

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia untuk mendukung kesehatan, makanan yang dikonsumsi seharusnya bernilai gizi baik. Selain memiliki nilai gizi yang baik, hal lain juga harus diperhatikan, seperti cara mengolah, kebersihan dari penjamah makanan, dan bagaimana cara makanan tersebut di sajikan. Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang benar dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan (Annas et al. 2021).

Penyelenggaraan Makanan Institusi/Massal (SPMI) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal, yaitu di atas 50 porsi sekali pengolahan. Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi baik bersifat komersial maupun nonkomersial. Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan mengenai SDM yang digunakan, anggaran dana, perencanaan makanan, dan sarana dan prasarana yang mendukung (Bachyar, 2018).

Penyelenggaraan makanan komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen.

Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan (profit), seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik yang berada di lokasi resort atau di dalam kota

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan sejumlah tenaga, peralatan, bahan, dan biaya. Penyelenggaraan makanan terdiri dari beberapa komponen yaitu mulai dari pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan dan higiene sanitasi. Seluruh komponen tersebut secara tidak langsung berpengaruh terhadap indikator kepuasan konsumen. Indikator tersebut adalah cita rasa, penampilan, besar porsi, ketepatan waktu, dan kebersihan. penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas. (Suteki, 2014).

Pengolahan merupakan tahap krusial dalam proses penyajian makanan yang tidak hanya berpengaruh pada rasa dan penampilan, tetapi juga pada aspek kesehatan dan keamanan konsumsi. Menurut (Sari, 2020) pengolahan yang tepat dapat meningkatkan nilai gizi makanan dengan cara menghilangkan zat antinutrisi dan meningkatkan ketersediaan nutrisi. Selain itu, pengolahan yang baik juga berfungsi untuk membunuh mikroorganisme berbahaya yang dapat menyebabkan penyakit, sehingga mengurangi risiko kontaminasi. Proses pengolahan yang dilakukan dengan benar dapat memperpanjang masa simpan makanan, mengurangi limbah, dan meningkatkan kepuasan konsumen. Oleh karena itu, perhatian yang serius terhadap teknik dan metode pengolahan

makanan sangat penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan tidak hanya enak, tetapi juga aman dan bergizi.

Salah satu contoh penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam. Rumah makan ini menyediakan makanan dengan menu utama menggunakan bahan makanan daging kambing, yang perlu diperhatikan selama menangani pengolahan makanan. Pengelolaan makanan yang baik tidak hanya mempengaruhi rasa, tetapi juga pada nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Selain itu, penelitian ini juga penting untuk memahami praktik sanitasi dan keamanan pangan yang diterapkan di rumah makan, dengan standar mana yang tinggi dapat mencegah risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam di Kota Cirebon adalah salah satu rumah makan yang menyajikan berbagai menu khas berbahan dasar daging kambing. Rumah makan ini cukup populer di kalangan masyarakat karena cita rasa makanannya yang khas. Namun, di balik kelezatan menunya, terdapat beberapa permasalahan dalam sistem pengolahan makanannya yang perlu diperhatikan lebih lanjut. Salah satunya adalah belum adanya SOP (Standar Operasional Prosedur) tertulis. Semua prosedur kerja masih disampaikan secara lisan, yang tentunya sangat berisiko menimbulkan kesalahan atau ketidakkonsistenan dalam pelaksanaan (Alkisah et al., 2024).

Masalah lainnya ada pada sarana dan prasarana. Meskipun fasilitas utama seperti dapur dan ruang makan sudah tersedia, bangunan rumah makan ini merupakan bangunan sewa. Hal ini membatasi pihak pengelola untuk

melakukan perbaikan atau penataan ulang sesuai standar higiene dan sanitasi yang ideal. Ruang yang sempit atau ventilasi yang kurang baik bisa mengganggu proses pengolahan makanan dan meningkatkan risiko kontaminasi (Rahayu & Susanti, 2022).

Tenaga kerja di rumah makan ini juga masih sangat terbatas, hanya terdiri dari tiga orang: satu juru masak, satu petugas pembakar, dan satu pramusaji. Minimnya jumlah tenaga kerja membuat beban kerja menjadi tinggi dan dapat berdampak pada kualitas pengolahan makanan. Belum lagi, penggunaan alat pelindung diri (APD) masih belum optimal. Sebagian besar hanya memakai celemek tanpa menggunakan sarung tangan atau penutup kepala, yang seharusnya menjadi standar minimum dalam menjaga kebersihan selama proses pengolahan (Codex Alimentarius Commission, 2020).

Hal yang juga sangat penting namun belum dilaksanakan adalah pemeriksaan kesehatan berkala bagi tenaga pengolah. Tanpa adanya pemeriksaan rutin, bisa saja tenaga kerja memiliki kondisi kesehatan yang berisiko menularkan penyakit kepada konsumen melalui makanan yang disajikan (Widyaningsih et al., 2019). Ditambah lagi, hingga saat ini rumah makan ini belum memiliki sertifikat laik higiene sanitasi dari Dinas Kesehatan. Padahal, sertifikat ini sangat penting sebagai bukti bahwa rumah makan telah memenuhi standar sanitasi sesuai peraturan yang berlaku (Nasution et al., 2021).

Yang tak kalah penting adalah pelatihan bagi tenaga pengolah. Sampai saat ini, belum ada pelatihan khusus yang diberikan kepada mereka mengenai cara

mengolah makanan secara higienis dan aman. Padahal, pemahaman dan kesadaran pekerja terhadap pentingnya kebersihan bisa mempengaruhi langsung kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Pelatihan yang rutin dan berkelanjutan menjadi kunci penting dalam membentuk budaya kerja yang profesional dan bertanggung jawab (Putri et al., 2021).

Melihat berbagai permasalahan tersebut, dapat disimpulkan bahwa sistem pengolahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam masih perlu dievaluasi dan ditingkatkan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana penerapan SOP, sarana dan prasarana, tenaga pengolah, serta higiene dan sanitasi telah diterapkan di rumah makan ini. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk melakukan perbaikan yang berkelanjutan demi menjamin makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga sehat dan aman bagi konsumen.

Minimnya jumlah tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan tidak hanya berdampak pada efisiensi kerja, tetapi juga dapat menurunkan kualitas makanan yang dihasilkan. Beban kerja yang berlebih sering kali menyebabkan kelelahan fisik dan mental, sehingga berdampak pada ketelitian dan konsistensi dalam pengolahan makanan. Hal ini juga dapat meningkatkan risiko kesalahan penanganan makanan dan mengurangi penerapan prinsip higiene secara optimal. Apabila tenaga kerja tidak mencukupi, proses sanitasi, penyimpanan, hingga penyajian makanan berpotensi dilakukan secara terburu-buru atau tidak sesuai standar, yang akhirnya berisiko pada keamanan pangan dan kepuasan konsumen (Maulidia et al., 2021).

Dampak dari kebersihan dan sanitasi yang kurang baik pada rumah makan Zam-zam dapat berujung pada risiko kesehatan yang serius bagi konsumen. Ketidapatuhan terhadap standar kebersihan dalam pengolahan makanan dapat menyebabkan kontaminasi bakteri, virus, atau zat berbahaya lainnya yang dapat mengakibatkan keracunan makanan. Pada saat pegawai tidak menggunakan sarung tangan saat menangani bahan makanan mentah, dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya infeksi saluran pencernaan pada pelanggan. Selain itu, kurangnya pelindung kepala dapat menyebabkan rambut atau kotoran dari tubuh pegawai jatuh ke dalam makanan, yang tidak hanya mengganggu estetika hidangan tetapi juga dapat menimbulkan reaksi alergi atau infeksi. Oleh karena itu, penerapan praktik higiene dan sanitasi yang ketat bukan hanya sekadar kewajiban, tetapi juga investasi penting untuk menjaga kepercayaan pelanggan dan keberlangsungan usaha (Nababan et al., 2020). Manajemen rumah makan Zam-zam harus segera mengambil langkah perbaikan untuk memastikan bahwa setiap aspek pengolahan makanan memenuhi standar kesehatan yang berlaku, demi melindungi konsumen dan menciptakan lingkungan yang aman dan nyaman bagi semua.

B. Rumusan Masalah

Penyelenggaraan makanan institusi komersial berfungsi untuk melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah yang berorientasi pada keuntungan, mempertimbangkan aspek kepuasan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Hal itu melalui beberapa komponen, seperti pembelian, penyimpanan, pengolahan,

penyajian, maupun higiene sanitasi. Untuk mencapai kepuasan konsumen komponen yang sangat mempengaruhi yaitu pengolahan. Proses pengolahan bahan makanan dapat menentukan kualitas makanan yang akan diolah. Fasilitas atau sarana dan prasarana pengolahan bahan makanan yang sesuai dengan standar yang ada. Pertanyaan dalam penelitian ini adalah:

1. Apa saja Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan dalam pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam?
2. Bagaimana sarana dan prasarana yang tersedia untuk pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam?
3. Siapa saja tenaga pengolah yang terlibat dalam proses pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam dan bagaimana kualifikasi mereka?
4. Bagaimana praktik higiene dan sanitasi yang diterapkan selama proses pengolahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.
- b. Mengetahui gambaran sarana dan prasarana pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.
- c. Mengetahui gambaran tenaga pengolah pada saat pengolahan bahan makanan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.
- d. Mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pada saat pengolahan di Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam menganalisis sistem pengolahan makanan berdasarkan standar yang berlaku, serta meningkatkan pemahaman tentang pentingnya SOP, higiene, dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

2. Bagi Rumah Makan Kambing Bakar Zam-zam

Memberikan gambaran nyata mengenai kondisi sistem pengolahan makanan yang sedang berjalan, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk melakukan perbaikan demi peningkatan kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

3. Bagi Prodi DIII Gizi

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan referensi untuk pengembangan pembelajaran, khususnya dalam mata kuliah penyelenggaraan makanan, serta menjadi contoh aplikasi praktik lapangan yang relevan bagi mahasiswa.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat dijadikan dasar untuk penelitian lebih lanjut, seperti mengkaji dampak pelatihan tenaga pengolah atau penerapan SOP tertulis terhadap mutu pengolahan makanan dan tingkat kepatuhan terhadap prinsip higiene dan sanitasi.