

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu komponen substansi yang dibutuhkan bagi tubuh, sehingga mutu makanan yang akan dimasukan dalam tubuh harus diperhatikan dari segi keamanan dan mutunya. Penerapan mutu dengan cara menggunakan teknik pendekatan kualitas (*Quality Control*) yang saat ini sangat tidak memungkinkan untuk menghasilkan makanan yang dapat menimbulkan masalah. Terlebih lagi untuk menghasilkan sebuah makanan dengan tingkat kepercayaan (*Degree of confidence*) yang sangat tinggi maka dari itu diperlukannya salah satu prosedur pengujian (*Testing procedures*) dengan menggunakan beberapa sampel dalam jumlah yang sangat besar (Klingbeil & Todd, 2020).

Berdasarkan data *World Health Organization* (WHO) mencatat sekitar 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi di seluruh dunia setiap tahunnya. Pencemaran makanan dapat berasal dari berbagai sumber yaitu organisme patogen termasuk bakteri, virus dan parasit, jamur dan bahan kimia seperti racun alami, pestisida, bahan aditif berbahaya dan juga logam berat (WHO, 2019).

Penyakit akibat bawaan makanan (*Foodborne Disease*) di *United Kingdom* (UK) terdapat sebanyak 566.000 kasus, 74.000 presentasi dokter umum dan 7.600 penerimaan rumah sakit terkait dengan penyakit bawaan makanan dari 13 patogen. Perkiraan jumlah kematian akibat 11 patogen utama untuk setiap patogen, Norovirus diperkirakan dapat menyebabkan sebanyak 56 kematian per tahunnya, *Salmonella* 33 kematian, *Listeria monocytogenes* 26 kematian, *Clostridium perfringens* 25 kematian dan *Campylobacter* sebanyak 21 kematian. Sebagian besar dari kematian ini terjadi pada usia di atas 75 tahun. Kematian akibat makanan dari *Shigella*, *Cryptosporidium*, *Giardia*, Adenovirus, Astrovirus dan Rotavirus jarang terjadi (Holland dkk., 2020).

Wabah *Foodborne Disease* (FBD) di Brazil terdapat 7630 kasus didalam sistem surveilans epidemiologi nasional penyakit bawaan makanan. Hasil laporan yang tercatat 134.046 orang FBD diantaranya 19.394 dirawat di rumah sakit dan 127 meninggal dunia. Angka kejadian FBD sebesar 67,57 per 100.000 penduduk, angka kematian 0,06 per 100.000 penduduk dan angka kematian selama 11 tahun diselidiki sebesar 0.09% (Draeger dkk., 2019).

Berdasarkan tahun 2019, Dirjen Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia menyebutkan bahwa Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan menduduki peringkat kedua setelah KLB difteri yang masuk ke laporan *Public*

Health Emergency Operating Centre (PHEOC). Studi di beberapa kota yang ada di Indonesia ditemukan hasil bahwa lebih dari 90% *food borne disease* disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, antara lain demam tifoid, disentri bakteri atau amuba, botulisme (keracunan langka) dan keracunan oleh bakteri lain seperti *listeriosis* dan *trichinosis* (Syahrul dkk., 2020).

Berdasarkan laporan tahunan Dinas Kesehatan DIY tahun 2016 terdapat Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) sebanyak 7775 dari jumlah TPM yang ada di Yogyakarta terdapat 5388 (69,30%) memenuhi syarat sedangkan 2388 (30,71%) tidak memenuhi syarat. Pada tahun 2017 terdapat 5944 TPM, 3517 (59,17%) memenuhi syarat dan 1338 (22,51%) tidak memenuhi syarat. Kemudian pada tahun 2018, terdapat 1730 TPM, 91,3% memenuhi syarat dan 52,77% tidak memenuhi syarat. Kasus keracunan di Yogyakarta pada tahun 2016 terdapat 8 kasus keracunan dengan jumlah penderita sebanyak 5 orang dan pada tahun 2018 terjadi sebuah peningkatan jumlah kasus yaitu 13 kasus keracunan (Fortuna, 2020).

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), menempatkan Provinsi Sulawesi Selatan menempati urutan kedua setelah Jawa Barat dalam hal penyakit bawaan makanan, seperti kasus keracunan yang terjadi di Kab. Bulukumba, Pangkep, Gowa dan Sidrap. Kasus keracunan makanan cukup

banyak terjadi di Kota Makassar. Dinas Kesehatan kota Makassar melaporkan terdapat 12 kasus *Foodborne Disease* pada penduduk Kota Makassar dengan rentan waktu antara tahun 2006 sampai 2011 dengan jumlah korban sebanyak 413 orang (Mirah & Amryl, 2019). Karena banyaknya kasus keracunan di Provinsi Sulawesi Selatan, jumlah Kasus keracunan di Provinsi Sulawesi Selatan pada Kota Makassar akan meningkat menjadi 146 kasus pada tahun 2021 (POM, 2021).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh (Lestari, 2022) mengenai penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* di rumah makan padang, didapatkan hasil bahwa tahapan proses pengadaan bahan baku dengan kategori kurang 6 (20%) dan kategori baik 24 (80%). Hasil analisis Penyimpanan bahan baku dengan kategori kurang 7 (23,3%) dan kategori baik sebanyak 23 (76,7%). Hasil analisis Pengolahan bahan baku dengan kategori kurang 8 (26,7%) dan kategori baik sebanyak 22 (73,3%). Hasil analisis Penyimpanan makanan (jadi) dengan kategori kurang 8 (26,7%) dan kategori baik sebanyak 22 (73,3%). Hasil analisis Penyajian makanan dengan kategori kurang 4 (13,3%) dan kategori baik sebanyak 26 (86,7%).

Berdasarkan observasi awal yang telah dilakukan pada 6 titik pedagang makanan yang berada di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar yaitu Kantin FKM, Kantin Ekonomi, Kantin

Kedokteran, Kantin Sastra, Kantin UUB dan Kantin Teknik. Kemudian dari segi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, bahan baku makanan, makanan jadi, penyajian makanan, peralatan dan tenaga kerja atau penjamah makanan serta lingkungannya kurang terjaga dan belum adanya penerapan HACCP serta kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan keamanan pangan sehingga sangat memungkinkan adanya potensi bahaya yang dapat menimbulkan berbagai penyakit.

Berdasarkan data dan informasi tersebut, maka dalam hal ini peneliti merasa perlu dan penting untuk melakukan penelitian terkait observasi melihat gambaran penerapan HACCP dengan kategori baik atau tidak yang mengacu pada Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 meliputi 5 tahapan proses pengadaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, penyimpanan makanan dan penyajian dengan prinsip-prinsip HACCP di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar. Maka dari hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penerapan Metode HACCP dalam Mendukung Halal Food pada Pedagang di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar pada pengadaan bahan baku?
2. Bagaimana penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar pada penyimpanan bahan baku?
3. Bagaimana penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar pada pengolahan bahan baku?
4. Bagaimana penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar pada penyimpanan bahan makanan (jadi)?
5. Bagaimana penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar pada penyajian?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada pedagang makanan di kantin universitas muslim indonesia makassar.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik responden (umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama berdagang) pada penerapan metode HACCP.
- b. Untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam pengadaan bahan baku.
- c. Untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam penyimpanan bahan baku.
- d. Untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam pengolahan bahan baku.
- e. Untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam penyimpanan bahan makanan (jadi).
- f. Untuk mengetahui penerapan metode HACCP dalam penyajian makanan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan akan dapat menjadi referensi berguna bagi pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan di bidang kesehatan sebagai sarana dalam melatih diri untuk penelitian serta menerapkan ilmu-ilmu kesehatan mengenai penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food dari penelitian ini.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah terhadap penerapan Langkah-langkah metode HACCP dalam mendukung halal food.

3. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dalam melakukan upaya pengendalian dan monitoring terhadap penerapan metode HACCP dalam mendukung halal food pada para penjamah makanan di berbagai tempat makanan.