

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan serta minuman merupakan suatu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi manusia. Makanan yang dibutuhkan tentu harus bernilai gizi baik serta diperhatikan *hygiene* dan sanitasinya meliputi pengolahan makanannya, kebersihan penjamah makanan, serta bagaimana cara penyajian makanan tersebut. Saat ini, tersedia berbagai pilihan makanan dan minuman di tempat-tempat umum dengan kualitas yang bervariasi. Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, kualitas makanan yang baik secara bakteriologis, kimiawi dan fisik harus dipertahankan. Kualitas makanan harus terjamin setiap saat, agar masyarakat sebagai konsumen dapat terhindar dari penyakit/gangguan kesehatan serta keracunan makanan (Depkes RI, 2002). Tidak hanya dalam cakupan masyarakat, sebuah industri atau perusahaan yang mempekerjakan pekerja lebih dari 200 (dua ratus) orang, diwajibkan menyediakan kantin di area perusahaan (SE.01/MEN/1979) tentang pengadaan kantin dan ruang di area perusahaan). Dapat dipastikan, dimana adanya aktivitas manusia, bisa ditemukan penjual makanan.

Makanan yang tidak aman (*unsafe*) yang disebabkan oleh adanya zat asing yang membahayakan, memberi dampak terhadap timbulnya berbagai penyakit yang ringan hingga yang membahayakan (Febriana & Artanti, 2009). Penyakit yang diakibatkan pangan merupakan salah satu penyebab penting kesakitan dan kematian yang berpengaruh pada pembangunan sosio-ekonomi negara. Pangan yang terkontaminasi bakteri, virus, parasit atau bahan kimia berbahaya menyebabkan lebih dari 200 penyakit. Berdasarkan laporan WHO, memperkirakan penyakit yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh 31 agen berupa bakteri, virus, parasit, racun, dan bahan kimia lainnya. Setiap tahun sebanyak 600 juta

atau hampir 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Dari jumlah tersebut, 420.000 orang meninggal termasuk 125.000 anak dibawah usia 5 tahun. Penyakit diare bertanggung jawab lebih dari setengah beban global penyakit melalui makanan menyebabkan 500 juta orang jatuh sakit dan 230.000 kematian disetiap tahunnya. Anak-anak berada pada risiko penyakit diare akibat makanan, dengan 220 juta jatuh sakit dan 96.000 meninggal setiap tahun. Diare sering disebabkan oleh makanan mentah atau kurang matang seperti daging, telur, produk segar, dan produk susu yang terkontaminasi oleh patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella* (WHO, 2016).

Kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia periode 2000 - 2015 berjumlah 61.119 kasus dari 715.579 populasi berisiko dan kasus yang meninggal (*case fatality rate*) 291 orang. Kejadian luar biasa keracunan pangan terbanyak dilaporkan di Jawa Barat sebanyak 163 kejadian dengan total kasus 10.926 kasus dan 13 kematian (*case fatality rate*) dan Jawa Tengah dengan 163 kejadian dengan 8.428 kasus dan 22 kematian (*case fatality rate*). Untuk kasus kematian terbanyak ada di provinsi NTT dengan 38 kejadian, 6.449 kasus dan 40 kematian (*case fatality rate*). Wilayah Kalimantan Utara, Maluku Utara dan Papua Barat tidak didapatkan laporan kejadian (Reni & Dkk, 2018). Di bidang industri di Indonesia, pada hari jumat 27 Januari 2006 pernah terjadi kasus keracunan makanan dimana sekitar 400 (empat ratus) karyawan/buruh salah satu pabrik garmen yang berlokasi di Jl. Karimun Jawa, Ungaran harus dirawat di RSUD Ungaran setelah menyantap makanan dari kanten perusahaan.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah proses atau sistem untuk pengendalian keamanan pangan, sebuah sistem evaluasi yang mengidentifikasi, memonitor, dan mengontrol dan dirancang untuk memastikan keamanan pangan dengan mengurangi kemungkinan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Program HACCP mencakup tujuh langkah atau prinsip, yaitu menentukan tingkat bahaya dan risiko bahaya, mengidentifikasi titik kontrol kritis (CCPs), membuat prosedur untuk

kontrol, memantau CCP, mengambil tindakan korektif pada hasil/temuan, membuat sistem pencatatan, memastikan sistem berfungsi/berjalan (Puckett, 2004). Konsep HACCP merupakan suatu metode keamanan pangan yang ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan proses pembuatan makanan, dan tindakan pengendalian untuk mencegah munculnya bahaya tersebut (Mortimore & Wallace, 2004). Penerapan HACCP tidak berarti menghentikan pertumbuhan bakteri ke titik nol, melainkan meminimalkannya ke tingkat yang dapat dianggap aman (Arisman, 2009).

Neptune Naiad adalah kapal yang dibuat/dibangun pada tahun 2002, memiliki panjang 66,3 meter dan lebar 14,2 meter dengan bendera Norwegia. Kapal Neptune Naiad adalah salah satu dari 12 kapal yang dioperasikan oleh PT. BGP Indonesia untuk proyek lepas pantai/*offshore* Tangguh 3D *Ocean Bottom Seismic Acquisition* dan ini menjadi pertama kalinya kapal ini beroperasi di laut Indonesia. Kapal Neptune Naiad menjadi bagian penting dalam proyek ini dalam melakukan pemetaan sumber minyak bumi di bawah laut dengan melakukan *Seismic Survey*. Kapal ini beroperasi dengan menembakkan sumber getaran ke permukaan/dasar laut dengan *Air Gun*, setelah getaran sampai di dasar laut, getaran tersebut akan dipantulkan oleh media permukaan dasar laut kembali ke atas menuju permukaan air laut, kemudian getaran tersebut akan ditangkap/direkam kembali oleh *hidrophone* yang berada di sepanjang selang *Streamer* yang berada di permukaan air di belakang kapal survei ini.

Terkait dengan pengolahan makanan, pada survei awal di kapal ini ada beberapa temuan peneliti seperti tempat penyimpanan yang tampak penuh di penyimpanan beku dan kering, *rice cooker* yang rusak dan tidak diperbaiki/diganti dalam waktu yang lama yang membuat *Cook* dan asisten *cook* harus mengukus nasi secara manual (menambah beban kerja), tim dapur yang tidak memiliki dan memakai *mesh gloves* ketika memotong ikan, ada beberapa orang dari *crew* yang pernah melihat tikus di dek kapal dan keluhan beberapa *expatriate* dengan suhu makanan yang

tidak hangat/panas. Hal ini menarik perhatian peneliti untuk melihat temuan lainnya yang belum diperhatikan terkait HACCP di kapal ini, sehingga oleh karena itu penulis mengambil judul “Analysis penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di kapal Neptune Naiad (PT. BGP) tahun 2018”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan data di atas, melihat makanan merupakan sumber nutrisi dan tenaga bagi semua karyawan, tetapi dapat juga menjadi sumber penyakit bagi tenaga kerja jika tidak ditangani dengan baik dan benar sesuai standar yang ada. Kapal Neptune Naiad yang beroperasi dibawah PT. BGP Indonesia, mempunyai satu dapur (*kitchen/galley*) dan semua proses pengolahan makanan seperti pengiriman bahan makanan dari darat ke kapal, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan sampai ke menghidangkan makanan matang/masak dilakukan di dalam kapal ini. Untuk menilai PT. BGP sudah menjalankan tiap-tiap tahapan dalam mengelola makanan di lepas pantai dengan benar atau tidak, maka peneliti tertarik untuk melakukan Analysis penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di kapal Neptune Naiad (PT. BGP).

1.3 Pertanyaan Penelitian

- 1.3.1 Bagaimana gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penerimaan bahan makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018?
- 1.3.2 Bagaimana gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penyimpanan bahan makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018?

- 1.3.3 Bagaimana gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Pengolahan bahan makanan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018?
- 1.3.4 Bagaimana gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penyajian makanan matang/masak di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam menjaga keamanan pangan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penerimaan bahan makan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.
2. Mengetahui gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penyimpanan bahan makan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.
3. Mengetahui gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Pengolahan bahan makan di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.
4. Mengetahui gambaran penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam tahap Penyajian makan matang di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Universitas Esa Unggul

Untuk menambah bahan referensi kepustakaan di Universitas Esa Unggul dan semoga dapat menjadi bahan referensi bagi mahasiswa dan peneliti yang akan datang

1.5.2 Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai tambahan pengalaman ilmiah dan pengetahuan bagi peneliti sendiri dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan Kesehatan Masyarakat yang didapatkan dibangku kuliah

1.5.3 Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi pihak perusahaan dalam hal ini PT. BGP Indonesia untuk melakukan tindakan korektif dan preventif dalam memberikan perlindungan terhadap tenaga kerja

1.6 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018. Pada survei awal ditemukan di penyimpanan beku dan kering tampak penuh, *rice cooker* yang rusak dan tidak diperbaiki/diganti dalam waktu yang lama yang membuat *Cook* dan asisten *cook* harus mengukus nasi secara manual, tim dapur yang tidak memiliki dan memakai *mesh gloves* ketika memotong ikan, ada beberapa orang dari *crew* yang pernah melihat tikus di dek kapal dan keluhan beberapa *expatriate* dengan suhu makanan yang tidak hangat/panas. Penelitian ini dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul, pada bulan Januari - Februari 2018 berlokasi di area British Petroleum LNG Tangguh, 3D *Seismich Operation* di Teluk Bintuni Papua Barat, di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia. Pendekatan penelitian ini adalah pendekatan kualitatif yaitu dengan wawancara mendalam dengan informan-informan yang sudah dipilih untuk memperoleh informasi aktivitas

yang dilakukan di lapangan dan juga dengan telaah dokumen yang diperoleh dari perusahaan.



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa U



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa U



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa U