

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Makanan

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman (BPOM RI, 2009). Sedangkan pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan (BPOM RI, 2009).

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003).

1.2 Jasaboga

Jasaboga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atau dasar pesanan (Permenkes, 2011). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga, penggolongan jasaboga berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko yang dilayani yaitu golongan A, golongan B, dan golongan C. Jasaboga golongan A yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Jasaboga golongan B yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jamaah haji, asrama transito atau asrama lainnya, perusahaan pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan. Jasaboga

golongan C yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

2.3 Penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Depkes RI, 2003).

Penyelenggaraan makanan berdasarkan waktu dibedakan menjadi tiga kelompok (Moehyi, 1992), yaitu:

1. Penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil (*snack food*). Kemudian yang termasuk ke dalam jenis ini adalah penyelenggaraan untuk pesta atau jamuan makan atau makanan kecil pada acara tertentu.
2. Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas, biasanya adalah makanan lengkap, baik untuk satu kali makan atau setiap hari seperti penyelenggaraan makanan untuk asrama, panti asuhan, rumah sakit, dan kampus.
3. Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat yang persediannya dilakukan untuk jangka waktu tertentu seperti kebakaran, tsunami, dll.

2.3.1 Pengertian Kantin

Kantin adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI, 2003).

Salah satu fungsi dari kantin adalah sebagai tempat memasak atau membuat makanan dan selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, maka kantin dapat menjadi tempat menyebarnya segala penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono, 2000).

2.3.2 Persyaratan Sanitasi Kantin

Persyaratan sanitasi kantin antara lain dijelaskan pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003, tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran dan Petunjuk Pelaksanaannya dan dengan menggunakan lembar kuesioner untuk mengetahui perilaku penjamah makanan. Pengertian dari sanitasi itu sendiri merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan. Persyaratan sanitasi kantin sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003 meliputi faktor bangunan, konstruksi, fasilitas sanitasi serta ruang dapur dan penyajian (Depkes RI, 2003).

2.4 Kontaminasi Makanan

Kontaminasi atau cemaran adalah bahan yang tidak dikehendaki ada dalam makanan yang mungkin berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses produksi makanan, dapat berupa cemaran biologi, kimia, dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM RI, 2009).

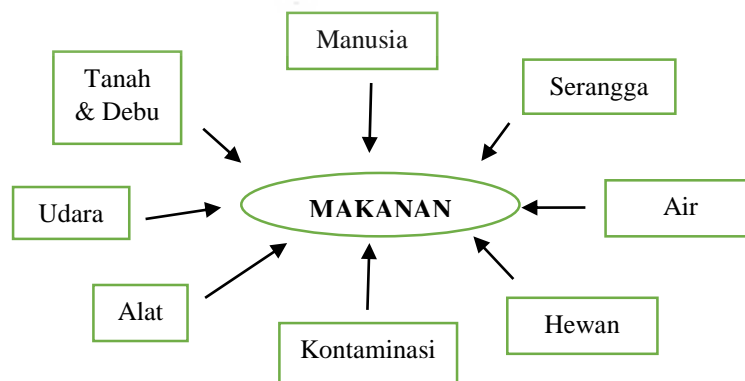
Makanan tercemar adalah pangan yang mendukung bahan beracun, berbahaya atau yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan atau jiwa manusia, pangan yang mendukung cemaran yang melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan, pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan, pangan yang mengandung bahan yang kotor, busuk, tengik, terurai, atau mengandung bahan nabati atau hewani yang berpenyakit

atau berasal dari bangkai sehingga menjadikan pangan tidak layak dikonsumsi manusia, pangan yang sudah kadaluwarsa (BPOM RI, 2009).

Kontaminasi makanan berasal dari kontaminasi fisik, kimia dan biologi. Kontaminasi fisik dalam makanan merupakan agen yang dapat ditemukan melalui pengamatan fisik. Kontaminasi fisik dapat berupa rambut, tulang, debu, kuku, dan benda fisik lainnya. Kontaminasi kimia dapat berasal dari unsur atau senyawa kimia. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK 00 06 1 52 4011, cemaran kimia adalah cemaran dalam makanan yang berasal dari unsur atau senyawa kimia yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, dapat berupa cemaran logam berat, cemaran mikotoksin, cemaran antibiotik, cemaran sulfonamida atau cemaran kimia lainnya. Kontaminasi biologi berasal dari bahan hayati, dapat berupa cemaran mikroba atau cemaran lainnya seperti cemaran protozoa dan nematoda.

Kontaminasi adalah masuknya kontaminan ke dalam makanan. Kontaminan adalah bahan biologi atau kimia, bahan asing atau bahan lain yang tidak sengaja ditambahkan pada makanan yang dapat membahayakan keamanan pangan (Rusdin, R, 2013).

Sumber kontaminan makanan cukup banyak, yang menunjukkan banyaknya ancaman terhadap munculnya penyakit dari makanan. Orang yang bertugas menangani makanan merupakan sumber kontaminan terbesar yang dapat mentransfer mikroorganisme pada makanan dari kulit, hidung, kotoran, dan juga makanan terkontaminasi yang ditangani.



Gambar 2.1 Skema Sumber Kontaminasi Makanan (Rusdin, 2013)

2.5 HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

HACCP merupakan metode yang rasional dan ilmiah untuk penjaminan mutu terhadap bahaya dan penentuan upaya pengendalian yang efektif (WHO, 2005). Berdasarkan SNI 01-4852-1998 tentang HACCP, HACCP adalah suatu piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengendalikan sebagian besar pengujian produk akhir. Setiap sistem HACCP mampu mengakomodasi perubahan seperti kemajuan dalam rancangan peralatan, prosedur pengolahan atau perkembangan teknologi. Penerapan HACCP sesuai dengan pelaksanaan sistem manajemen mutu seperti ISO seri 9000 dan merupakan sistem yang dipilih untuk manajemen keamanan pangan. Menurut Winarno, definisi dari batasan dalam HACCP:

Hazard : merupakan penyebab/ancaman yang potensial terhadap keselamatan dan keamanan konsumen atau yang dapat mendatangkan kerusakan pada produk.

Analysis : sistem apa saja yang dapat digunakan untuk menganalisis adanya *hazard* yang berkaitan dengan keselamatan konsumen (atau penerimaan produk).

Critical Control : suatu lokasi, tingkst atau proses yang bila tidak dikenalkan dengan baik dapat memberikan ancaman bagi konsumen. Contohnya bahan mentah/segar merupakan *critical control point* bila tidak ada tahap yang dilakukan membebaskan makanan dari mikroba patogen yang terdapat dalam bahan mentah tersebut.

Monitoring : suatu verifikasi bahwa proses pengolahan atau cara penanganan pada setiap *control point* telah dilaksanakan dengan benar.

Risk : suatu kemungkinan bahwa *hazard* akan dirasakan.

HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa 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).

HACCP atau analisis bahaya dan titik kendali kritis merupakan suatu sistem manajemen yang digunakan untuk melindungi makanan dari bahaya biologi, kimia, dan fisik. Sistem tersebut diterapkan sebagai upaya pencegahan terhadap bahaya yang diperkirakan dapat terjadi, dan bukan merupakan reaksi dari munculnya bahaya. Jadi, sistem ini merupakan tindakan pencegahan sebelum bahaya muncul. HACCP merupakan suatu sistem yang menjamin bahwa semua potensi bahaya pada bahan pangan secara sistematis dikendalikan pada setiap pengolahan (Rusdin, 2013).

Konsep HACCP merupakan suatu metode manajemen keamanan makanan yang sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang sudah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan dalam rantai persediaan makanan, dan tindakan pengendalian ditempatkan untuk mencegah munculnya bahaya tersebut. Metode ini sangat logis dan mengkaji semua tahapan di dalam produksi makanan mulai dari tahap pemantauan sampai konsumen, termasuk semua proses diantaranya dan aktivitas pendistribusian (Mortimore dan Wallace, 2004).

2.6 Studi Kasus Sebelumnya

Sebelum diadakannya penelitian ini, telah ada juga penelitian yang meneliti tentang penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di kantin kampus. Penelitian tersebut dilakukan oleh Rina Febriana dan Guspri Devi Artanti pada tahun 2006. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada warung makan kampus di lingkungan kampus A yang mencakup komponen penanganan bahan mentah, pemilihan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Penelitian yang dilakukan menggunakan metode survei untuk

mengetahui tingkat penerapan HACCP pada warung makan kampus. Penelitian dilakukan pada bulan Juli-Oktober 2006 dengan 25 responden yang merupakan pemilik warung makan kampus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada warung makan kampus menunjukkan data penanganan bahan mentah 91,5 % , pemilihan bahan 95 % , persiapan 94,5 % , pengolahan 99 % dan penyajian 91,5 % . Secara umum, rata-rata penerapan HACCP pada warung makan kampus di lingkungan A tergolong tinggi dengan tingkat penerapan rata-rata 95 % .

Selain itu juga, telah ada penelitian serupa yang juga meneliti kondisi higiene dan sanitasi makanan di salah satu kantin Sekolah Menengah Atas di Surabaya. Penelitian tersebut dilaksanakan oleh Nugroho dan Yudhastuti pada tahun 2013. Dalam penelitian tersebut lebih berkonsentrasi pada higiene si penjamah makanan dan sanitasi yang ada di kantin tersebut. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa higiene penjamah makanan, sanitasi tempat pengolahan makanan, sarana dan prasarana kantin yang diteliti memperoleh nilai kurang dari standar yang ditentukan (Nilai minimal 70). Untuk variabel keberadaan *E. Coli* menunjukkan seluruh sampel makanan telah memenuhi syarat dengan tidak ditemukannya kandungan bakteri *E. Coli* pada sampel saus tomat dan sambal yang diperiksa.