

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia dan memiliki peran strategis dalam menjaga kesehatan, gizi, dan produktivitas.⁽¹⁾ Penyediaan pangan yang aman dan bermutu menjadi hak dasar konsumen sekaligus tanggung jawab penyelenggara produksi pangan.⁽²⁾ Jaminan keamanan pangan merupakan prinsip utama dalam industri jasaboga karena berhubungan langsung dengan kesehatan masyarakat.⁽³⁾

Meskipun berbagai regulasi telah diterapkan, Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam keamanan pangan. Produk pangan yang tidak aman dapat menimbulkan masalah kesehatan masyarakat, seperti kejadian keracunan pangan.⁽⁴⁾ Berdasarkan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan (2020), keracunan pangan paling banyak berasal dari pangan olahan rumah tangga (265 kasus), diikuti oleh makanan olahan jasaboga (97 kasus), makanan olahan jajanan pedagang kaki lima (43 kasus) dan makanan olahan dalam kemasan (25 kasus).⁽⁵⁾ Kementerian Kesehatan menyampaikan terdapat 4.792 kasus keracunan pangan hingga 16 Oktober 2023.⁽⁶⁾ Data ini menunjukkan bahwa pengendalian keamanan pangan, khususnya di sektor jasaboga, masih memerlukan perhatian serius.

Untuk menjamin keamanan pangan, setiap pelaku usaha pangan perlu menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP), termasuk program prasyarat seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP).⁽⁷⁾ GMP menekankan pentingnya kondisi operasional dan lingkungan yang higienis, mencakup pemilihan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi.⁽⁸⁾ Penilaian GMP dilakukan dengan melihat penerapan grup dan aspek. Hasil tiap grup menghasilkan skor yang mencerminkan tingkat penerapan GMP. Tujuan penerapan GMP adalah memastikan produk pangan aman dikonsumsi, terlindung dari kontaminasi, serta meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing industri.⁽⁹⁾

Dalam praktiknya, industri jasa boga termasuk katering sering menemui kendala penerapan GMP. Katering rumahan umumnya beroperasi dengan volume produksi yang cukup besar dan variasi menu yang beragam, namun sering dihadapkan pada keterbatasan sarana sanitasi, pengetahuan karyawan, serta pengawasan yang belum optimal.⁽⁹⁾ Kondisi ini berpotensi menurunkan standar kebersihan dan menyulitkan penerapan GMP secara konsisten. Pengawasan pemerintah melalui BPOM, Dinas Kesehatan, dan Dinas Ketahanan Pangan memang telah dilakukan, tetapi cakupannya masih terbatas dan belum berkelanjutan, terutama untuk usaha kecil dan menengah. Hal ini berpotensi menurunkan mutu dan keamanan produk pangan.

Katering D adalah salah satu katering yang berada di Yogyakarta. Katering D berdiri pada tahun 2011. Katering ini memiliki visi menjadi mitra terbaik dalam industri jasa boga yang mengutamakan kualitas dan

mengedepankan kepuasan pelanggan, serta memberikan nilai manfaat bagi lingkungan dan seluruh pihak terkait. Meskipun demikian, seperti halnya sebagian besar usaha katering berskala menengah lainnya, potensi permasalahan dalam penerapan aspek GMP tetap dapat terjadi. Berdasarkan observasi awal di Katering D, ditemukan beberapa tantangan dalam penerapan GMP pada sejumlah grup penilaian. Pada grup B (Bangunan dan Fasilitas), masih terdapat beberapa konstruksi sarana produksi yang belum memenuhi standar. Pada grup H (Pengendalian Proses), seluruh tahapan produksi belum didukung oleh SOP tertulis. Selanjutnya, pada grup J (Penyimpanan), pengendalian suhu penyimpanan bahan makanan belum diterapkan secara optimal. Selain itu, pada grup L (Pencatatan dan Dokumentasi), pencatatan mutu dan pengawasan proses belum dilakukan secara sistematis. Katering D juga mengalami peningkatan permintaan pesanan dan variasi menu dari tahun ke tahun, yang menuntut efisiensi kerja lebih tinggi dan berpotensi menimbulkan tekanan terhadap penerapan standar keamanan pangan. Kondisi ini menunjukkan perlunya dilakukan evaluasi menyeluruh terhadap penerapan GMP untuk memastikan bahwa seluruh tahapan pengolahan pangan telah sesuai dengan standar yang berlaku.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan GMP sebagai indikator keamanan pangan di Katering D dan memberikan rekomendasi yang dapat membantu katering meningkatkan manajemen keamanan pangan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan GMP di Katering D Yogyakarta?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengevaluasi penerapan GMP sebagai indikator keamanan pangan di Katering D Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui skor penerapan GMP di Katering D Yogyakarta.
- b. Mengidentifikasi aspek dan grup yang belum memenuhi standar GMP di Katering D Yogyakarta.
- c. Menentukan prioritas masalah berdasarkan hasil penilaian grup GMP.
- d. Menyusun rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan penerapan GMP di Katering D Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini mengenai evaluasi penerapan GMP sebagai indikator keamanan pangan di Katering D Yogyakarta yang merupakan penelitian gizi bidang *food service* tentang keamanan pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Menambah referensi ilmiah mengenai penerapan GMP di katering rumahan dan memberikan kontribusi pada kajian keamanan pangan di industri jasa boga skala kecil menengah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Mengetahui gambaran dan teknis pelaksanaan GMP jasadoga pada pengolahan makanan di Katering D Yogyakarta.

b. Bagi Katering D Yogyakarta

Sebagai bahan masukan dan rekomendasi dengan tujuan perbaikan penerapan GMP sebagai jaminan keamanan pangan, keamanan konsumen, dan meningkatkan nilai jual produk.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian mengenai evaluasi penerapan GMP sebagai indikator keamanan pangan di Katering D Yogyakarta. Penelitian sejenis yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya adalah:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	(Setyawati, N.F., 2020) ⁽⁹⁾	Analisis Keamanan Produk Makanan Di Nikmat <i>Catering</i> Berdasarkan <i>Good Manufacturing Practice</i>	Menilai penerapan GMP pada industri jasa boga untuk menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penelitian berfokus pada 8 aspek GMP, sementara pada penelitian ini berfokus pada 13 aspek. 2. Lokasi penelitian berbeda di Nikmat <i>Catering</i>.
2	(Surya, D.A., <i>et al.</i> , 2024) ⁽¹⁰⁾	Penerapan Sistem <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada Proses Pembekuan Ikan Layur di CV. Sinar Harapan Berau	Menilai penerapan GMP pada industri pangan untuk menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penelitian berfokus pada 18 aspek GMP, karena bentuk badan usaha pabrik, sementara pada penelitian ini berfokus pada 13 aspek karena badan usaha industri jasadoga. 2. Lokasi penelitian berbeda di CV. Sinar Harapan Berau.

3	(Hendro, M., <i>et al.</i> , 2023) ⁽¹¹⁾	Penilaian Terhadap Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau	Menilai penerapan GMP pada industri pangan tempe untuk menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none">1. Penelitian berfokus pada 7 aspek GMP, sementara pada penelitian ini berfokus pada 13 aspek karena badan usaha industri jasad boga.2. Lokasi penelitian berbeda di UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau.
---	--	---	--	---
