

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pangan atau penyelenggara makanan massal dituntut untuk memiliki jaminan mutu dan keamanan pangan (*food safety*) yang lebih baik (Rina, 2008). Lauk hewani tergolong ke dalam pangan yang mudah rusak (*perishable*). Kandungan protein yang tinggi pada lauk hewani menyebabkan kerusakan bahan pangan akibat adanya aktifitas bakteri proteolitik. Bakteri proteolitik merupakan kelompok mikroorganisme yang biasanya hidup pada substrat dengan kandungan protein yang cukup tersedia. Bakteri proteolitik juga dapat bekerja aktif pada bahan pangan dengan kandungan air yang banyak, walaupun jumlah protein yang tersedia tidak terlalu tinggi (Permata & Murtius, 2015).

Permenkes Nomor 02 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan mengungkapkan bahwa Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan adalah suatu kejadian yang terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengkonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan (Permenkes RI, 2013).

Berdasarkan laporan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Badan POM Tahun 2021 melalui aplikasi SPIMKER, dari 22 provinsi di Indonesia tercatat 50 kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan. Jumlah korban yang terpapar sebanyak 2.569 orang dengan 1.783 orang di antaranya mengalami gejala sakit (*attack rate* sebesar 69,40%) dan sebanyak 10 orang meninggal

(*case fatality rate* sebesar 0,56%). Angka *attack rate* ini perlu menjadi perhatian karena mengalami peningkatan signifikan dibandingkan tahun sebelumnya, yaitu 45,29% pada tahun 2019 dan 46,62% pada tahun 2020 (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2019; Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2020; Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021).

Provinsi Jawa Barat pada tahun 2021, tercatat 3 kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan dengan persentase 6,00%. Sedangkan pada tahun 2019 sebanyak 5 kasus (6,50%) dan tahun 2020 sebanyak 4 kasus (8,89%) (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2019; Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2020; Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021).

Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan dari 50 kasus yang terjadi, penyebab KLB Keracunan Pangan terbanyak ialah mikrobiologi sebanyak 29 kejadian, terdiri dari 24 (48,00%) dugaan dan 5 (10,00%) terkonfirmasi, yaitu akibat cemaran *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, dan *Eschericia coli*. Di samping itu, terdapat KLB Keracunan Pangan yang disebabkan zat kimia, yaitu sebanyak 7 kejadian dan terdiri dari 5 (10,00%) dugaan dan 2 (4,00%) terkonfirmasi, yaitu akibat toksin alami dan histamin. Sisanya, yaitu sebanyak 14 kejadian (28%) tidak diketahui agen penyebabnya (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021).

Berdasarkan tempat kejadiannya, kasus KLB Keracunan Pangan banyak terjadi di asrama sekolah, gedung pertemuan, hotel/penginapan, pesantren, unit pelayanan kesehatan, dan lain-lain. Di antara tempat kejadian tersebut, KLB Keracunan Pangan yang sering terjadi yaitu salah satunya di pesantren sebanyak 7 kejadian (14,00%) (Badan Pengawas Obat dan Makanan

RI, 2021). Berdasarkan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga, pondok pesantren merupakan penyelenggaraan makanan massal (jasa boga) golongan B. Hal ini karena pesantren melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, yaitu sistem asrama atau pondok (Permenkes RI, 2011). Salah satu pesantren yang ada di kabupaten Cirebon adalah Pesantren Tahfidz Quran Terpadu Al-Hikmah.

Pesantren Tahfidz Quran Terpadu Al-Hikmah merupakan pondok pesantren yang telah berdiri sejak lama dan cukup dikenal oleh masyarakat luas. Pelayanan sistem penyelenggaraan makanan institusi di pondok pesantren tersebut ditujukan untuk 1000 porsi setiap harinya. Hal tersebut dapat menyebabkan penerapan sistem penyelenggaraan makanan institusi yang kurang optimal. Berdasarkan data Badan POM di atas, kejadian keracunan pangan dapat terjadi di pondok pesantren. Hal ini sesuai dengan KLB Keracunan Pangan yang pernah terjadi di Pondok Pesantren Darul Fikri Kabupaten Ponorogo. Kejadian tersebut diduga disebabkan oleh ikan tongkol yang menghitam (Nurhartanto, 2019). Keracunan pangan dapat terjadi karena kurang memperhatikan higiene dan sanitasi makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Wafa' (2014) menunjukkan bahwa higiene dan sanitasi makanan yang tidak diperhatikan dapat menjadi penyebab keracunan makanan. Penelitian lain yang dilakukan Romanda, Priyambodo dan Risanti (2017) menunjukkan bahwa *personal hygiene* penjamah makanan memiliki hubungan dengan keberadaan *Escherichia coli* yang dapat membahayakan produk pangan.

Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin meneliti bagaimana penerapan higiene dan sanitasi serta merancang *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada pengolahan lauk hewani menu makan siang di Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah. Keterbatasan waktu dalam melakukan pengamatan secara langsung melatarbelakangi pemilihan menu makan siang. Proses pengolahan hanya dilakukan sebanyak dua kali. Pemasakan pertama dilakukan dini hari untuk disajikan pada saat makan pagi, sedangkan pemasakan kedua dilakukan saat menjelang siang hari untuk disajikan pada makan siang dan makan malam. Dengan begitu menu makan siang lebih memungkinkan untuk dilakukan pengamatan secara langsung.

B. Rumusan Masalah

Penyelenggaraan makanan massal sangat rentan terhadap kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan. Terlebih lagi jika dalam penyelenggaraan tersebut masih kurang memperhatikan higiene dan sanitasi serta keamanan pangan yang baik. Pondok pesantren termasuk dalam penyelenggaraan makanan massal. Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon belum menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Bagaimana Rancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses pengolahan lauk hewani menu makan siang di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menyusun Rancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Pengolahan Lauk Hewani Menu Makan Siang di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Sistem Penyelenggaraan Makanan (SPM) di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon.
- b. Menganalisis kelaikan higiene & sanitasi di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon.
- c. Merancang HACCP pada pengolahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon dengan 12 langkah dan 7 prinsip.
 - 1) Menyusun tim HACCP
 - 2) Deskripsi produk
 - 3) Identifikasi penggunaan produk
 - 4) Penyusunan diagram alir
 - 5) Verifikasi diagram alir
 - 6) Identifikasi bahaya dan analisis risiko (Prinsip 1)
 - 7) Penentuan titik kendali kritis/CCP (Prinsip 2)
 - 8) Penentuan batas kritis/*Critical Limits* (Prinsip 3)

- 9) Monitoring/pengawasan (Prinsip 4)
- 10) Tindakan perbaikan (Prinsip 5)
- 11) Prosedur verifikasi (Prinsip 6)
- 12) Pemeliharaan catatan dan dokumentasi (Prinsip 7)

D. Manfaat

1. Bagi Penulis

Dapat menyusun Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon. Selain itu, sebagai pengalaman langsung untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan dalam rangka penerapan ilmu pengetahuan yang telah diterima selama kuliah.

2. Bagi Pondok Pesantren

Memberikan informasi tentang pentingnya sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sehingga dapat meningkatkan mutu dan keamanan pangan serta menghasilkan makanan yang halal, aman, sehat dan bermutu bagi santri dan santriwati di Pondok Pesantren Tahfidz Quran Terpadu (PTQT) Al-Hikmah Kabupaten Cirebon.

3. Bagi Santri dan Santriwati

Memberikan informasi tentang makanan yang halal, aman, sehat dan bermutu untuk menjaga kesehatan pada santri dan santriwati karena telah dilakukan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)