

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu dan keamanan makanan serta efektifitas dalam proses produksi menjadi salah satu hal yang penting untuk diperhatikan untuk mendapatkan keunggulan di pasar global. Kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia.

Makanan yang tidak aman akibat kontaminasi oleh mikroba patogen maupun zat asing dapat memicu timbulnya berbagai penyakit dari yang ringan hingga yang membahayakan bagi kesehatan. Hal ini menjadi latar belakang dari HACCP atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis yang sangat penting diterapkan dalam usaha jasa boga, termasuk di dalamnya adalah usaha kantin kampus. Kantin kampus merupakan suatu usaha jasa boga dibidang pengadaan dan pelayanan makanan terhadap orang-orang di lingkungan kampus. Keberadaan kantin kampus sangat dirasakan manfaatnya terutama pada mahasiswa. Selain harga yang relatif murah, menu yang bervariasi serta porsi makanan yang cukup banyak merupakan beberapa hal yang menjadi alasan mahasiswa menyukai makan di kantin kampus.

Makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi sangat berbahaya bagi kesehatan. HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa *hazard* (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap bahaya tersebut. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan daripada mengendalikan pengujian produk akhir. Sistem HACCP bukan merupakan sistem jaminan pangan yang *zerorisk* atau tanpa resiko, tetapi dirancang untuk meminimalkan resiko bahaya keamanan pangan. Sistem HACCP juga dianggap sebagai alat manajemen yang digunakan untuk memproduksi rantai

pasokan pangan dan proses produksi terhadap kontaminasi bahaya-bahaya mikrobiologis, kimia, dan fisik (Winarno, 2004).

Perlunya penerapan HACCP di kantin kampus Universitas Islam Indonesia dikarenakan melihat kondisi kantin dan penjamah makanan yang kurangnya kesadaran akan keamanan makanan yang disajikan. Serta kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan keamanan pangan. Sehingga sangat memungkinkan adanya kontaminasi dan potensi bahaya yang terindikasi baik bahaya biologi, kimia maupun fisik.

Kampus Universitas Islam Indonesia memiliki beberapa kantin di masing-masing Fakultas. Salah satunya yaitu kantin FTSP (Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan) yang memiliki 1 kantin dengan menjual berbagai macam makanan baik makanan siap saji maupun makanan *made by order*. Pada penelitian sebelumnya yang telah dilakukan, hasil menunjukkan bahwa diperkirakan terdapat 15 sampel pada media SSA dengan respon positif, dari 15 sampel dengan respon positif pada media SSA didapatkan 6 sampel dengan sifat Gram negatif dan bentuk basil (Raditya, 2017). Dalam penelitian ini, menganalisa tentang makanan siap saji. Makanan siap saji yang dimaksud yaitu makanan yang telah dimasak di rumah dan disajikan di kantin kampus. Jenis makanan siap saji yang disajikan di kantin kampus Universitas Islam Indonesia antara lain: lauk, sayur dan minuman. Upaya pengelolaan kualitas dan keamanan pangan dapat diterapkan dengan melakukan analisis untuk mengidentifikasi bahaya yang terkait selama proses pembuatan makanan siap saji serta memberikan rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP sehingga menghasilkan makanan yang aman untuk dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi bahaya yang terkait pada bahan baku dan selama proses pembuatan makanan siap saji dan menganalisis pengaruh terhadap pentingnya menerapkan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di kantin kampus Universitas Islam Indonesia yang belum pernah

dilakukan sebelumnya. Padahal hal ini penting untuk menghasilkan makanan siap saji yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan khususnya makanan siap saji di kantin kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Menganalisis faktor penyebab bahaya pada pengolahan makanan siap saji di kantin kampus Universitas Islam Indonesia.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka batasan masalah sebagai berikut:

1. Studi kasus penelitian ini dilaksanakan di kantin kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Penelitian ini bersifat kualitatif yaitu data dari hasil wawancara, observasi lapangan, dan kuesioner langsung ke pedagang dan konsumen kantin kampus Universitas Islam Indonesia.
3. Makanan yang akan dianalisis adalah makanan siap saji yang ada di kantin kampus Universitas Islam Indonesia.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi kampus dan pedagang diharapkan dapat menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran dalam berperilaku hidup bersih dan sehat.
2. Bagi peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman tentang higiene dan sanitasi makanan serta HACCP.
3. Bagi pedagang dapat memperhatikan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan di kantin kampus agar makanan yang diproduksi memiliki kualitas

mikrobiologi yang baik sehingga kontaminasi dapat dihindarkan.

