

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan merupakan pilar fundamental kesehatan masyarakat sekaligus menjadi prasyarat penting bagi pembangunan yang berkelanjutan. Keamanan pangan memiliki peran untuk mengendalikan ancaman penyakit bawaan pangan (*foodborne diseases*) yang memiliki dampak luas pada kesehatan, produktivitas, dan beban ekonomi. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) memperkirakan lebih dari 600 juta kasus penyakit bawaan pangan terjadi setiap tahun, dengan 420.000 kematian, terutama disebabkan kontaminasi mikrobiologis yang bersumber dari proses pengolahan pangan yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi (1). Kompleksitas rantai penyediaan makanan yang meliputi pengadaan, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi pangan menuntut penerapan sistem pengendalian risiko yang ketat agar makanan tetap aman dikonsumsi.

Higiene didefinisikan sebagai upaya menjaga kebersihan diri dan praktik pengolahan pangan untuk mencegah kontaminasi silang, sedangkan sanitasi mencakup pengendalian faktor lingkungan seperti kebersihan fasilitas, kualitas air, pembuangan limbah, serta desain fisik bangunan yang mendukung alur kerja yang aman (2). Kedua aspek ini membentuk struktur dasar bagi penerapan manajemen keamanan pangan, terutama pada penyelenggara makanan dalam skala besar seperti jasa boga. Pada industri jasa boga, interaksi

intensif antara pekerja, peralatan, bahan makanan, dan lingkungan dapur menciptakan berbagai titik kritis kontaminasi yang harus dikendalikan secara ketat.

Di Indonesia, permasalahan keamanan pangan menjadi perhatian serius. Laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2024 mencatat sedikitnya terdapat 138 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 10.171 orang dan 5.713 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 56,17%), sedangkan korban meninggal sebanyak 15 orang (*case fatality rate* sebesar 0,26%). Berdasarkan sebarannya, KLB keracunan pangan tahun 2024 terjadi di 28 provinsi dengan laporan terbanyak berasal dari Jawa Barat (16,67%) dan Jawa tengah (13,77%). Daerah Istimewa Yogyakarta menduduki posisi kelima dengan pravelensi sebesar 5,07%. Pada tahun 2024, kejadian keracunan pangan ini disebabkan oleh pangan yang diproduksi rumah tangga (57,25%), jasa boga/catering (13,04%), dan jajanan (12,32%) (3). Hal ini menunjukkan bahwa sektor katering menyumbang proporsi besar insiden keracunan pangan karena banyaknya titik kritis kontaminasi selama proses penyediaan makanan (4). Temuan-temuan ini menggarisbawahi bahwa tanpa kontrol risiko yang kuat, industri jasa boga dapat menjadi sumber penyebaran patogen seperti *Salmonella spp.*, *E. coli*, dan *Staphylococcus aureus*.

Penyelenggaraan jasa boga skala menengah memiliki karakteristik operasional yang menuntut perhatian khusus. Unit usaha pada skala ini biasanya melayani ratusan hingga ribuan porsi dalam satu kali produksi, namun

tidak selalu memiliki fasilitas, sistem dokumentasi, dan sumber daya manusia yang lengkap seperti pada jasa boga berskala besar. Kondisi tersebut menempatkan jasa boga skala menengah pada posisi rentan bila standar higiene dan sanitasi tidak diterapkan secara menyeluruh. Hal ini terlihat dalam beberapa penelitian, seperti Purnawita et al. (2020) yang menemukan ketidaksesuaian sanitasi pada dapur industri jasa boga (5), serta Nurdini dan Siregar (2024) yang menyoroti lemahnya pengelolaan limbah dan fasilitas sanitasi pada beberapa penyelenggara catering (6). Penelitian Ashar *et al.* (2025) juga menunjukkan variabilitas implementasi standar sanitasi di berbagai fasilitas jasa boga sehingga memerlukan evaluasi lebih mendalam (7).

Melihat tantangan yang muncul, pemerintah menerbitkan regulasi berupa Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 sebagai pembaruan regulatif yang menggantikan Permenkes sebelumnya. Regulasi ini menetapkan standar kegiatan usaha dan produk untuk penyelenggaraan jasa boga berbasis risiko sektor kesehatan, termasuk persyaratan sarana-prasarana, higiene personal penjamah, sanitasi lingkungan, hingga sistem dokumentasi keamanan pangan. Standar tersebut menjadi acuan wajib bagi usaha catering skala kecil, menengah, maupun besar (8).

Di Daerah Istimewa Yogyakarta, jasa boga skala menengah berperan besar dalam memenuhi kebutuhan konsumsi kegiatan akademik, institusi, dan masyarakat umum. Salah satu penyelenggara jasa boga skala menengah yang aktif beroperasi adalah Katering V, yang menyediakan layanan catering dalam jumlah besar untuk berbagai acara dan institusi. Mengingat volume pelayanan

serta potensi risiko kesehatan masyarakat yang menyertainya, pemenuhan standar higiene dan sanitasi berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 menjadi aspek yang sangat penting untuk dievaluasi secara empiris.

Ketiadaan data komprehensif mengenai penerapan standar tersebut pada jasa boga skala menengah di Yogyakarta, termasuk pada Katering V, menyebabkan sulitnya mengetahui kondisi aktual kepatuhan, faktor yang memengaruhi implementasi, dan aspek yang memerlukan intervensi. Apabila standar higiene dan sanitasi tidak dipenuhi, dampak yang mungkin timbul meliputi peningkatan risiko keracunan pangan, gangguan kesehatan masyarakat, hilangnya kepercayaan konsumen, hingga implikasi finansial dan hukum bagi penyelenggara usaha.

Oleh karena itu, penelitian mengenai penilaian higiene dan sanitasi jasa boga pada usaha katering skala menengah di Katering V berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 menjadi penting dilakukan untuk menyediakan bukti empiris yang dapat digunakan sebagai dasar peningkatan kualitas penyelenggaraan jasa boga dan penguatan sistem keamanan pangan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah belum tersedianya penilaian higiene dan sanitasi jasa boga pada usaha katering skala menengah di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya setelah diberlakukannya Permenkes Nomor 17 Tahun 2024. Belum diketahui sejauh mana Katering V sebagai penyelenggara jasa boga skala menengah memenuhi persyaratan sarana-prasarana, higiene personal penjamah

makanan, sanitasi lingkungan, dan sistem dokumentasi keamanan pangan sebagaimana ditetapkan dalam regulasi tersebut.

Dengan demikian, rumusan masalah penelitian ini adalah: “Bagaimana penilaian higiene dan sanitasi jasa boga pada usaha katering skala menengah di Katering V berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menilai higiene dan sanitasi jasa boga pada usaha katering skala menengah di Katering V berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai higiene dan sanitasi jasa boga berdasarkan area tempat pengolahan pangan sesuai Permenkes Nomor 17 tahun 2024.
- b. Menetapkan kriteria keamanan pangan berbasis risiko berdasarkan total skor penilaian higiene dan sanitasi jasa boga.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini mengenai penilaian higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Katering V yaitu penelitian gizi bidang *food service* tentang higiene dan sanitasi makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu gizi dan kesehatan masyarakat, khususnya terkait penilaian higiene dan sanitasi pada penyelenggara jasa boga skala

menengah berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024. Hasil penelitian dapat menjadi referensi akademik bagi penelitian sejenis di masa mendatang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Mengetahui hasil penilaian higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Katering V berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

b. Bagi Katering V

Memiliki hasil penilaian higiene dan sanitasi berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 yang dapat digunakan sebagai dokumen *self assessment* untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh Sertifikat Laik Higiene dan Sanitasi (SLHS). Memberikan informasi berbasis bukti mengenai aspek higiene dan sanitasi yang sudah sesuai atau perlu ditingkatkan, sehingga dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dan perbaikan sistem keamanan pangan.

F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian sebelumnya yang memiliki kemiripan dengan penelitian yang dilakukan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Keaslian penelitian

| Penelitian | Hasil | Persamaan | Perbedaan |
|--|---|--|--|
| Purnawita et al. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri | a. Tingkat pemenuhan prinsip higiene sanitasi dalam pengelolaan pangan di jasa boga termasuk kategori cukup | a. Tujuan penelitian, yaitu menilai penerapan higiene dan sanitasi pada industri jasa boga | a. Tempat penelitian b. Objek penelitian c. Instrumen penelitian |

| Penelitian | Hasil | Persamaan | Perbedaan |
|--|---|--|---|
| Jasa Boga di Kota Bogor | b. Tahap penyimpanan dan pengolahan pangan tidak sesuai dengan standar | b. Variabel yang dikaji serupa c. Metode penelitian | |
| Nurdini, Siregar. (2024). Evaluasi <i>Laik Hygiene</i> Saitasi di ToBe <i>Kitchen</i> Jatimakmur Bekasi. | a. Sebagian komponen sanitasi memenuhi standar b. Pengelolaan limbah dan fasilitas sanitasi belum sepenuhnya layak c. Terdapat kekurangan pada fasilitas kebersihan dan pengelolaan limbah | a. Tujuan penelitian, yaitu menilai penerapan higiene dan sanitasi pada industri jasa boga b. Variabel yang dikaji serupa c. Metode penelitian | a. Variabel yang dikaji serupa b. Metode penelitian c. Instrumen penelitian |
| Ashar et al. (2025). Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Jasa Boga Catering di Kota Medan | a. Terdapat variasi pemenuhan standar sanitasi b. Beberapa fasilitas tidak memenuhi persyaratan teknis, seperti dalam hal penanganan pangan, penyimpanan bahan pangan, dokumentasi sanitasi c. Diperlukan peningkatan implementasi sanitasi | a. Tujuan penelitian, yaitu menilai penerapan higiene dan sanitasi pada industri jasa boga b. Variabel yang dikaji serupa c. Metode penelitian | a. Variabel yang dikaji serupa b. Metode penelitian c. Instrumen penelitian |

Hasil telaah pustaka menunjukkan bahwa penelitian oleh Purnawita et al. (2020), Nurdini dan Siregar (2024), serta Ashar et al. memiliki fokus yang serupa dalam mengevaluasi higiene dan sanitasi pada penyelenggara makanan melalui pendekatan observasional deskriptif (5,6,7). Namun ketiga penelitian tersebut belum menggunakan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, karena regulasi ini merupakan pembaruan terbaru yang belum menjadi acuan pada penelitian sebelumnya. Selain itu, lokasi dan objek penelitian terdahulu berbeda serta tidak meneliti usaha katering skala menengah.

Penelitian ini memiliki keaslian karena secara khusus menilai higiene dan sanitasi berdasarkan Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 pada Katering V, unit usaha katering skala menengah yang belum pernah menjadi objek kajian ilmiah sebelumnya. Dengan demikian, penelitian ini mengisi kesenjangan penelitian terdahulu dan memberikan kontribusi empiris bagi pengembangan keamanan pangan pada jasa boga.