

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Katering adalah istilah umum yang merujuk pada usaha di bidang jasa boga yang melayani pesanan berupa aneka makanan atau minuman siap saji pada saat acara ataupun permintaan pada suatu agenda dengan jumlah banyak. Usaha katering sekarang ini sudah tumbuh dengan sangat cepat. industri jasa boga juga dapat menyiapkan aneka kebutuhan seperti penyajian makan di suatu pesta, restaurant fast food, hotel, maupun untuk pekerja pabrikan maupun pekerja kantoran, dan sebagainya. ketering akan di kirim ke acara seminar, acara pesta maupun acara lainnya dengan pelayan yang akan menjamu para tamu undangan pada macam acara-acara tersebut. Akan tetapi, dengan adanya usaha katering ini memiliki resiko atau kemungkinan yang memungkinkan untuk terjadinya penularan penyakit dari konsumsi makanan tersebut jika pengolahannya tidak ditangani baik. kontaminasi dapat terjadi jika produk yang diolah dengan tidak baik, juga bisa menyebabkan keracunan bagi konsumen. Dapat disimpulkan bahwa pengelola ataupun karyawan pada usaha katering kurang atau tidak memperhatikan aspek higenie dan sanitasi pada saat produksi pangan tersebut.

Penyebab terjadinya kasus keracunan pangan dari makanan atau minuman jasa usaha katering kemungkinan bisa disebabkan karena terdapat mikroba patogen, kondisi sanitasi dan higenitas area pengolahan makanan yang tidak dijaga, serta pemakaian bahan kimia. Pangan yang diproduksi oleh katering biasanya merupakan makanan yang memiliki karakteristik asam rendah (pH 5-7) dan memiliki kandungan air yang tinggi sehingga cepat mengalami degradasi mutu dan mudah terjangkit oleh berbagai mikroorganisme. Penanganan yang kurang diperhatikan, ketika pemakaian zat-zat kimia yang ditambahkan pada proses produksi juga dapat menyebabkan keracunan oleh pangan (Suhaeni, 2011).

Keracunan makanan (*foodborne outbreaks*) bisa dihindari dengan cara pengolahan yang tepat pada tahap produksi. Untuk bisa mengaplikasikan sistem yang baik, terdapat beberapa cara, salah satunya dengan menerapkan *good manufacturing practice* (GMP).

Metode GMP melengkapi kondisi bangunan dan produksi serta fasilitas dan juga kondisi dari kayawan itu sendiri. GHP (*good hiegenie practice*) yang lebih mengacu pada kondisi sanitasi juga higenitas area lingkungan maupun pekerja pada saat produksi, juga dapat terbantu dengan adanya penerapan GMP ini.

Hazard analysis and critical control points (HACCP) dapat terpenuhi jika menerapkan aspek-aspek GMP. HACCP adalah cara manajemen yang dipakai untuk menjaga makanan dari berbagai bahaya kimia, biologi dan fisik. Dengan menerapkan sistem ini dapat menurunkan potensi bahaya yang diprediksi akan terjadi dan bukan reaksi dari munculnya bahaya. Oleh karena itu, HACCP adalah sistem pencegahan sebelum terjadinya bahaya (Rauf, 2013)

Jumlah total data kasus keracunan dalam aplikasi SPIMKer (sistem pelaporan informasi masyarakat) KLB-KP tahun 2023 sebanyak 6.402 kasus yang merupakan total kasus dari berbagai kategori penyebab termasuk akibat binatang, bahan kimia, pestisida dan lain-lain (BPOM, 2023). Jumlah data kasus tersebut tidak termasuk kasus KLB Keracunan Pangan. Setelah dilakukan *cleaning*, editing, verifikasi, dan tabulasi data untuk memperoleh data kasus keracunan obat dan makanan diperoleh sebanyak 1.722 kasus (27%) yang sesuai dengan definisi keracunan yang telah ditetapkan, dimana tidak termasuk alergi, efek samping, dan kejadian tidak diinginkan lainnya. Sedangkan sisanya sebanyak 4.680 kasus (73%) bukan merupakan kasus keracunan Obat dan Makanan. Data kasus karena keracunan obat dan makanan jika dibagi berdasarkan penyebab yaitu obat/NAPPZA sebanyak 463 kasus, obat tradisional sebanyak 12 kasus, suplemen kesehatan sebanyak 3 kasus, kosmetik sebanyak 22 kasus, pangan sebanyak 1.110 kasus sedangkan kasus Campuran (Obat & NAPPZA, Obat & Pangan, Obat & Kimia, Obat & Pestisida, Obat & Kosmetik) sebanyak 112 kasus.

Data menunjukkan bahwa kasus keracunan obat dan makanan tertinggi terdapat pada 5 provinsi, yaitu Provinsi DKI Jakarta (416 kasus/24,16%), Jawa Timur (297 kasus/17,25%), Jawa Barat (293 kasus/17,02%), Daerah Istimewa Yogyakarta (110 kasus/6,39%), dan Sumatera Utara (71 kasus/4,12%). Jumlah kasus keracunan di Provinsi Jawa Barat, Jawa Timur, dan DKI Jakarta pada tahun 2022 dan 2023 berturut-turut adalah 265 dan 293, 196 dan 297, serta 174 dan 416 kasus. (BPOM, 2023)

“*Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah persyaratan minimum yang harus diikuti setiap industri, terutama industri pengolahan pangan, agar produk yang dihasilkan memiliki mutu

yang baik dan aman secara konsisten. GMP dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk pangan siap diterima konsumen, hal ini bertujuan untuk menjamin keamanan konsumen saat mengkonsumsi pangan tersebut”.

Good manufacturing practice (GMP) adalah suatu tata cara manajemen yang sesuai dengan mengacu pada standar negara dalam bentuk prosedur yang bertujuan untuk mendapatkan produk minuman dan makanan yang akan disajikan kepada konsumen aman, sehat dan higenis. GMP dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk pangan siap diterima konsumen, hal ini bertujuan untuk menjamin keamanan konsumen saat mengkonsumsi pangan tersebut

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan laporan BPOM tahun 2023, Jumlah total data kasus keracunan dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP tahun 2023 sebanyak 6.402 kasus yang merupakan total kasus dari berbagai kategori penyebab termasuk akibat binatang, bahan kimia, pestisida dan lain-lain. Berkah Madani *Catering* telah beroperasi dari tahun 2000, namun BM *Catering* Belum mendapatkan sertifikat GMP ataupun S-PIRT, oleh karena itu penelitian yang akan dilakukan pada BM *Catering* ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran awal penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada BM *Catering*

1.3 Kerangka Pemikiran

Sebagian besar penyakit bawaan makanan (*Foodborne illnesses*) disebabkan oleh faktor mikrobiologi seperti bakteri, virus, dan parasit yang terdapat dalam makanan yang tidak aman dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa penanganan pangan dalam industri makanan, terutama pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) pangan belum sepenuhnya memenuhi pedoman disinfeksi dan kebersihan yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit (BPOM, 2008).

Tujuan utama dari *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah untuk memastikan higenitas dari suatu produk yang akan diterima pembeli, mulai dari hulu sampai ke hilir. Sehingga kemungkinan dari tercemarnya makanan oleh bakteri atau patogen dapat dihindari.

Salah satu cara menghindari tercemarnya makanan oleh bakteri yang bersifat patogen adalah dengan cara menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Dengan menerapkan aspek-

aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) diharapkan bisa menghasilkan aneka produk yang berkualitas, bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk melihat apakah usaha BM *Catering* sudah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara optimal, sesuai dengan ketentuan yang berlaku pada Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK .03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis tingkat *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang diterapkan pada usaha BM *Catering*.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menilai penanganan pangan pada usaha BM *Catering*. Kemudian hasil dari penilaian tersebut bisa untuk evaluasi ulang agar memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku dan bisa dijadikan perbaikan ketika BM *Catering* melakukan audit eksternal.

1.6 Hipotesis

Usaha BM *Catering* ini belum sepenuhnya menerapkan aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) sesuai dengan Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.