

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah salah satu kebutuhan primer bagi manusia, di mana di dalam kandungannya membawa manfaat bagi tubuh terutama dalam hal penyediaan energi untuk beraktifitas. Mengingat akan pentingnya makanan bagi manusia dalam menjalankan aktivitasnya sehari-hari, maka dalam proses produksinya, pengolahan makanan juga merupakan hal yang tak kalah penting untuk diperhatikan, mulai dari tempat produksi, bahan baku sampai tempat penyimpanan. Tanpa mengesampingkan salah satu di antaranya, keseluruhan aspek yang berhubungan dengan proses pengolahan makanan memiliki peran untuk menghasilkan makanan yang sehat dan berkualitas. Pengolahan makanan yang tepat dan benar sangat memperhatikan nilai gizi dan bahan baku yang digunakan yakni yang berkaitan dengan kandungan apa saja yang terdapat di dalamnya, apakah mendatangkan banyak manfaat bagi tubuh penikmatnya atau malah sebaliknya, hingga kebersihan tempat produksi atau dapur. Dengan memperhatikan komponen-komponen penting dalam pengolahan makanan yakni nilai gizi, bahan baku, dan kebersihan tempat pengolahan makanan tersebut dalam aktivitas pengolahan makanan yang dijalankan oleh perusahaan ataupun perseorangan dapat dikatakan sebagai tindakan atau perlakuan yang tepat dan benar sehingga akan menghasilkan suatu makanan yang berkualitas tinggi.

Apabila membahas permasalahan yang berkaitan dengan kebersihan dan keamanan bahan pangan yang dikonsumsi masyarakat secara luas tidak akan terlepas dari aspek sanitasi dan higienitas. Sanitasi dan higienitas adalah aspek yang tercakup dalam kebersihan di kebersihan pangan. Sanitasi dalam pangan, diaplikasikan dari mulai proses persiapan, penanganan, hingga pengolahan akhir sampai produk siap untuk disajikan kepada konsumen. Tujuan dari penerapan proses ini adalah memastikan setiap produk yang disajikan aman untuk dikonsumsi, berkualitas, dan paling utama yaitu untuk mencegah pangan terbebas dari dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Webb, 2015). Sedangkan

higienitas atau sering juga disebut sebagai *Hygiene* dalam pangan mengandung pengertian upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya (Kemenkes, 2015). Dari pengertian yang terkandung dalam sanitasi dan *Hygiene* serta tujuan dan manfaat yang didapat dari diterapkannya dua komponen tersebut dalam bahan pangan terutama yang berkaitan dengan upaya pengolahan makanan hingga ke tahapan siap dihidangkan bagi masyarakat, keduanya dapat mendukung terwujudnya standar makanan yang layak untuk dikonsumsi sesuai dengan kebersihan dan keamanan yang terkandung dalam makanan itu sendiri.

Menurut Depkes Republik Indonesia, *hygiene* adalah usaha dalam menjaga kesehatan melalui upaya menjaga dan memelihara kebersihan. Seperti upaya membersihkan bagian tangan menggunakan air mengalir serta sabun guna menjaga kebersihan tangan, membersihkan piring guna menjaga kebersihan piring, memilah bagian bahan makanan rusak demi menjaga makanan secara keseluruhan. *Hygiene* pada makanan merupakan bagian dari cara mencegah penyakit yang memfokuskan kegiatannya pada usaha kesehatan atau kebersihan serta keseluruhan makanan itu sendiri. Peran *hygiene* dan sanitasi pada makanan amatlah penting jika sudah menyangkut kepentingan orang banyak (Suyono,2012).

Hygiene pada makanan merupakan usaha untuk dapat mencegah penyakit yang memfokuskan kegiatannya di usaha menjaga kebersihan dan kesehatan serta keutuhan makanan. Kegiatan menjaga *hygiene* dan sanitasi makanan amatlah penting khususnya jika telah menyangkut kepentingan orang banyak (Suyono,2012).

Keamanan pangan adalah salah satu topik yang mendapatkan perhatian besar dari dunia seiring dengan ditemukannya kasus munculnya berbagai macam penyakit sebagai akibat dari kandungan makanan yang dikonsumsi dan ini tentunya berkaitan erat dengan keberihan dan keamanan bahan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat dunia. Namun semua itu adalah sistem yang saling tergantung satu sama lain antara kesehatan dan makanan yang dikonsumsi mengingat beredarnya makanan yang ada hingga sekarang ini di seluruh dunia juga melibatkan peraturan tentang standar pangan yang beredar dan para pihak yang terkait.

Perdagangan dan transportasi pada makanan dewasa ini di berbagai belahan dunia hampir semua mengikuti karakter internasional, sehingga isu yang berkaitan dengan perdagangan dan transportasi pada makanan menjadi hal yang sangat penting dan umum untuk diperbincangkan di berbagai kalangan, tidak terbatas pada mereka yang memiliki peran dan tugas dalam dunia kesehatan melainkan dari seluruh lapisan masyarakat baik di negara maju maupun berkembang. Pemerintah, lembaga maupun organisasi yang berasal dari belahan dunia mencoba menemukan cara dan metode baru yang dapat dimanfaatkan dalam pengaturan keamanan pangan di daerah tempat mereka tinggal. Hal ini dimaksudkan agar cara atau metode yang nantinya akan dipergunakan merupakan sesuatu yang telah melewati berbagai tahapan pengujian sehingga lolos uji dan dikatakan layak sesuai dengan standar kesehatan yang juga telah disepakati bersama.

Apabila masyarakat dunia telah mengantongi cara atau metode tersebut, maka mereka akan merasa terbantu di dalam menentukan jenis makanan apa yang layak dan sesuai dengan standar kesehatan menurut kebersihan dan keamanan pangan untuk dikonsumsi setiap harinya. Pada kenyataannya, masih ditemukan berbagai macam tantangan yang terjadi di industri makanan saat ini di mana menurut data yang tercatat setiap tahunnya menunjukkan angka yang sangat banyak. Keamanan pangan adalah aspek yang amat penting didalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian dalam hal ini sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, dari keracunan makanan yang diakibatkan tidak higienisnya proses penyimpanan dan penyajian sampai resiko hadirnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan (*food additive*) yang berbahaya (Syah, 2005). Sebagai upaya dalam menemukan solusi terbaik dari setiap bentuk permasalahan yang muncul dalam dunia pangan internasional diperlukan suatu program yang kemudian digerakkan untuk merealisasikan apa yang telah dicita-citakan oleh masyarakat dunia dalam menciptakan dunia dengan kebersihan dan keamanan pangan yang tinggi. Dalam menyusun dan menentukan program yang dimaksud, kebersihan makanan dan sanitasi menjadi dua hal yang penting untuk diperhatikan mengingat keduanya diperlukan untuk menjaga rantai pasokan. Dengan demikian, pelaksanaan program yang dicanangkan dalam rangka menciptakan standar yang layak dan tinggi terkait kebersihan dan keamanan pangan

dapat tercapai secara maksimal dan tentunya dapat berhasil guna bagi siapa saja yang menjadi subyek di dalamnya.

Pelaksanaan program dalam upaya mewujudkan kebersihan dan keamanan pangan tidak dapat dilepaskan dengan perusahaan penyedia produk atau jasa yang mempergunakan makanan sebagai hasil produksi yang ditawarkan di pasaran. Salah satu contohnya adalah restoran. Perusahaan jenis ini diketahui sebagai salah satu penyedia produk sekaligus jasa yang berhubungan dengan makanan kepada para konsumennya sehingga tingkat kepuasan dari mereka didapatkan dengan kehadiran produk atau jasa yang diciptakan. Saat menjalankan aktivitas perusahaan, restoran akan didukung oleh fasilitas yang memang sengaja disiapkan agar tujuan pendirian restoran dapat tercapai dengan maksimal dan ini tentunya akan berpengaruh terhadap keberhasilan restoran yang bersangkutan untuk bertahan di antara perusahaan penyedia produk atau jasa serupa.

Dalam perhitungan skala kecil, dampak yang ditimbulkan adalah dapat menyebabkan tamu tidak ingin kembali ke restoran tersebut. Dalam satu contoh kasus, misalnya lima atau enam orang datang untuk makan dan setelah selesai empat orang terkena penyakit maka mereka dipastikan tidak akan pernah kembali karena citra makanan yang mereka konsumsi di restoran adalah sumber munculnya penyakit yang mereka derita. Hal tersebut dapat disebabkan oleh pembuat makanan (*Chef*) berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian, sehingga pembuat makanan (*Chef*) memiliki peranan yang sangat penting dalam keamanan pangan, karena penyebaran bakteri mungkin saja terjadi selama proses produksi, pengolahan, distribusi, hingga penyajian makanan. Sedangkan dalam skala besar, pengaruh yang mungkin bisa muncul adalah pelanggan tersebut dapat menyebarkan informasi tentang penyakit mereka kepada siapa saja yang mereka temui seperti teman, keluarga maupun tetangga sehingga terbentuk reputasi yang buruk yang seolah-olah melekat pada restoran yang bersangkutan. Terbentuknya reputasi yang buruk tersebut kemudian menyebabkan rusaknya reputasi baik restoran yang telah dibangun selama bertahun-tahun, dan berkurangnya jumlah pelanggan yang datang sehingga ini akan berdampak terhadap stabilitas keuangan restoran sebagai akibat menurunnya jumlah pemasukan yang diterima setiap harinya dilihat dari jumlah

uang yang didapatkan lebih sedikit . (Al-Shabib NA, Mosilhey SH dan Husain, 2016).

Seiring perkembangan dunia teknologi dan sosial media yang terjadi sekarang ini membuat industri makanan tumbuh begitu cepat. Hal ini seolah menjadi hambatan sekaligus tantangan tersendiri bagi restoran khususnya para paramusaji atau yang bertugas mengolah dan menyajikan makanan, yaitu pekerja di dapur. Kemunculan restoran-restoran baru di dunia bisnis dan usaha merupakan salah satu tantangan bagi mereka karena ini berkaitan dengan cita rasa makanan yang diciptakan sehingga membuat lidah konsumen dari restoran tergugah untuk menikmati makanan yang sama atau mencoba jenis makanan lain yang disajikan. Selain itu terbentuknya opini bahwa makanan dari satu restoran dikatakan ‘masuk’ untuk lidah kebanyakan orang yang telah menyambangi restoran dapat meningkatkan jumlah konsumen atau calon konsumen yang datang dan tertarik untuk mencobanya.

Hal ini sejalan dengan ide yang menyatakan bahwa setiap restoran harus memiliki keunggulan yang ditonjolkan sehingga mereka dapat bertahan di dunia yang telah membesarkan namanya. Seperti perusahaan yang juga bergerak dalam bidang penyediaan produk atau jasa lain misalnya adalah industri perhotelan, maka fasilitas yang disediakan seperti desain interior dan eksterior dari masing-masing sudut ruangan akan lebih banyak diperhatikan oleh konsumen mereka, namun di industri penyedia produk atau jasa makanan, seperti restoran, para tamu yang datang tidak hanya memperhatikan dekorasi dan interior sebuah restoran namun juga kebersihan makanan itu sendiri. Namun ada hal yang juga penting untuk diperhatikan yaitu *food safety*, di mana hal-hal yang berkaitan dengan makanan dan minuman akan dinilai mudah terkontaminasi atau tidak jika tidak ditangani dan diperhatikan dengan baik. *Food safety* biasa digunakan sebagai standar penanganan makanan dan minuman dalam meminimalkan kemungkinan terkontaminasi pada saat pengolahan sampai pengiriman makanan yang mungkin menyebabkan *foodborne illness*, karena apabila pembuat makanan (*Chef*) tidak memperhatikan atau mendukung keamanan pangan tentunya akan menimbulkan masalah terhadap keamanan itu sendiri (Webb dan Morancie, 2015). Yang dimaksud dengan *foodborne illness* adalah suatu penyakit yang dialami oleh orang yang

mengonsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Penyakit akibat makanan disebabkan oleh penjamah makanan karena dalam proses pengolahan makanan peran dari pembuat makanan (*Chef*) sangatlah penting, untuk itu perlu diperhatikan 5 prinsip upaya makanan agar tidak terkontaminasi oleh diantaranya dengan pengawasan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang dan penyajian makanan. (Webb dan Moranciee, 2015). Makanan yang dinilai telah terkontaminasi adalah jenis yang telah terpapar oleh bakteri yang dapat memunculkan berbagai macam penyakit, dan hewan yang juga berpotensi menyebarkan berbagai jenis penyakit terutama yang menyerang sistem pencernaan manusia.

Kontaminasi pada makanan dapat terjadi di mana saja dimulai dari penanaman, proses panen, pemrosesan, pendistribusian, sampai pada persiapan akan proses pembersihan makanan yang tepat sehingga calon konsumen tidak terkena penyakit bawaan makanan dan mematikan konsumen. Langkah-langkah yang dilakukan ini sangat dibutuhkan untuk melindungi dan meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan seseorang. Sehubungan dengan hal tersebut, praktik sanitasi dan kebersihan pada dapur di setiap hotel dan restoran yang merupakan salah satu pihak penyedia produk atau jasa yang berkaitan dengan makanan merupakan isu penting karena menyangkut kesehatan masyarakat atau konsumen. Hal-hal yang terkait di dalamnya mencakup tingkat kesadaran masyarakat akan adanya penyakit yang ditularkan melalui makanan, bagaimana para petani dan koki yang berpengetahuan luas tentang kebersihan dan sanitasi yang layak dalam makanan masak, tempat persiapan, kondisi lingkungan, metode peralatan cuci dan metode pelestarian. Apabila aspek-aspek yang dinilai telah memenuhi standar kelayakan kebersihan dan keamanan pangan telah dijalankan dan masih terdapat kasus keracunan makanan di restoran, maka ini dapat digolongkan sebagai kejadian luar biasa (KLB), yakni penyakit ringan yang membuat orang terinfeksi oleh makanan yang mereka makan.

Dalam aktivitas yang dijalankan oleh perusahaan, aspek *Hygiene* juga merupakan tolok ukur dalam menentukan apakah makanan memiliki standar yang sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan atau belum. *Hygiene* adalah komponen terpenting pada sistem kebersihan di dapur. Ini berarti bahwa komponen tersebut

harus sangat diperhatikan karena makanan dibuat dan diproses di tempat tersebut. Proses pengolahan makanan yang tidak melalui standar hygiene yang tepat, sangat mungkin makanan tersebut terkontaminasi bakteri di sekitar dan tidak layak makan.

Terkait dengan penerapan standar *hygiene* di restoran, area dapur pada Caffè Milano yang terletak di Jakarta sudah menerapkan standar yang telah disepakati tersebut. Hal ini dibuktikan dengan dilaksanakannya upaya yang dilakukan oleh pihak restoran untuk memastikan semua makanan yang diproduksi dan keluar dari dapur tersebut aman dan tidak terkontaminasi bakteri apapun. Selain dari faktor lingkungan yang membawa pengaruh besar dalam kebersihan dan keamanan pangan, dapur Caffè Milano juga menggunakan peralatan *utensil* berbahan *stainless steel* sehingga aman dan mudah untuk dibersihkan. Selain dapur, area penyimpanan bahan makanan adalah hal lain yang juga penting untuk diperhatikan, karena area penyimpanan yang tidak benar dan sesuai dapat menyebabkan bahan tersebut mudah untuk menjadi tidak segar dan akan langsung memengaruhi kualitas makanan itu sendiri. Mengingat pentingnya kebersihan dan keamanan pangan terutama dalam perusahaan penyedia produk atau jasa makanan, seperti restoran maka penelitian ini akan menggunakan judul 'DESKRIPSI *PERSONAL HYGIENE*, PENYIMPANAN BAHAN BAKU, DAN KEBERSIHAN ALAT DI DAPUR *CAFFE MILANO* JAKARTA.

1.2 Identifikasi Masalah

Caffè Milano adalah restoran yang bernaung dibawah Union Group. Restoran ini cukup dikenal di masyarakat. Tempatnya yang strategis mengarah langsung ke jalan menjadikan restoran ini sebagai pilihan untuk sekedar bercengkrama dengan teman ataupun rekan bisnis. Hal ini menjadikan Caffè Milano dan Union Group sendiri sebagai group restoran yang cukup rame dan memiliki *SOP* yang berlaku khususnya untuk hygiene dan sanitasi di area dapur, mulai dari *personal hygiene* sampai kebersihan alat alat yang digunakan. Namun seiring berjalannya waktu, seiring juga dengan keluar masuk pekerja baru membuat *SOP* kadang tidak berjalan dengan sesuai. Di penelitian ini peneliti ingin meninjau dan melihat seberapa baik dan sesuai *SOP* yang dimiliki Caffè Milano dengan teori yang ada di industri.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana *standar personal hygiene* di Caffè Milano?
2. Bagaimana prosedur penyimpanan bahan dan produk di dapur Caffè Milano?
3. Apa saja yang menjadi standar kebersihan area dapur dan peralatan pada dapur Caffè Milano?

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan:

1. Mengetahui standar *personal hygiene* di Caffè Milano.
2. Mengetahui standar proses penyimpanan bahan pada dapur Caffè Milano.
3. Untuk mengetahui kebersihan area di *dapur* Caffè Milano.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Restoran

Mengetahui seberapa baik dan efektif standar yang sudah digunakan, dan dapat memperbaiki ataupun menambahkan *SOP* dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan pada dapur Caffè Milano.

2. Manfaat bagi Karyawan

Manfaat bagi karyawan yaitu menentukan apakah dirinya sudah bekerja dengan baik sesuai dengan aturan yang ada atau belum.

3. Manfaat bagi Mahasiswa

Manfaat penelitian ini untuk mahasiswa adalah dapat menambah dan memperluas pengetahuan mahasiswa agar lebih terbuka di bidang perhotelan dengan cara menerapkan informasi yang didapatkan saat praktik langsung di lapangan.