyaratan pangan bukan hanya bergizi tinggi, tetapi juga harus aman dikonsumsi dan memiliki mutu yang baik. Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan terpenting yang harus dipenuhi (Winarno, 2004).

Perkembangan industri pangan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pangan yang meningkat bagi masyarakat, yang perlu diperhatikan yaitu kesehatan. Berbagai jenis *health food* secara deras memasuki pasar Indonesia (Winarno, 2004).

Saat ini, masyarakat lebih banyak berwirausaha dengan membuka rumah makan. Setiap rumah makan harus memiliki prinsip keamanan makanan dan sanitasi yang baik demi kepuasan dan kenyamanan konsumen dalam mengonsumsi makanan yang disajikan. Sanitasi yang baik tergantung dari kebersihan penjamah makanan rumah makan tersebut.

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga maupun dari industri pangan. Oleh karena itu, industri pangan adalah salah satu

faktor penentu beredarnya pangan yang memenuhi standar mutu dan keamanan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.

Masalah keamanan pangan merupakan masalah kompleks, dengan demikian diperlukan penelitian salah satunya dengan skor keamanan pangan (SKP). Skor keamanan pangan bertujuan untuk memperbaiki keamanan makanan dan mengurangi terjadinya kontaminasi dengan cara meningkatkan perhatian pada lingkungan kerja, persiapan bahan, persiapan alat masak, pengolahan makanan sampai penyajian makanan kepada konsumen.

Susu merupakan produk pangan hewani yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Susu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi oleh karena itu, susu memiliki sifat mudah rusak. Kerusakan pada susu dapat diakibatkan oleh kontaminasi dari bakteri maupun lingkungan yang meliputi cemaran fisik dan kimia (Muchtadi, 2009).

Kasus keracunan akibat makanan telah banyak terjadi di Indonesia. Berdasarkan Liputan 6.com, sebanyak 145 siswa SMP N 184 Jakarta, mengalami keracunan nasi kotak khususnya lauk nabati berbahan dasar tahu. Selain kasus tersebut, masih banyak kasus serupa yang terjadi di Indonesia (Liputan 6.com, 2017).

Keracunan makanan juga terjadi di Purbalingga, Jawa Tengah. Berdasarkan surat kabar Kompas, sebanyak 116 siswa SD I Grecol, Kalimanah, Purbalingga, Jawa Tengah mengalami keracunan susu segar (Surat Kabar Kompas, 2010).

Rumah makan Pendopo Susu merupakan suatu usaha yang berada di sebelah Timur Alun-alun Utara Kota Yogyakarta. Usaha ini buka setiap hari pada pukul 16.00 WIB. Rumah makan ini menyajikan beberapa minuman, yang salah satunya berbahan dasar susu sapi. Di rumah makan ini, ada 4 orang karyawan yang bekerja. Pada saat survey tempat penelitian, peneliti melihat ada beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan APD (alat pelindung diri) secara lengkap.

Berdasarkan hasil survey di Rumah makan Pendopo Susu, peneliti ingin melakukan penelitian dengan menggunakan metode penilaian Skor Keamanan Pangan untuk mengetahui kriteria resiko produk susu.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan ini adalah sebagai berikut :

1. Berapakah skor kewanaman pangan produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta ?
2. Bagaimana kriteria keamanan pangan produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **a. Tujuan Umum**

Diketuinya keamanan pangan produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta.

b. Tujuan Khusus

1. Diketuainya skor keamanan pangan disetiap peubah pada form penilaian produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta.
2. Diketuainya kriteria keamanan pangan produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta.

**D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini bidang gizi *food service* yaitu tentang pengawasan makanan dengan metode penilaian Skor Keamanan Pangan.

**E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi pemilik Rumah Makan Pendopo Susu  
Mengetahui pentingnya pengetahuan keamanan pangan dalam rangka menyediakan makanan yang aman untuk dikonsumsi.
2. Bagi Peneliti  
Mengetahui tingkat keamanan pangan Rumah Makan Pendopo Susu di Yogyakarta.
3. Bagi Institusi (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)
  - a. Sebagai bahan pembinaan untuk mencapai mutu makanan Rumah Makan Pendopo Susu yang diinginkan.
  - b. Sebagai informasi awal yang dapat digunakan untuk pengembangan mutu dalam penelitian inovatif untuk mencapai mutu makanan yang baik.

## **F. Keaslian Penelitian**

Sepengetahuan peneliti, Penelitian yang berjudul Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta belum pernah dilakukan. Peneliti menemukan penelitian yang serupa, antara lain :

1. Tiasari, Desty. 2014. Tinjauan Keamanan Pangan Pada Mie Lethek Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman. Penelitian menggunakan metode survey dan uji laboratorium terhadap angka kuman. Hasil penelitian yaitu angka kuman yang tinggi pada mie letheh. Persamaan terletak pada metode penilaian yaitu dengan skor keamanan pangan, sedangkan perbedaannya yaitu tempat penelitian dan variabel penelitian, penelitian pada Rumah makan “Pendopo Susu” dan tidak menguji angka kuman.
2. Arsyta, Riza. 2016. Skor Keamanan Pangan Makanan Yang Dijual Di Kantin Dan Di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode observasi/pengamatan. Hasil penelitian yaitu dari tujuh warung yang diamati terdapat 3 kantin yang memiliki kriteria resiko rawan tapi tidak aman untuk dikonsumsi dan 4 kantin lainnya memiliki kriteria resiko rawan tapi masih aman dikonsumsi. Persamaan dengan penelitian ini terletak pada metode penilaian yaitu dengan skor keamanan pangan, sedangkan perbedaannya yaitu tempat penelitian, penelitian pada produk susu di Rumah makan Pendopo Susu

