

## **Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja**

### *Food safety for food service worker*

**Rakhmi Setyani Sartika**

Prodi Gizi, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
(Email.rakhmissuntirta@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Pengelolaan makanan yang tidak tepat akan menimbulkan dampak negatif. Tujuan dari artikel ini adalah memaparkan tentang manfaat dan pentingnya keamanan pangan untuk kesehatan para pekerja. Artikel ini menggunakan studi pustaka dari berbagai *literature* terkait keamanan pangan di Indonesia mulai dari proses produksi hingga sampai kepada konsumen. Referensi yang digunakan diantaranya adalah jurnal ilmiah, buku, serta peraturan-peraturan lembaga pemerintah. Pemerintah bertanggung jawab melindungi masyarakat melalui penetapan peraturan dan pengawasan terkait keamanan pangan sejak bahan baku diproduksi hingga siap dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini untuk menjamin penyediaan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi untuk masyarakat. Jaminan keamanan pangan menjadi suatu keharusan pada industri pangan, sehingga diperlukannya penerapan manajemen pangan. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) mampu mengurangi kontaminasi pada proses produksi di suatu industri hingga kasus keracunan makanan pun berkurang. Penjamah makanan merupakan salah satu pihak yang berperan dalam keamanan pangan, selain pengambil keputusan, produsen, pengelola, dan konsumen pangan. Perilaku penjamah makanan yang tidak mendukung akan menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan. Upaya berkelanjutan perlu dilakukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya keamanan pangan.

**Kata kunci:** Keamanan pangan, sistem manajemen keamanan pangan, penyelenggaraan makanan, penjamah makanan, keracunan makanan

#### **ABSTRACT**

*Food safety is considered as one of important society's needs as consuming a safe food could help to protect the society from diseases and other health possible problems. Improper food management could cause on negative impact such as foodborne disease. This study aims to explain and increase awareness of food safety's benefit for workers' health. In this article, we did literature review related to food safety in Indonesia, starting from production process until the food is ready to consume by the consumers. We referred to scientific journal, book, and government regulations. Government is responsible on protecting the society through the regulation and supervision related to food safety, starting from the production of raw material until it is ready to be consumed. This is also to ensure the availability and provision of qualified, safe, and nutritious food for society. Food management needs to be applied properly since assurance and guarantee of food safety is an important requirement in food industry. The application of GMP (*Good Manufacturing Practice*) and HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) could decrease not only food contamination in the production process, but also food poisoning within the industry. Aside from decision maker, producer, manager, and consumer, food handler is also one of the crucial people in food safety. Opposing and problematic behavior of food handler would create damage on food safety. Continuous effort and work need to be applied in order to increase society awareness towards the importance of food safety.*

**Keywords:** *food safety, food safety management system, food service, food handler, foodborne disease*

## PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Dasar dari keamanan pangan adalah upaya *hygiene* sanitasi makanan, gizi, dan *safety*.<sup>1</sup> Pada Hari Kesehatan Dunia, WHO menyampaikan pentingnya keamanan pangan dengan mengeluarkan slogan “*How safe is your food? From farm to plate, make food safe*” dengan tujuan mengingatkan masyarakat untuk mengonsumsi pangan yang hanya aman bagi tubuhnya. Berdasarkan Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus sampai pada tingkat perseorangan dengan pangan yang aman, bergizi, beragam, terjangkau serta tidak bertentangan dengan keyakinan, agama, dan kebudayaan masyarakat sehingga semua orang dapat hidup sehat dan produktif.<sup>2</sup>

Pangan adalah unsur lingkungan yang terpenting dalam meningkatkan derajat kesehatan. Hal ini dikarenakan selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, pangan dapat pula menjadi sumber penularan penyakit apabila pangan tersebut tidak dikelola dengan cara yang higienis. Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan di institusi adalah terselenggaranya makanan yang bersih dan sehat. Pengelolaan makanan yang tidak tepat akan menimbulkan dampak negatif, seperti keracunan makanan karena bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan dari bahan makanan tersebut, serta menimbulkan alergi.<sup>3</sup> Keracunan makanan banyak terjadi di negara maju maupun negara berkembang, dengan penyebab utama adalah cemaran mikroorganisme. Cemaran ini berkaitan dengan kebersihan dan sanitasi perilaku individu yang menyiapkan dan menyajikan makanan atau minuman, sehingga manusia dianggap sebagai sumber potensial penyebab penyakit yang dipindahkan pada orang lain melalui makanan.<sup>4,5</sup> Keracunan makanan karena cemaran mikroorganisme, bahan kimia atau hal lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia dapat dicegah dengan melakukan upaya keamanan pangan.<sup>1</sup> Menurut WHO, diperkirakan 70% dari sekitar 1,5 milyar penyakit ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*).<sup>2</sup>

Pangan untuk sampai kepada konsumen terlebih dahulu melalui rantai pasok yang panjang sehingga menyebabkan pangan berpotensi terkontaminasi cemaran kimia atau fisik, bakteri, parasit, serta virus. Hal ini menjadikan keamanan pangan sebagai tanggung jawab dari semua pihak yang berkepentingan.<sup>2</sup> Keracunan makanan yang disebabkan karena makanan yang tidak layak konsumsi dapat menyebabkan sakit, kematian, hingga kerugian ekonomis yang sangat besar yang dapat mengakibatkan kebangkrutan pada perusahaan makanan tersebut. Kasus keracunan pangan di Indonesia per tahun berdasarkan data BPOM adalah sekitar 20 juta kasus.<sup>6</sup> Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) mampu mengurangi kontaminasi pada proses produksi di suatu industri hingga kasus keracunan makanan pun berkurang.<sup>7</sup>

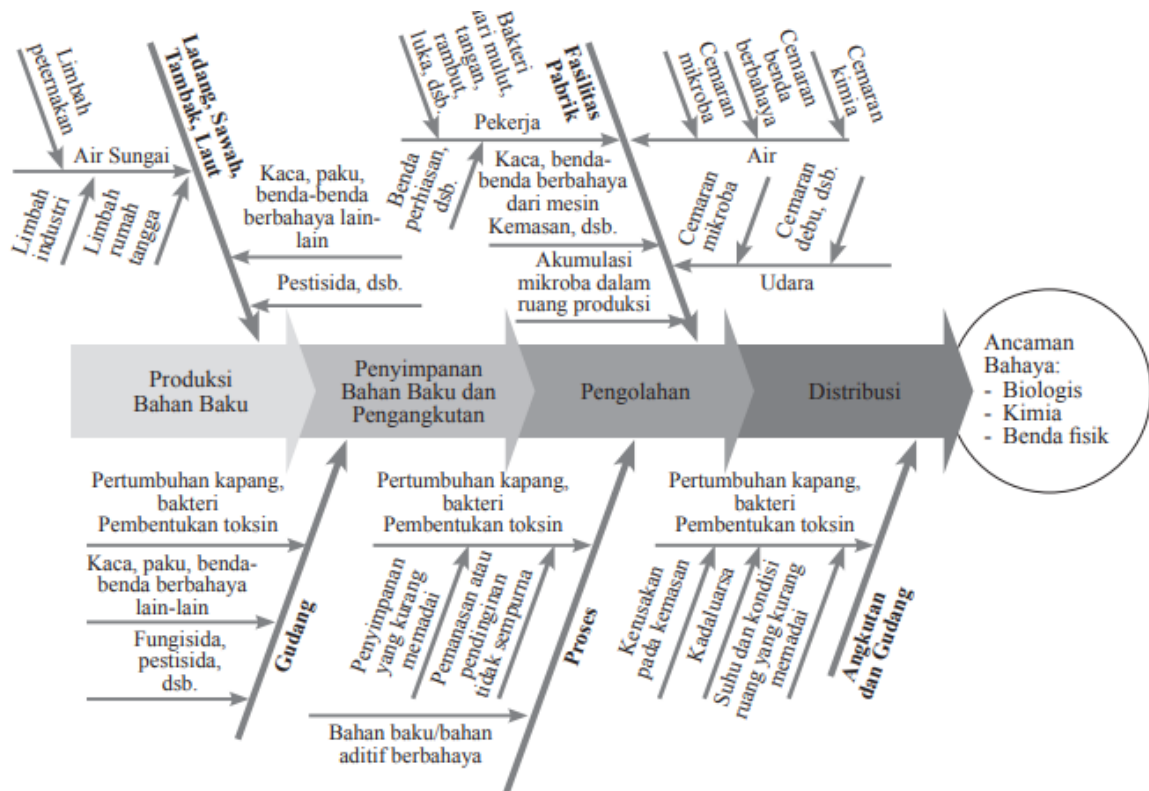
Berdasarkan uraian di atas, menjaga keamanan pangan merupakan bagian dari hak asasi manusia. Tujuan dari artikel ini adalah memaparkan tentang manfaat dan pentingnya keamanan pangan untuk kesehatan para pekerja.

## **BAHAN DAN METODE**

Artikel ini menggunakan studi pustaka dari berbagai *literature* terkait keamanan pangan di Indonesia mulai dari proses produksi hingga sampai kepada konsumen. Referensi yang digunakan diantaranya adalah jurnal ilmiah, buku, serta peraturan-peraturan lembaga pemerintah.

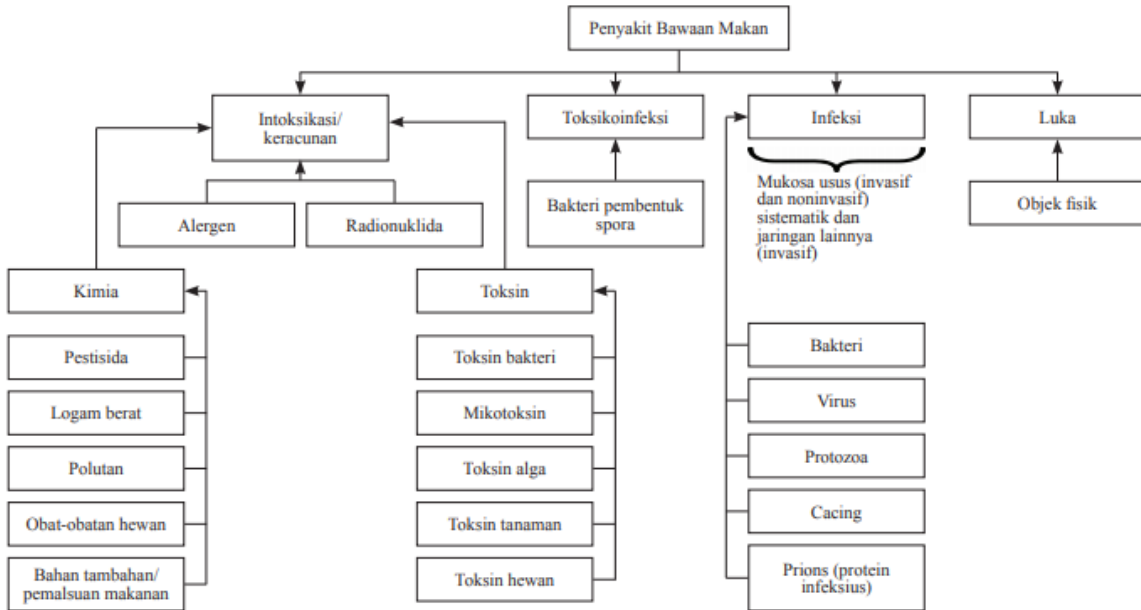
## **HASIL**

Terdapat 3 aspek yang harus dipenuhi sebagai persyaratan makanan sehat, yaitu aman, higienis, dan sehat. Setiap konsumen dalam memilih makanan mengutamakan ke higienisan dengan harapan makanan yang dikonsumsi bersih dan bebas dari kontaminasi.<sup>8</sup> Ancaman bahaya kontaminasi fisik, biologi, dan kimia dapat ditelusuri sejak bahan baku diproduksi hingga siap dikonsumsi oleh konsumen (Gambar 1).<sup>9</sup> Pemerintah memiliki tanggung jawab untuk menjamin penyediaan pangan yang aman, bermutu, dan bergizi untuk masyarakat melalui pengaturan penyediaan dan kecukupan pendistribusian pangan; penyusunan dan penerapan peraturan pangan yang dibutuhkan; pengawasan selama proses produksi dan setelah pangan beredar; dan pemberian sanksi sebagai tindakan penegakan hukum kepada pengedar atau produsen pangan yang tidak aman.<sup>2</sup> Upaya-upaya ini merupakan salah satu cara untuk meminimalisir keracunan makanan akibat pangan yang tidak aman.



**Gambar 1. Asal-Usul Bahaya yang Mungkin Terjadi dalam Proses Produksi Produk Makanan**

Keracunan makanan merupakan salah satu dampak negatif dari pengelolaan makanan yang tidak tepat. Pada tahun 2018 terjadi dugaan keracunan makanan pada pekerja ketika pelatihan di kantor X Kalasan karena memakan makanan prasmanan yang disajikan. Berdasarkan penyelidikan, hasil uji statistik menyatakan tahu bakso berhubungan dengan kejadian keracunan makanan yang diduga terkontaminasi *Bacillus cereus* karena makanan diletakkan di suhu ruang >2jam, namun berdasarkan pemeriksaan mikrobiologi tidak ditemukan hasil positif *Bacillus cereus* pada tahu bakso.<sup>10</sup> Knechges mengklasifikasikan beberapa penyakit yang ditularkan melalui makanan (Gambar 2).<sup>11</sup>



**Gambar 2. Klasifikasi Penyakit dengan Penularan melalui Makanan**

Terdapat satu upaya mengidentifikasi bahaya baik fisik, kimiawi, dan mikrobiologis selama proses pengolahan makanan dengan melakukan pengendalian bahaya pada titik kritis, yang disebut dengan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP ini merupakan pendekatan yang efektif dari segi biaya untuk menjamin keamanan pangan serta merupakan jaminan mutu terhadap produk makanan yang diakui secara internasional.<sup>1</sup> Penerapan HACCP yang dilakukan terhadap kontaminasi bahaya mikrobiologis seperti *E.coli*, *Pseudomonas sp.*, dan *Listeria sp.* pada makanan enteral (*enteral feeding*) dalam penelitian Arias menyatakan bahwa kontaminasi tersebut di tahap persiapan dan penanganan makanan enteral dapat menurunkan pertumbuhan mikroorganisme pathogen.<sup>12</sup>

Berdasarkan hasil penelitian Krisnamurni mengenai total mikroba pada makanan dan peralatan makan yang diolah di Instalasi Gizi RSUD Dr Soedarso, diketahui bahwa angkanya di atas nilai ambang batas, yaitu 100 koloni/gr makanan sehingga tergolong tinggi.<sup>13</sup> Penjamah makanan (*food handler*) merupakan salah satu pihak yang berperan dalam keamanan pangan, selain pengambil keputusan, produsen, pengelola, dan konsumen pangan. Perilaku penjamah makanan yang tidak mendukung akan menimbulkan masalah terhadap keamanan pangan.<sup>1</sup> Industri pangan skala besar telah menerapkan HACCP, namun industri pangan skala rumah tangga masih banyak yang belum menerapkan HACCP. Berdasarkan penelitian Rianti, et.al pada salah satu industri skala rumah tangga di Kabupaten Tangerang, diketahui bahwa sumber cemaran yang paling berpotensi terdapat pada proses produksi, yaitu hygiene karyawan dan kebersihan peralatan produksi.<sup>7</sup>

Program HACCP didukung oleh peran sanitasi pangan dan sanitasi merupakan salah satu bagian dari GMP (*Good Manufacturing Practice*). GMP berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rianti et al., termasuk kebersihan bangunan dan fasilitas di tempat produksi pangan, suplai dan sarana penyediaan air,

peralatan produksi, penyimpanan bahan pangan, pelabelan pangan, serta kesehatan dan kebersihan karyawan dalam mempersiapkan bahan pangan untuk konsumen.<sup>7</sup>

## **PEMBAHASAN**

Berbagai kasus keracunan makanan dari jasa boga, rumah tangga, pangan olahan, dan pangan jajanan membuktikan bahwa perlu pengawasan dan pengendalian secara khusus terkait masalah mutu dan keamanan pangan. Setiap orang berhak mengakses pangan yang aman karena keamanan pangan merupakan persyaratan mutlak. Hal ini pun mengisyaratkan bahwa peraturan pangan terkait keamanan pangan yang diberlakukan pemerintah bersifat non-diskriminatif.<sup>2</sup> Jaminan keamanan pangan menjadi suatu keharusan pada industri pangan, sehingga diperlukannya penerapan manajemen pangan.<sup>6</sup>

Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan punya tujuan yang sama, yaitu memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan terutama untuk pelanggan (konsumen).<sup>13</sup> Pada Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan diadakan untuk memberi perlindungan pada rakyat dalam mengonsumsi pangan yang aman dan menyehatkan sehingga perlu penyelenggaraan pangan, mulai dari produksi hingga pangan sampai dikonsumsi oleh konsumen.<sup>6</sup> HACCP merupakan model sistem keamanan pangan paling lengkap dan pertama kali dikembangkan di Amerika Serikat tahun 1960-an yang hingga saat ini digunakan di seluruh negara untuk menjamin keamanan pangan pada industri pangan yang berorientasi ekspor.<sup>9</sup>

Keamanan pangan dilakukan secara komprehensif mulai dari premarket sampai post-market dan melibatkan tiga pilar *stakeholders* sebagai penanggung jawab yaitu pemerintah dan/atau pemerintah daerah (*government*), konsumen (*consumer*), dan pelaku usaha (*industry/trade*).<sup>14</sup> Produk pangan berdasarkan pelaksanaan pengawasan pangan terbagi menjadi empat macam, yaitu pangan segar yang berada di bawah pengawasan Kementerian Pertanian dan Kementerian Kelautan dan Perikanan, pangan olahan industri besar di bawah pengawasan BPOM, sedangkan pangan olahan industri rumah tangga dan pangan siap saji, di bawah pengawasan Kementerian Kesehatan. Meski sudah jelas pembagian pengawasan pangan berdasarkan produk pangan, namun ketika terjadi kasus beredarnya pangan yang tidak aman atau berpotensi menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan masyarakat,<sup>6</sup>

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Suatu pangan yang tidak aman bukan hanya menimbulkan masalah kesehatan bagi masyarakat, namun juga dapat berdampak pada ekonomi negara, sehingga perlu adanya upaya penyelenggaraan keamanan pangan yang dilakukan untuk : (1) Mendorong serta meningkatkan pengetahuan para produsen pangan terhadap keamanan pangan sehingga masyarakat terhindar dari jenis pangan yang berbahaya; (2) Adanya peraturan-peraturan tentang keamanan pangan sehingga kelembagaan pangan di pemerintahan

dapat melakukan tugasnya dengan baik; dan (3) Meningkatkan jumlah industri pangan yang memenuhi ketentuan peraturan perundangundangan keamanan pangan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Nurlaela E. Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 2011;1(1):1-7.
2. Lukman AS, Kusnandar F. Keamanan pangan untuk semua. *Jurnal Mutu Pangan*. 2015;2(2):152-156.
3. Fatmawati S, Rosidi A, Handarsari E. Perilaku hygiene pengolah makanan berdasarkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di pusat Pendidikan dan Latihan olahraga pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2013;4(8):45-52.
4. Alwa K, Ismail E, Palupi IR. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di pondok pesantren. *Darussalam Nutrituin Journal*. 2019;3(2):72-83.
5. Kurniajati, Apriliani. Status gizi dan sanitasi makanan berpengaruh terhadap kejadian diare akut pada balita. *Jurnal Penelitian Keperawatan*. 2015;1(1):75-86.
6. Lestari T. Penyelenggaraan keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 2020;11(1):57-72.
7. Rianti A, Christopher A, Lestari D, Kiyat WE. Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 2018;12(2):167-175.
8. Soekresno. *Manajemen food & beverage service hotel*. Jakarta; PT. Gramedia Utama Pustaka; 2000.
9. Surono S, Sudibyo A, Waspodo P. *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Yogyakarta; Deepublish; 2018.
10. Wiariyanti WR, Lalu RV, Wibowo TA, Prasetyaningsih EC. Keracunan makanan di Kantor X Kalasan Kabupaten Sleman Provinsi DIY -2018. *Berita Kedokteran Masyarakat*. 2018;34(11):1.
11. Knechtges. *Keamanan Pangan, Teori dan Praktik*. Jakarta; Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2014.
12. Arias, Monge, Chavez. Microbiological contamination of enteral feeding solutions used in Costa Rican Hospital. *PubMed Indexed for Medline*. 2003;53(3):277-281.
13. Krisnamurni S. Keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit. Dibawakan pada Pertemuan Ilmiah Nasional Asosiasi Dietisien Indonesia ke III, Semarang, Indonesia, 19-21 Juli 2007.
14. Rina A. Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2008;2(6):263-272.