

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

WHO menekankan bahwa kunci untuk mempertahankan hidup dan meningkatkan kesehatan adalah dengan akses ke makanan yang aman dan bergizi. Lebih dari 2000 penyakit berbeda, mulai dari diare hingga kanker dapat disebabkan oleh makanan yang tidak aman. WHO telah menyampaikan Lima Kunci WHO untuk makanan yang lebih aman. Mencakup prinsip-prinsip seperti menjaga kebersihan, memisahkan bahan makanan mentah dan matang, memasak hingga matang, menyimpan makanan pada suhu yang aman, dan menggunakan air dan bahan baku yang aman. FAO (Food Agriculture Organization) dan WHO (World Health Organization) mengembangkan organisasi standarisasi pangan bernama Codex Alimentarius Commission (CAC). CAC mengadopsi sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sebagai satu-satunya sistem jaminan mutu dengan dasar keamanan pangan yang menjadi acuan pangan di seluruh dunia (Amran, 2023). Tujuan dari HACCP adalah memantau seluruh aliran produksi guna mencapai produk yang aman sesuai standar yang berlaku (Radu dkk., 2023).

Menurut Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan (Kemenkes RI, 2023), Jasa boga/katering adalah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan di tempat usaha (dine in). Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2009

(Pemerintah Pusat, 2009, hlm. 28), restoran adalah fasilitas penyedia makanan dan/atau minuman dengan dipungut bayaran, yang mencakup juga rumah makan, kafetaria, kantin, warung, bar, dan sejenisnya termasuk jasa boga/katering. Jasa boga adalah katering yang terdiri atas golongan A, golongan B, dan golongan C (Jannah dkk., 2021). Jasa boga golongan B adalah jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan di atas 750 porsi/hari pesanan atau memenuhi kegiatan/kebutuhan khusus, antara lain embarkasi/debarkasi haji, asrama, pengeboran lepas pantai, perusahaan, angkutan umum darat dan laut dalam negeri, lembaga permasyarakatan, rumah tahanan atau sejenisnya, rumah sakit dan balai/tempat pelatihan. Jasa boga golongan C adalah jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Masalah keamanan pangan mendapatkan perhatian khusus dalam program pengawasan pangan karena hal tersebut merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia (Jannah dkk., 2021). Salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat proses produksi makanan adalah menerapkan sistem HACCP. Penerapan sistem HACCP yang baik dan benar dapat meminimalkan/menghilangkan risiko terjadinya bahaya terhadap makanan.

Penelitian tentang penerapan HACCP jasa boga sudah banyak dilakukan, akan tetapi belum ada yang pernah melakukan review terkait penelitian tersebut sehingga kesimpulan belum bisa ditarik. Oleh karena itu, saya sebagai penulis

tertarik untuk melakukan review/ menggambarkan tren yang terjadi pada penelitian penerapan HACCP jasa boga di Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penelitian penerapan HACCP jasa boga yang ada di Indonesia?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menggambarkan tren penelitian penerapan sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di jasa boga yang ada di Indonesia.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi institusi jasa boga yang menjadi objek penelitian HACCP
- b. Mengidentifikasi menu yang menjadi objek penelitian HACCP
- c. Mengidentifikasi langkah-langkah yang digunakan dalam studi penerapan HACCP

D. Manfaat Penelitian

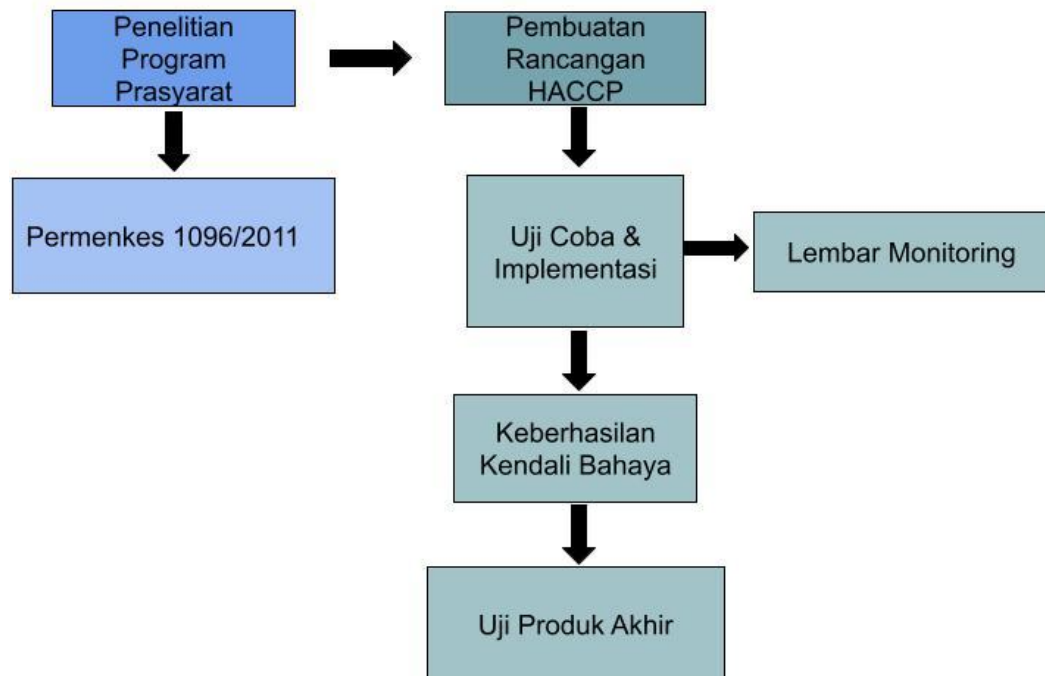
1. Manfaat Praktis

Dapat memberikan informasi mengenai sistem penerapan HACCP jasa boga di Indonesia

2. Manfaat Keilmuan

Dapat memberikan informasi dan menambah pengetahuan pembaca, sehingga pembaca dapat mendapatkan peluang ide untuk melakukan penelitian kedepannya.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka Konsep