

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sanitasi makanan adalah salah satu upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan. Kontaminasi makanan oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia (Depkes RI, 2003). Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Sanitasi dalam pengelolaan makanan yang tidak benar dan keadaan higiene makanan seperti alat masak yang digunakan dan lingkungan warung atau rumah makan yang tidak bersih dapat menyebabkan penyebaran penyakit. Selain itu, higiene atau kebersihan penjamah makanan merupakan salah satu faktor dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat.

Makanan yang telah terkontaminasi oleh kontaminan atau zat asing dapat dikatakan makanan yang tidak aman sehingga dapat menimbulkan berbagai penyakit ringan hingga membahayakan bagi kesehatan makhluk hidup. Hal ini dapat disebabkan oleh faktor biologi, kimia dan fisika. Faktor biologi yang dapat menyebabkan makanan menjadi tidak aman yaitu adanya bakteri patogen. Faktor kimia penyebab makanan tidak aman diantaranya terkait dengan zat kimia yang masuk ke dalam pangan, misalnya borax, sabun atau produk pembersih, dan pestisida. Sedangkan faktor fisika yaitu adanya kontaminasi oleh materi asing, misalnya *steples*, rambut, batu, kotoran tikus, dan kecoa. Menurut Cahyaningsih (2009), dalam laporan tahunan Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2007 menunjukkan bahwa baru beberapa tempat pengelolaan makanan yang dinilai memenuhi syarat kesehatan. Dari total 3.688 restoran, rumah makan, dan tempat makan lain yang disurvei, hanya 2.482 lokasi atau 67,3% saja yang dikategorikan sehat. Sebagian tempat makan yang tidak

memenuhi syarat kesehatan itu berada di Kota Yogyakarta dan Sleman. Di Indonesia keracunan pangan menyebabkan kematian sebanyak 2500 orang, dan menyebabkan 411.500 orang sakit per tahunnya. Menurut Dinas Kesehatan Yogyakarta (2014) DIY menduduki peringkat ketiga kasus keracunan makanan dengan persentase 8,3%.

Warung Makan Indomie merupakan usaha jasa boga dibidang pengadaan serta pelayanan makanan terhadap orang-orang di sekitar lingkungan kampus khususnya di kota pelajar yaitu Daerah Istimewa Yogyakarta. Keberadaan Warung Makan Indomie sangat dirasakan manfaatnya terutama pada mahasiswa. Harga yang murah, Warmindo yang dapat ditemukan dimana saja, porsi makanan yang cukup banyak, dan menu yang bervariasi seperti nasi telur, nasi ayam, nasi goreng dan lain-lain merupakan beberapa hal yang menjadi alasan mahasiswa menyukai makan di Warmindo. Suatu rumah makan juga harus dijamin keamanannya salah satunya dengan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Belum adanya penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Warmindo maka di perlukan penerapan HACCP terhadap sanitasi dan higiene Warmindo untuk meningkatkan keamanan pangan pada Warmindo.

*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) merupakan suatu sistem untuk menilai bahaya dan menetapkan pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir. Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dapat dikatakan juga sebagai alat pengendali yang fokus pada jaminan keamanan pangan, terutama untuk menghilangkan adanya bahaya (*hazard*) yang berasal dari bahaya biologi, fisika dan kimia (SNI HACCP, 1998). Komponen *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada rumah makan terdiri dari pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan baku makanan, persiapan, dan penyajian (Febriana, 2009).

Menurut hasil wawancara dan observasi awal, Warmindo berada pada lingkungan mahasiswa atau wilayah mahasiswa, banyaknya mahasiswa yang makan di Warmindo, belum adanya penerapan *Hazard Analysis and Critical*

*Control Point* (HACCP) serta kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan keamanan pangan, sehingga sangat memungkinkan adanya potensi bahaya yang dapat menimbulkan berbagai penyakit. Berdasarkan penjelasan di atas maka penulis ingin melakukan penelitian mengenai perlunya penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Warung Makan Indomie (Warmindo) sekitar kampus Universitas Islam Indonesia.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah mengenai titik kendali kritis selama proses pembuatan makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali serta pengaruh terhadap pentingnya penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam penyelenggaraan makanan di Warung Makan Indomie (Warmindo) sekitar kampus Universitas Islam Indonesia.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam penyelenggaraan makanan khususnya makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali di Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia.
2. Menentukan titik kendali kritis pada pengolahan makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali di Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menjadi informasi untuk berperilaku hidup sehat dan bersih dalam proses produksi di rumah makan.
2. Dapat menambah pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan serta *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam hal penyediaan pangan.

3. Dapat menjadi salah satu referensi untuk melengkapi kajian pustaka yang menyangkut penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di lingkungan mahasiswa serta untuk perbandingan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan hal terkait.

### **1.5 Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam penelitian meliputi :

1. Lokasi penelitian dilakukan pada Warung Makan Indomie (Warmindo) yang berlokasi di sekitar kampus Universitas Islam Indonesia, Sleman Yogyakarta. Jumlah sampel Warmindo yang dijadikan sampel 33 Warmindo.
2. Penelitian ini bersifat kualitatif yaitu data dari hasil observasi lapangan, dan wawancara langsung ke pedagang Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.
3. Makanan yang akan dianalisis adalah makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali di Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.