

PENERAPAN KEAMANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI INDUSTRI JASA BOGA KABUPATEN BOGOR TAHUN 2022

Sally Alvianty Liandra

ABSTRAK

WHO mengatakan lebih dari 420.000 jiwa meninggal dunia akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Pada tahun 2019, BPOM mencatat 474 kasus keracunan makanan. Prevalensi kasus keracunan tertinggi terjadi di Jawa Barat dengan 405 kasus keracunan pangan. Pada tahun 2020, terdapat 45 kejadian luar biasa keracunan pangan, 4 diantaranya terjadi di Jawa Barat. 20% kasus tersebut disebabkan oleh industri jasa boga. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan dengan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011 pada pengolahan makanan di industri jasa boga yang terletak di Kabupaten Bogor selama pandemi COVID-19. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara dan observasi. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik perusahaan sebagai informan utama, penanggungjawab sebagai informan kunci, dan konsumen sebagai informan pendukung. Hasil analisis penelitian ini menunjukkan adanya kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pemilihan bahan pangan dan pengangkutan makanan dengan Permenkes RI No. 1096 tahun 2011. Hasil penelitian juga menunjukkan ketidaksesuaian pada penerapan keamanan pangan dalam aspek penyimpanan bahan, penyimpanan makanan, pengolahan makanan, dan fasilitas higiene dan sanitasi Permenkes No. 1096 tahun 2011. Perbaikan pada aspek yang memiliki ketidaksesuaian diperlukan agar keamanan pangan dapat terjaga dan makanan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: *COVID-19, Higiene dan sanitasi, Keamanan pangan, Laik higiene, dan Pandemi.*

IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY DURING THE COVID-19 PANDEMIC IN THE CATERING INDUSTRY BOGOR REGENCY 2022

Sally Alvianty Liandra

ABSTRACT

WHO says more than 420,000 people died from consuming contaminated food. In 2019, BPOM recorded 474 cases caused by food poisoning. The highest prevalence of food poisoning cases in West Java with 405 cases. In 2020, there were 45 extraordinary incidents of food poisoning, 4 of which occurred in West Java. 20% of these cases are caused by the catering industry. The purpose of this study was to determine the application of food safety with Permenkes RI No. 1096 of 2011 on food processing in the catering industry located in Bogor Regency during the COVID-19 pandemic. This research is a qualitative research. Data in this study collected using interviews and observation. Informants in this study were the owner as the main informant, the person in charge as the key informant, and the consumer as the supporting informant. The results indicate application of food safety in the selection of food ingredients and transportation with Permenkes RI No. 1096 of 2011. The results also show discrepancies in the application of food safety in the aspects of raw material storage, food storage, hygiene facilities and sanitation facilities. Improvements are needed so food safety can be maintained and the food is safe for consumption.

Key Word: *COVID-19, Food safety, Hygiene and sanitation, Pandemic, and Proper hygiene.*