

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang pemenuhannya merupakan hak asasi manusia. Dengan demikian, setiap orang berhak untuk memperoleh pangan yang aman, bermutu, bergizi dan menyehatkan. Pangan yang dikonsumsi tersebut memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan, pemeliharaan, peningkatan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 juga menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus sampai pada tingkat perseorangan. Pangan harus bermutu, aman, beragam, bergizi, terjangkau dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, agar setiap orang dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak, yaitu pangan yang dikonsumsi masyarakat harus aman, dalam arti terbebas dari cemaran kimia, mikrobiologi dan fisik (Lukman & Kusnandar, 2015). WHO (2015) pada Hari Kesehatan Dunia menggaris bawahi pentingnya keamanan pangan dengan mengeluarkan slogan "*How safe is your food? From farm to plate, make food safe*". Pernyataan tersebut mengingatkan masyarakat agar hanya mengonsumsi pangan yang aman bagi tubuhnya, serta prinsip keamanan pangan harus dipenuhi sejak diproduksi di *on farm* hingga disajikan di meja makan.

Penyakit yang disebabkan oleh makanan merupakan salah satu penyebab kesakitan dan kematian di Indonesia. Makanan diketahui sebagai jalur penyebaran patogen dan toksin yang diproduksi oleh mikroba patogen.

Mikroorganisme dalam bahan pangan/makanan dapat bersifat menguntungkan, maupun merugikan. Berbagai mikroorganisme tertentu bersifat memperbaiki kandungan gizi, daya guna maupun daya simpan makanan, disamping mengakibatkan rusaknya susunan fisik/kimia, juga menghasilkan racun/toksin. Permasalahan serius yang sering muncul jika pengelolaan makanan yang tidak benar atau terkontaminasi oleh bakteri adalah keracunan makanan sehingga sering menimbulkan Kejadian Luar Biasa (KLB) (Dinkes Kabupaten Bandung, 2010). Keracunan makanan dapat disebabkan oleh pencemaran bahan kimia beracun (tanaman, hewan, metabolit mikroba) kontaminasi kimia, mikroba patogen dan non bakteri (parasit, ganggang, jamur, virus) yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan (Depkes RI, 2010). Peristiwa tentang keracunan makanan sering terjadi terutama pada penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (seperti penyelenggaraann makanan di perusahaan/hotel/catering maupun pesta ataupun perhelatan lainnya). Peristiwa keracunan makanan seringkali terjadi ketika makanan tersebut dimasak dalam skala besar. Data peristiwa keracunan makanan dari Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit Menular menunjukkan bahwa 30,0% dari kasus-kasus keracunan di Indonesia disebabkan oleh makanan yang dihasilkan oleh jasa catering (Depkes RI, 2010).

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (PMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal.

Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap Negara bermacam-macam, sesuai kesepakatan masing-masing. Di Indonesia penyelenggaraan makan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan (Bakri, et al., 2018).

Perkembangan dunia pariwisata yang begitu cepat akan sangat mempengaruhi perekonomian masyarakat, dan juga akan mempengaruhi usaha-usaha di sektor pariwisata seperti pelayanan akomodasi restoran, tempat wisata keluarga, tempat wisata budaya dan mempengaruhi usaha perhotelan tentunya. Hotel merupakan akomodasi yang sangat penting bagi dunia pariwisata dikarenakan pada era modern ini perjalanan wisata yang jauh sudah sangat mungkin untuk di lakukan, oleh karena itu wisatawan sangatlah membutuhkan jasa penginapan seperti hotel. Maraknya usaha hotel membuat para pengusaha bersaing untuk memberikan pelayanan yang maksimal bagi para wisatawan. Pelayanan yang memuaskan sangatlah penting untuk memberikan kesan yang baik bagi para tamu supaya mereka memiliki keinginan untuk menginap kembali ke hotel tersebut. Pelayanan seperti kenyamanan, keramahan sampai pada kualitas produk makanan sangatlah berpengaruh terhadap kepuasan tamu (Arisandi, et al., 2019). Salah satu hotel yang ada di Cirebon adalah Hotel Patra. Hotel Patra terletak sangat strategis, sangat dekat dengan pusat perbelanjaan, tempat rekreasi, makanan cepat saji dan rumah sakit. Hotel Patra beralamat di jalan Tuparev No. 11, Kedawung, Cirebon. Hotel Patra merupakan hotel bintang 4 yang menyelenggarakan penyelenggara makanan untuk wisatawan dan karyawan di hotel tersebut. Namun Hotel tersebut belum menerapkan *Hazzard Analysys Critical Control Point* (HACCP).

Sistem *Hazzard Analysis Critical Control Point* (HACCP) atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis merupakan suatu pendekatan ilmiah, rasional, dan sistematis untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan bahaya. HACCP ditujukan untuk mencegah bahaya-bahaya yang sudah diketahui bahaya fisik, biologi, dan kimia serta mengurangi risiko terjadinya bahaya dengan melakukan pengendalian pada setiap titik kritis dalam proses produksi (dari tahap produksi bahan baku, pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumsi produk jadi) (Surono, et al., 2016). Menu makan siang/*lunch* merupakan hal yang selalu ada/disiapkan oleh Hotel untuk tamu, sehingga harus diperhatikan. Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Rancangan *Hazzard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Penyelenggaraan Makanan Di Hotel Patra Cirebon”

B. Rumusan Masalah

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh pencemaran bahan kimia beracun (tanaman, hewan, metabolit mikroba) kontaminasi kimia, mikroba patogen dan non bakteri (parasit, ganggang, jamur, virus) yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan (Depkes RI, 2010). Peristiwa tentang keracunan makanan sering terjadi terutama pada penyelenggaraan makanan untuk orang banyak (seperti penyelenggaraann makanan di perusahaan/hotel/catering maupun pesta ataupun perhelatan lainnya). Peristiwa keracunan makanan seringkali terjadi ketika makanan tersebut dimasak dalam skala besar. Data peristiwa keracunan makanan dari Direktorat Jendral Pemberantasan Penyakit

Menular menunjukkan bahwa 30,0% dari kasus-kasus keracunan di Indonesia disebabkan oleh makanan yang dihasilkan oleh jasa catering (Depkes RI, 2010).

Berdasarkan uraian tersebut maka pertanyaan penelitian adalah Bagaimana rancangan *Hazzard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Dalam Penyelenggara Makanan Di Hotel Patra Cirebon

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menyusun rancangan sistem *Hazzard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Penyelenggara Makanan Di Hotel Patra Cirebon

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui penerapan Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) secara umum di hotel
- b. Merancang HACCP dalam penyelenggaran makanan di Hotel Patra Cirebon dengan 12 langkah :
 - 1) Membentuk tim HACCP
 - 2) Mendeskripsikan produk
 - 3) Identifikasi penggunaann khusus
 - 4) Membuat diagram alir proses pengolahan
 - 5) Varifikasi diagram alir proses pengolahan
 - 6) Menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan bahaya pada proses pengolahan

- 7) Menetapkan titik-titik kritis atau *Critical Control Point* (CCP) pada proses pengolahan
- 8) Menentukan batasan kritis atau *Critical Limit* (CL) disetiap proses pengolahan pangan
- 9) Memantau efektifitas pengendalian CCP pada proses pengolahan pangan
- 10) Menetapkan tindakan koreksi CCP yang menunjukkan penyimpangan pada proses pengolahan
- 11) Menetapkan prosedur verifikasi pada proses pengolahan
- 12) Mendokumentasi dan mencatat tindakan yang telah dilakukan berkaitan dengan prinsip dan penerapan HACCP pada proses pengolahan

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis

Sebagai pengalaman langsung untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan dalam rangka penerapan ilmu pengetahuan yang telah diterima selama kuliah.

2. Bagi Hotel

Memberikan informasi tentang pentingnya *Hazzard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sehingga dapat meningkatkan mutu produk makanan di Hotel Patra Cirebon

3. Bagi masyarakat

Memberikan informasi tentang keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan massal di hotel.