

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang wajib dipenuhi setiap hari sebagai sumber penghasil energi bagi tubuh untuk beraktivitas sehari-hari. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Novita dan Wijya (2021), pembatasan-pembatasan sosial dan kebijakan baru yang dibentuk selama masa pandemi COVID-19 menciptakan perubahan pada kebiasaan masyarakat dengan tidak pergi ke tempat ramai, namun hal tersebut menimbulkan kebiasaan baru dengan memesan makanan dengan mudah melalui layanan pesan antar secara daring/*online* dari restoran maupun industri jasa boga. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2021), pada tahun 2019 terjadi peningkatan pertumbuhan industri makanan dan minuman sebanyak 7,78% per tahun, kemudian mengalami penurunan pertumbuhan pada tahun 2020 menjadi 1,58% per tahun, lalu mengalami peningkatan pertumbuhan pada tahun 2021 menjadi 2,54% per tahun. Menurut Menteri Koperasi dan UKM data tersebut menunjukkan bahwa pada masa pandemi industri makanan dan minuman tetap mengalami pertumbuhan (Kementerian Koperasi dan UKM, 2022).

Apabila terjadi kesalahan dalam mengolah makanan dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Menurut Badan Kesehatan Dunia (WHO), *foodborne disease* disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi pencemaran lingkungan seperti pencemaran air, tanah, atau udara, maupun pencemaran pada saat penyimpanan dan pengolahan makanan (WHO, 2022). WHO menyebutkan bahwa setiap tahunnya 1 dari 10 orang di seluruh dunia mengalami penyakit akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi dan lebih dari 420.000 jiwa meninggal dunia. Di Indonesia berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), pada tahun 2019 terdapat 6.205 kasus keracunan makanan dengan 474 kasus disebabkan oleh makanan. Kasus keracunan makanan tertinggi terjadi di Jawa Barat dengan total 2.733 kasus (BPOM, 2019). Pada tahun 2020, terdapat 45 kejadian luar biasa keracunan

pangan dengan sebanyak 3.276 orang terpapar, 1.528 orang mengalami gejala sakit, dan 6 orang meninggal dunia. Kasus keracunan pangan ini bersumber dari industri jasa boga sebanyak 20% dan terjadi 4 kali KLB keracunan pangan di Jawa Barat (BPOM, 2020).

Untuk mencegah terjadinya *foodborne disease* dan transmisi COVID-19 perlu diterapkan prinsip keamanan pangan (*food safety*). Penerapan keamanan pangan pada proses pengolahan makanan meliputi pemilahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, ketersediaan dapur dan peralatan masak yang sesuai persyaratan, serta higiene dan sanitasi penjamah makanan (Yulianto, dkk., 2020). Untuk meningkatkan keamanan pangan selama masa pandemi, WHO mengeluarkan panduan keamanan pangan bagi pengusaha makanan dimasa pandemi (Wiwanitkit, 2020). Berdasarkan penelitian serupa yang dilaksanakan di Kota Bogor, disimpulkan bahwa higiene dan sanitasi dalam aspek pengolahan pangan masih perlu ditingkatkan.

Kabupaten Bogor memiliki 8 perusahaan industri Jasa Boga yang melayani katering selama masa pandemi COVID-19. Dari 8 industri Jasa Boga tersebut ditemukan 3 perusahaan industri Jasa Boga bergolongan B yang melayani katering dalam jumlah 1000 – 3000 porsi per hari selama masa pandemi. Berdasarkan observasi dan wawancara awal yang dilakukan pada ke-3 industri Jasa Boga tersebut, diperoleh informasi bahwa Jasa Boga X merupakan salah satu perusahaan yang membutuhkan perbaikan lebih dibandingkan dengan 2 perusahaan lainnya. Permasalahan yang dihadapi Jasa Boga X adalah penggunaan APD, kontaminasi makanan, dan ketepatan waktu. Hal ini tentunya tidak sesuai dengan keamanan pangan. Penggunaan APD merupakan hal esensial yang wajib digunakan terutama kondisi pandemi COVID-19 ini karena hal tersebut memungkinkan penularan virus antar pekerja atau kontaminasi lingkungan kerja. Hal tersebut merupakan faktor pendorong untuk mengkaji mengenai penerapan keamanan pangan pada masa pandemi COVID-19 di industri jasa boga Kabupaten Bogor.

## **I.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dikatakan bahwa penerapan keamanan pangan di Jawa Barat masih perlu ditingkatkan dan diperhatikan terutama pada masa pandemi COVID-19. Jasa Boga X terletak di Kabupaten Bogor, merupakan perusahaan Jasa Boga dengan golongan B yang melayani katering dengan jumlah 1000-3000 porsi per harinya. Perusahaan ini dapat memberikan pengaruh besar bagi masyarakat apabila tidak menerapkan prinsip keamanan pangan dengan baik. Maka masalah dari penelitian ini adalah bagaimana penerapan keamanan pangan selama pandemi COVID-19 di industri jasa boga Kabupaten Bogor.

## **I.3 Tujuan**

### **I.3.1 Tujuan umum**

Tujuan dalam penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesesuaian penerapan keamanan pangan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes RI) No. 1096 tahun 2011 pada pengolahan makanan di industri jasa boga yang terletak di Kabupaten Bogor selama pandemi COVID-19.

### **I.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan pada fasilitas hygiene dan sanitasi di industri jasa boga Kabupaten Bogor.
- b. Mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pemilihan bahan makanan di industri jasa boga Kabupaten Bogor.
- c. Mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan pada penyimpanan bahan dan makanan jadi di industri jasa boga Kabupaten Bogor
- d. Mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pengolahan makanan di industri jasa boga Kabupaten Bogor.
- e. Mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pengangkutan makanan di industri jasa boga Kabupaten Bogor.

## **I.4 Manfaat Penelitian**

### **I.4.1 Manfaat Bagi Ilmu Pengetahuan**

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi baru terkait kesesuaian penerapan keamanan pangan pada pengolahan makanan.

### **I.4.2 Manfaat Bagi UPN Veteran Jakarta**

Sebagai tambahan informasi dan kepustakaan terutama bagi program studi S1 Kesehatan Masyarakat terkait penerapan keamanan pangan pada pengolahan makanan.

### **I.4.3 Manfaat Praktis**

#### **a. Manfaat Bagi Instansi**

Menambah wawasan dan pengetahuan pekerja terkait keamanan pangan dan dapat mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan di industri jasa boga dengan standar yang berlaku di Indonesia sehingga apabila terjadi kekurangan dapat melakukan perbaikan.

#### **b. Manfaat Bagi Peneliti**

Sebagai penerapan ilmu yang sudah dipelajari selama perkuliahan dan menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman mengenai keamanan pangan dan bagaimana penerapannya terutama dalam dunia kerja

#### **c. Manfaat Bagi Masyarakat**

Memberikan masukan dan informasi bagi masyarakat khususnya dalam memilih industri Jasa Boga agar tidak mengonsumsi pangan yang tidak aman, serta dapat meminimalisir kejadian keracunan makanan.

#### **d. Manfaat Bagi Informan**

Menambah wawasan dan pengetahuan bagi pekerja terkait keamanan pangan, serta dapat mencegah terjadinya keracunan makanan.

## **I.5 Ruang Lingkup**

Adanya potensi penyebaran COVID-19 pada kemasan makanan meningkatkan kebutuhan penerapan prinsip penerapan pangan sebagai salah satu cara pencegahannya. Dengan adanya permasalahan yang terjadi pada Jasa Boga X pada penggunaan APD, kontaminasi makanan, dan ketepatan waktu maka

dilakukan penelitian yang bertujuan mengetahui tingkat 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 menggunakan desain studi kualitatif. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara, serta data sekunder yang diperoleh dari dokumen perusahaan. Penelitian ini dilakukan di industri Jasa Boga X yang berlokasi di Pondok Rajeg dan Cileungsi, Kabupaten Bogor selama bulan April - Juni 2022. Informan dalam penelitian ini adalah 1 orang pemilik perusahaan, 2 orang penanggung jawab lapangan, dan konsumen Jasa Boga X. Data yang diperoleh di analisis dengan mereduksi data, menyajikan data, dan menarik kesimpulan untuk mengetahui kesesuaian penerapan keamanan pangan dengan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011.