

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan Makanan Institusi atau Massal merupakan penyelenggaraan makanan yang dibuat dalam jumlah besar. Tujuan penyelenggaraan makanan massal adalah untuk menghasilkan makanan yang aman dan bermutu serta pelayanan yang cepat dengan harga yang layak dan fasilitas yang memadai (Bakri, 2016). Salah satu penyelenggaraan makanan massal yaitu penyelenggaraan makanan pada anak sekolah. Penyelenggaraan makanan anak sekolah dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dan zat energi anak (Nurhidayati *et al.*, 2017). Penyelenggaraan makanan di sekolah juga bertujuan untuk meningkatkan promosi kesehatan anak-anak. Anak-anak jadi bisa mempraktikkan konsumsi makanan yang sehat dan kebiasaan makan yang baik di dalam keluarga melalui pemberian makanan di sekolah dan pendidikan gizi yang diberikan (Ronitawati *et al.*, 2016).

Keamanan pangan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan dimana pangan yang dihasilkan harus aman dan bermutu. Makanan yang tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan keracunan makanan, diare sampai kanker. Sementara itu akses terhadap makanan yang bergizi dan aman secara cukup merupakan kunci penting untuk mendukung kehidupan dan menyokong kesehatan yang baik, sehingga keamanan pangan, gizi, dan ketahanan pangan mempunyai hubungan yang tak terpisahkan (M. H. Sari, 2017).

Menurut PP RI Nomor 28 Tahun 2004 bahwa pangan yang aman, bermutu dan bergizi sangat penting peranannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat. Makanan yang tidak aman akan menimbulkan penyakit bawaan makanan, terutama yang mempengaruhi kelompok rentan konsumen seperti lansia, sakit, anak kecil dan bayi.

Penyakit bawaan makanan selama persiapan dan pengolahan bahan makanan menjadi makanan siap saji merupakan penyakit yang biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agen-agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui kontaminasi yang bisa menimbulkan bahaya bagi kesehatan konsumen (Ramadhani, 2017).

Badan POM RI telah mencatat 53 kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di seluruh Indonesia. Penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2017 ditinjau dari jenis pangan yaitu pada pangan jasa boga sebanyak 7 kejadian (13,21%). Berdasarkan tempat KLB Keracunan Pangan, lembaga pendidikan sebanyak 15 kejadian (28,30%), KLB Keracunan Pangan di lembaga pendidikan paling banyak terjadi di SD/MI (9 kejadian dan SPM/MTs (6 kejadian).

Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang dan Yayasan Al Muslim Tambun memiliki dapur pengolahan makanan. Praktik keamanan pangan dalam pengolahan makanan berjumlah besar perlu mendapat perhatian khusus karena ditangani oleh banyak orang dan bisa meningkatkan kontaminasi pada makanan. Proses terjadinya kontaminasi makanan terutama disebabkan oleh penjamah makanan. Selama proses produksi makanan di dapur untuk menghasilkan makanan yang aman dan bermutu, prosedur-prosedur yang penting dilakukan oleh penjamah makanan belum bisa terlaksana dengan baik. Berdasarkan survey pendahuluan, ada kelalaian penjamah makanan terkait dengan praktik keamanan pangan dalam kegiatan mengolah makanan seperti tidak menggunakan sarung tangan saat mengolah makanan.

Sistem makanan sekolah digunakan seluruh dunia untuk mendukung kesehatan anak-anak, maka sangat penting untuk memastikan keamanan pangan dalam layanan ini dengan menggunakan strategi yang efektif. (de Oliveira *et al.*, 2014). Efektifnya penerapan keamanan pangan dapat dilihat dari penerapan sistem keamanan pangan. Sistem keamanan pangan dapat berjalan jika program prasyarat sistem keamanan pangan yaitu *Pre Requisite Programs* (PRP) terpenuhi (Kusnadi H, 2016). *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan program

prasyarat yang harus dipenuhi agar praktik keamanan pangan bisa berjalan dengan baik.

Praktik keamanan pangan bisa berjalan dengan baik dipengaruhi oleh faktor predisposisi yaitu karakteristik penjamah makanan dimana penjamah makanan berasal dari latar belakang yang berbeda-beda baik dari segi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja (Gizaw, 2016). Pengetahuan penjamah makanan mempengaruhi praktik keamanan pangan karena semakin baik pengetahuan keamanan pangan maka semakin kecil terjadinya kontaminasi makanan (Agoestin & Wati, 2014). Sikap penjamah makanan akan berhubungan dengan praktik keamanan pangan karena penjamah makanan dianggap memahami pengetahuan keamanan pangan, selain itu sikap didasari oleh pengalaman yang didapat serta budaya yang biasa dilakukan (Meikawati *et al.*, 2010). Praktik keamanan bisa berjalan baik dipengaruhi juga oleh faktor pendorong yaitu keikutsertaan pelatihan keamanan pangan. Faktor pendorong lainnya yaitu keikutsertaan dalam pelatihan keamanan pangan. Pemberian kesempatan kepada penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan dapat mendorong perubahan perilaku penjamah makanan agar mengolah pangan dengan baik (Handayani *et al.*, 2015). Pelatihan keamanan pangan dapat diselenggarakan oleh atasan atau lembaga yang berwenang.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk menganalisis *Pre Requisite Programs* (PRP) dan faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, permasalahan yang dapat diidentifikasi yaitu praktik keamanan pangan dalam pengolahan makanan berjumlah besar perlu mendapat perhatian khusus karena ditangani oleh banyak orang dan bisa meningkatkan kontaminasi pada makanan. Proses terjadinya kontaminasi makanan terutama disebabkan oleh penjamah makanan. Penjamah makanan di Sekolah belum sepenuhnya melakukan prosedur pada saat mengolah makanan salah satunya penjamah makanan tidak memakai sarung tangan saat mengolah makanan. Penerapan sistem HACCP pada

penyelenggaraan makanan di Sekolah juga belum sepenuhnya dilakukan. Sistem HACCP akan berjalan secara efektif jika program prasyarat terpenuhi oleh karena itu peneliti ingin meneliti terlebih dahulu mengenai program prasyarat sistem keamanan pangan yaitu *Pre Requisite Programs* (PRP) pada penyelenggaraan makanan di Sekolah dan faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah.

### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penulis membatasi masalah-masalah yaitu hanya mencakup *Pre Requisite Programs* (PRP) yang terdiri dari *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan hanya mencakup karakteristik penjamah makanan (usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja), pengetahuan penjamah makanan, sikap penjamah makanan dan pelatihan keamanan pangan di Sekolah.

### **D. Perumusan Masalah**

Bagaimana analisis *Pre Requisite Programs* (PRP) dan faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makan di Sekolah

### **E. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui analisis *Pre Requisite Programs* (PRP) dan faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makan di Sekolah.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik penjamah makanan yaitu usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- b. Menganalisis *Pre-Requisite Programs* (PRP) di Sekolah

- c. Mengidentifikasi pengetahuan penjamah makanan mengenai keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- d. Mengidentifikasi sikap penjamah makanan mengenai keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- e. Mengidentifikasi keikutsertaan pelatihan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- f. Mengidentifikasi praktik penjamah makanan mengenai keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- g. Menganalisis hubungan karakteristik penjamah makanan yaitu usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja terhadap praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- h. Menganalisis hubungan pengetahuan penjamah makanan terhadap praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- i. Menganalisis hubungan sikap penjamah makanan terhadap praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah
- j. Menganalisis hubungan keikutsertaan pelatihan keamanan pangan terhadap praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah

## **F. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan yang lebih luas mengenai program prasyarat sistem keamanan pangan, praktik keamanan pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan pangan pada penyelenggaraan makan di Sekolah

### **2. Bagi Sekolah**

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki praktik keamanan pangan pada penyelenggaraan makan di Sekolah

### **3. Bagi Masyarakat**

Anak sekolah dan karyawan dapat merasa aman mengonsumsi makanan yang diproduksi oleh penyelenggaraan makanan sekolah

## G. Keaslian/Keterbaruan Penelitian

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
1.	Kahori Fujisaki, Misa Shimpo dan Rie Akamatsu	Factors related to food safety culture among school food handlers in Tokyo, Japan: a qualitative study	2018	Penelitian kualitatif dengan purposive sampling	Faktor-faktor yang mempengaruhi budaya keamanan makanan dari layanan makanan sekolah yaitu individu, organisasi, lingkungan, manajemen dan sistem manajemen. Faktor ini untuk meningkatkan budaya keamanan makanan untuk penjamah makanan di layanan makan di sekolah secara efektif dan strategis.
2.	Tesa Cahyaningsih, Nurjazuli, Hanan Lanang D.	Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik	2018	Deskriptif analitik dengan desain studi <i>cross-sectional</i>  Teknik pengambilan sampel adalah	Ada hubungan antara lama bekerja dan pengawasan dengan praktik pekerja/penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan. Tidak ada hubungan antara ketersediaan fasilitas dengan praktik

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
		Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang		purposive sampling dengan jumlah sampel 70 pekerja. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan angket dan lembar observasi	pekerja/penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi pengelolaan makanan.
3.	Yusman Ferdian	Analisis Praktik Manajemen Keamanan Pangan Pada IPB Kitchen dan	2018	Studi <i>Cross Sectional</i>	Sebesar 50% pengolah dan 75% pramusaji memiliki pengetahuan yang baik. Sikap subjek mengenai keamanan pangan sebagian besar termasuk dalam kategori sedang (70% untuk

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
		Prospeknya Untuk Sertifikat HACCP			<p>pengolah dan 50% untuk pramusaji). Praktik keamanan pangan subjek sebagian besar termasuk dalam kategori baik untuk pengolah (75%) dan sedang untuk pramusaji (56.2%). Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan sikap (<math>p &lt; 0.05</math>), namun tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan praktik maupun sikap dan praktik (<math>p &gt; 0.05</math>). Berdasarkan analisis program persyaratan dasar dan implementasi HACCP, IPB Kitchen belum siap untuk sertifikasi HACCP.</p>
4.	Ani Panghal, Navnidhi Chhikara, Neelesh	Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review	2018		ISO 22000 juga dikenal sebagai Sistem Manajemen Keamanan Pangan adalah standar internasional yang dapat diaudit. Standar

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
	Sindhu, Sundeep Jaglan				<p>memastikan pasokan makanan yang aman di seluruh</p> <p>rantai dan menyediakan kerangka kerja sistem yang selaras secara internasional untuk pendekatan global.</p> <p>Standar ini mendukung kesesuaian layanan dan produk untuk perdagangan internasional dengan memastikan keandalan, kualitas makanan, dan keamanan pangan.</p>
5.	Rully Siti Nurlatifah	Faktor-faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah	2017	Deskriptif kuantitatif	Faktor predisposisi seperti umur dan sikap berkontribusi yang tinggi terhadap perilaku higiene penjamah makanan, sedangkan tingkat pendidikan dan pengetahuan secara tidak

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
		Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya			langsung berkontribusi terhadap perilaku penjamah makanan melalui faktor faktor lain yang saling berkaitan. Faktor lain yang berkontribusi terhadap perilaku higiene di Rutan Kelas 1 Surabaya adalah faktor pemungkin yaitu sarana dan prasarana; dan faktor penguat yaitu aturan dan pengawasan.
6.	Fortune Akabanda , Eli Hope Hlortsi dan James	Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana	2017	Survei deskriptif <i>cross-sectional</i> dari 29 lembaga dengan wawancara dan administrasi kuesioner kepada 235 penjamah makanan institusional.	Penjamah makanan memiliki pengetahuan tentang praktik higienis, prosedur pembersihan dan sanitasi. Hampir semua para penjamah makanan sadar akan peran penting praktik sanitasi umum di tempat kerja, seperti mencuci tangan, menggunakan sarung tangan, pembersihan peralatan yang benar dan penggunaan deterjen.

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
				Kuesioner disusun menjadi lima bagian yaitu karakteristik demografis, kepuasan kerja karyawan, pengetahuan tentang keamanan makanan, sikap terhadap keamanan pangan dan praktik kebersihan makanankebersihan makanan	
7.	Prita Dhyani Swamilaksita,	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene	2016	Deskriptif analitik dengan pendekatan <i>cross-sectional</i>	Ada hubungan antara pendidikan penjamah makanan, lingkungan, dan pengetahuan

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
	Santi Rumingtan Pakpahan	Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul			penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul
8.	Chirawan Somwang, Ph.D, Asst. Prof. Pradit Charoenchaichana, dan Monruedee Polmade	The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand	2013	Semua data dianalisis dalam bentuk persentase, aritmatika means, standar deviasi, uji-t, ANOVA satu arah, dan Fischer	Aspek GMP dalam penanganan makanan terdiri dari pekerja, produksi makanan, pemeliharaan, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan sanitasi.

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
9.	Ach Triharjono, Banun Diyah Probowati, Muhammad Fakhry	Evaluasi Sanitation Standard Operation Procedurs Kerupuk  Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep	2013	Deskriptif Kualitatif	Penerapan prosedur operasi standar untuk sanitasi (SSOP) masih belum terlaksana dengan baik. Terdapat 3 tahapan kunci yang belum terlaksana dengan baik yaitu pencegahan kontaminasi silang, pengawasan kondisi kesehatan personil dan menghilangkan hama dari unit pengolahan.
10.	Carina Agoestin Intan Wati	Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah	2013	Survey analitik dengan pendekatan <i>Cross-sectional</i> . Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan	Ada hubungan antara pengetahuan, sikap, ketersediaan sumber-sumber fasilitas sanitasi makanan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen.

No.	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun	Metode	Hasil
		Kabupaten Kebumen		Checklist. Analisis dilakukan dengan uji chi-square ( $X^2$ )	

Keterbaruan penelitian ini dibandingkan penelitian sebelumnya terletak pada lokasi, waktu, tempat dan variabel. Penelitian ini berlokasi di Yayasan Islam Asy-Syukriyyah Tangerang dan di Yayasan Islam Al Muslim Tambun. Dibandingkan penelitian sebelumnya penelitian ini hanya membahas persyaratan sistem keamanan pangan yaitu PRP serta faktor-faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan yaitu faktor presdiposisi (karakteristik penjamah makanan seperti usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja), pengetahuan penjamah makanan dan sikap penjamah makanan, faktor pendorong yaitu pelatihan keamanan pangan.