

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut undang – undang No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan , Kesehatan adalah keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun sosial yang memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomis. Kesehatan kerja adalah bagian dari ilmu kesehatan beserta praktiknya dalam pemeliharaan kesehatan secara kuratif, preventif, promosional, dan rehabilitatif agar masyarakat tenaga kerja dan masyarakat umum terhindar dari bahaya akibat kerja, serta dapat bekerja produktif (Prawirakusuma, 2014). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SKN/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jababoga, masyarakat perlu di lindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat *hygiene* sanitasi yang di kelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan .

Menurut *Occupational safety and Health Administration (OSHA)*, tahun 1998, *Food hygiene* adalah usaha untuk melindungi, memelihara, dan meningkatkan kesehatan manusia melalui pengelolaan pangan agar tidak terjadi gangguan kesehatan. *Food Safety* atau keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. *Food safety & Hygiene Standart* merupakan *hygiene* industri, *hygiene* industri adalah ilmu tentang antisipasi, rekognisi/pengenalan, evaluasi dan pengendalian kondisi tempat kerja yang dapat menyebabkan tenaga kerja mengalami kecelakaan kerja dan atau penyakit.

Menjadikan suatu makanan siap di konsumsi, dibutuhkan peran dari institusi untuk mengolah makanan dari sumbernya. Usaha catering adalah salah satu bentuk dari industri pengolahan makanan, industri ini juga bisa dikenal dengan industri jababoga. Menurut Peraturan Menteri

Kesehatan Republik Indonesia Nomor.1096/MENKES/PER/VI/2011 di industri Migas, jasaboga termasuk golongan B, jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi : asrama haji, asrama transit atau asrama lainnya, industri, pabrik, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara, dan fasilitas pelayanan kesehatan .

Kebanyakan kasus keracunan makanan tidak terdiagnosa & dilaporkan, namun CDC mengestimasi bahwa terdapat 48 juta (1:6 penduduk) orang di Amerika mengalami kasus keracunan makanan setiap tahunnya, 128.000 diantaranya dirawat di rumah sakit dan 3000 orang meninggal akibat penyakit yang ditularkan dari makanan (CDC, 2011)

Di Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menyebutkan Selama periode 2010-2014 angka keracunan makanan Indonesia mencapai 1.288 kasus, catatan berdasarkan laporan masyarakat dan pemberitaan, kasus keracunan berawal dari konsumsi terhadap makanan rumah tangga, makanan catering, jajanan pasar dan sekolah.

Kegiatan migas merupakan kegiatan yang memiliki *High risk* dan terkadang lokasi yang sulit di jangkau sehingga kejadian keracunan pada para pekerja sangat berisiko tinggi akibat pengolahan makanan yang tidak *safe* dan *Hygienis*. Contohnya terdapat kasus di Pertamina terjadi di PT Pertamina EP Asset Field Pendopo di Sumatra selatan yang menyebabkan 21 pekerja harus dirawat setelah menyantap makan siang yang di sediakan pegawai dapur umum perusahaan. kemudian pada bulan juni 2015, 60 orang karyawan blok migas Cepu Bojonegoro keracunan makanan yang di siapkan oleh catering (Fauzi, 2015).

Keamanan makanan menurut Undang-undang No.7 tahun 1996, didefinisikan sebagai suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan mendapat kemungkinan cemaran biologis, kimia dan beda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

Program *Food Safety & Hygiene standart* di buat agar tercapai derajat kesehatan pekerja dan pencegahan terdapat timbulnya penyakit

akibat keracunan makanan yang meliputi standart pengelolaan makanan yang sehat dan standart gizi minimum yang diperlukan untuk pekerja. Tujuannya untuk terciptanya pengelolaan makanan yang *safe* dan *Hygienis*, mencegah terjadinya insiden akibat konsumsi makanan dan penyediaan dengan gizi seimbang sesuai kebutuhan

PT Pertamina EP sebagai perusahaan yang bergerak dalam industri hulu minyak dan gas bumi dalam menjalankan aktivitas bisnisnya memiliki risiko yang tinggi baik aspek kesehatan, keselamatan, keamanan dan Lindungan Lingkungan. Khusus aspek kesehatan, berdasarkan penilaian risiko yang telah dilakukan pada kegiatan operasi *off-shore*. PT Pertamina EP Tambun Field Asset 3 berlokasi di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat yang merupakan lokasi yang *remote* sehingga bahaya keracunan dan penyakit akibat penyediaan makanan yang tidak higienis dan bergizi menjadi aspek kesehatan lingkungan kerja yang perlu mendapat perhatian secara lebih serius dan harus diupayakan tindakan pengendalian baik secara teknis maupun administrasi.

Keracunan termasuk dalam LTI yaitu *Loss Time Incident* yang merupakan kejadian kecelakaan yang mengakibatkan korban manusia tidak kembali bekerja setelah 1x24 jam sejak kejadian kecelakaan karena cedera yang diderita, sehingga harus dilakukan standarisasi dengan dilakukan penilaian kantin dan dapur yang ada di Pertamina EP sesuai dengan ketentuan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran yang menyetakan bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Untuk memperoleh gambaran penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui gambaran profil perusahaan di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017
2. Untuk mengetahui gambaran profil unit HSE di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017
3. Untuk mengetahui gambaran input dalam penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017
4. Untuk mengetahui gambaran proses dalam penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017
5. Untuk mengetahui gambaran output dalam penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3* tahun 2017

1.3 Manfaat Magang

1.3.1 Bagi Mahasiswa

1. Mendapatkan gambaran tentang *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*
2. Mengetahui gambaran profil unit HSSE di PT. Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*
3. Mengetahui gambaran input penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*
4. Mengetahui gambaran proses penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*
5. Mengetahui gambaran output penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* di PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*

1.3.2 Bagi Fakultas

1. Terbinanya hubungan baik antara universitas, fakultas dengan lahan tempat magang
2. Meningkatkan mutu pendidikan dengan terlibatnya tenaga lapangan dalam kegiatan magang

1.3.3 Bagi PT Pertamina EP Tambun *Field Asset 3*

1. Sebagai bahan masukan bagi perusahaan dalam penerapan *Food Safety & Hygiene Standart* yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2. Terjalin kerjasama yang baik dengan pihak institusi pendidikan dalam kaitannya peningkatan sumber daya manusia.