BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata merupakan suatu potensi dan andalan perekonomian bagi suatu negara, terlebih negara berkembang seperti Indonesia yang memiliki luas wilayah dan daya tarik keindahan yang cukup besar. Keberagaman negara Indonesia baik suku, budaya dan keindahan alamnya di mata dunia menjadi daya tarik bagi wisatawan manacanegar dan wisatwan domestik dalam mencari tempat wisata yang menarik. Pariwisata Indonesia merupakan salah satu prospek yang sangat cerah dan menjanjikan dengan peluangan yang sangat besar dalam pengembangan industri-industri pariwisata Indonesia. Dalam Undang-Undang RI No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan, pasal 1 menjelaskan bahwa, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Berikut adalah tabel 1.1 data kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia Menurut Pintu Masuk 2008 -2012.

Tabel 1.1
Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara
ke Indonesia Menurut Pintu Masuk 2008 -2012

No	Tahun	Bandara					Jumlah
		Soekarno-Hatta	Ngurah rai	Polonia	Batam	Bandara lainnya	
1	2008	1.464.717	2.081.786	130.211	1.061.390	1.496.393	6.234.497
2	2009	1.390. 440	2.384.819	148.193	951.384	1.448.894	6.323.730
3	2010	1.823.636	2.546.023	162.410	1.007.446	1.463.429	7.002.944
4	2011	1.933.022	2.788.706	192.650	1.161.581	1.573.772	7.649.731
5	2012	2.053.850	2.902.125	205.845	1.219.608	1.663.034	8.044.462

Sumber : Badan Pusat Statistik 2013

Berdasarkan data diatas menunjukan bahwa tingkat kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia dari tahun 2008-2012 terus meningkat. Salah satu kota yang sering menjadi tujuan wisata bagi wisatawan adalah kota Bandung yang merupakan tempat wisata favorit bagi wisatawan Indonesia maupun mancanegara, hal ini dapat dilihat dari jumlah wisatawan mancanegara maupun domestik yang datang ke kota Bandung sebagai berikut :

Tabel 1.2

Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke Bandung Menurut Pintu Masuk 2011

No	Keterangan	2011	Satuan
1	Jumlah kendaraan yang masuk via gerbang tol (Pasteur, Pasir Koja, Kopo, M .Toha, Buah Batu)	30.533.812	Kendaraan
2	1. Jumlah pengunjung melalui Gerbong Tol	69.674.507	Orang
	2. Jumlah pengunjung melalui bandara, stasiun, terminal	6.388.447	Orang
	Jumlah	**76.062.954**	**Orang**
3	Wisatawan yang melalui pintu gerbang kedatangan		
	a. Wisman	225.585	Orang
	b. Wisnus	6.487.239	Orang
	Jumlah wisatawan	**6.712.824**	**Orang**

Sumber : Badan Pusat Statistik 2013

Berdasarkan data badan pusat statistik di atas bahwa pada tahun 2011 menurut pintu masuk, wisatawan domestik maupun mancanegara menunjukan tingginya jumlah wisawatan untuk berwisata di kota Bandung. Tidak hanya itu tingkat kunjungan wisatawan terus meningkat setiap tahunnya, menurut Herry M Djauhari Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (Disbudpar) Kota Bandung pada tahun 2013 kunjungan wisatawan yang berkunjung ke kota bandung mengalami peningkatan 5-7% (Tribun Jabar, 2013). Hal ini menunjukan bahwa

Bandung merupakan daerah destinasi yang sangat diminati memiliki tempat wisata yang beragam seperti wisata belanja, wisata kuliner, wisata wahana dan lain-lain.

Seperti yang kita ketahui seiring perubahan gaya hidup manusia yang semakin sibuk serta perkembangan industri pariwisata yang terus meningkat, gaya hidup dan perkembangan industri pariwisata serta jasa boga membuat banyak orang yang mencari makanan di luar rumah guna menghemat biaya, waktu dan tenaga, seperti mencari makan di restoran, kapal pesiar, jasa boga (katering), tempat wisata, kaki lima, dan sebagainya. Bagi sebagian orang makan di tempat seperti itu adalah suatu hal yang menghemat serta juga tempat *refreshing*, tetapi banyak orang mengabaikan aspek kebersihan yang terdapat di tempat tempat makan tersebut. Oleh sebab itu industri jasa boga dan pariwisata harus memperhatikan pentingnya aspek-aspek kebersihan pada tempat makan yang merupakan jaminan keamanan makanan yang baik kepada konsumen dalam menyediakan makanan yang bersih. Maka dari itu industri jasa boga dan pariwisata harus menerapakan aspek-aspek kebersihan keamanan makanan, hal ini sangat penting mengingat terjadinya masalah misalnya keracunan makanan yang banyak terjadi di Indonesia.

World Health Organizations (WHO) menyebutkan bahwa setiap satu kasus yang berkaitan dengan KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan pangan di suatu negara berkembang, maka paling tidak terdapat 99 kasus lain yang tidak dilaporkan. Berikut adalah sumber tempat makanan yang sering terjadinya keracunan pangan :

Tabel 1.3

Keracunan Makanan Berdasarkan Sumber Tempat Makanan Pada Tahun 2012

No	Tempat Sumber Makanan	Frekuensi Kejadian	Persentase (%)
1	Rumah Tinggal	23	27,38
2	Tempat Perayaan	1	1,19

3	Madrasah	1	1,19
4	SD	16	19,05
5	SMP	3	3,57
6	SLTA	1	1,19
7	Perguruaan Tinggi	2	2,39
8	Panti Asuhan	1	1,19
9	Pesantren	4	4,76
10	Pabrik	7	8,33
11	Kantor	3	3,57
12	Mesjid/Gereja	3	3,57
13	Tempat Terbuka	4	4,76
14	Asrama	1	1,19
15	Restoran/Warung	2	2,38
16	Posyandu	1	1,19
17	Tidak dilaporkan	11	13,10
Total		84 kejadian	100 %

Sumber: Laporan Balai Besar/Balai POM di Provinsi Seluruh Indonesia tahun 2012

Keracunan makanan menurut jenis tempat pengolahannya diatas merupakan hasil survey Balai POM (Pengawas Obat dan Makanan) pada tahun 2012 dimana keracunan makanan lebih sering terjadi pada rumah tinggal. Pada umumnya, makanan tersebut dikelola dalam jumlah banyak tanpa manajemen pengolahan pangan yang baik dan sesuai dengan prinsip-prinsip keamanan pangan. Faktor suhu, kebersihan dan waktu pengolahan yang tidak tepat merupakan fakor risiko yang paling sering menyebabkan keracunan pangan di rumah tangga. Oleh karena itu penyuluhan terhadap masyarakat mengenai pengelolaan pangan itu diperlukan

mengingat bahwa pentingnya peran keamanan pangan sangat penting bagi kehidupan sehari dalam mengolah makanan yang sehat dan aman. Kasus keracunan pangan yang terjadi semakin meningkat tiap tahunnya tetapi masih bisa terpantau dan terkendali jika kita memhami secara pasti kontaminasi apa yang menyebabkan keracunan tersebut. Pada umumnya keracunan lebih cenderung terjadi karena adanya kontaminasi mikroba patogen pada produk pangan yaitu hewani karena biasanya dapat berasal dari saluran cerna pada hewan yang mengakibatkan kontaminasi langsung. Tidak hanya itu KLB keracunan pangan juga dapat terjadi akibat kontaminasi mikroba patogen atau bahan kimia berbahaya seperti toksin alami, pestisida, logam berat, dan lain-lain.

Dalam industri pangan, masalah keamanan pangan dapat dipastikan menjadi prioritas utama dan tidak dapat ditoleransi walaupun tidak sering hal itu diungkapkan secara tertulis, sehingga usaha untuk mencegah terjadinya bahaya keamanan pangan pada umumnya menjadi perioritas yang penting. Kemudian pada umumnya industry pangan mencari suatu sistem yang mampu diterapkan dengan sistem pencegahan untuk keamanan pangan, sehingga *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) menjadi pilihan banyak industri pangan karena HACCP merupakan sistem pengendalian keamanan pangan berdasarkan tindakan pencegahan. Menurut Pierson dan Corlett (dalam Thaheer. H. 2008, hlm. 5) mengatakan bahwa, sistem HACCP bersifat pencegahan yang berupaya untuk mengendalikan suatu areal atau titik dalam sistem pangan yang mungkin berkontribusi terhadap suatu kondisi bahaya, baik kontaminasi mikroganisme patogen, objek fisik, kimiawi terhadap bahan baku, suatu proses, penggunaan langsung oleh prngguna ataupun kondisi penyimpanan.

Dengan diterapkannya sistem keamanan makanan yang berbasis HACCP yang menggunakan metode untuk menganalisa resiko yang akan terjadi pada makanan dalam penanganan bahan baku, maka diharapkan dapat mengurangi terjadinya kerusakan bahan makanan dan makanan yang dapat menimbulkan keracunan yang dapat berpengaruh terhadap kepuasan konsumen. Penerapan keamanan pangan dalam sektor pariwisata pun sangatlah penting dimana peran

keamanan pangan dalam menjamin makanan yang sehat dan bersih menjadi salah satu sistem yang menjaga konsumen ataupun para wisatawan dalam mencari makanan yang sehat dan bersih, oleh sebab itu keamanan pangan tidak hanya sebagai sistem yang menjamin kebersihan saja tetapi menjamin semua para wisatawan yang berkunjung menjadi aman dan tidak khawatir dalam berwisata dan menyantap makanan yang tersedia, tentunya dengan jaminan keamanan yang terintergrasi dengan baik di setiap restoran ataupun industri jasa boga lainnya.

Keamanan pangan atau yang dikenal dengan tidak hanya menjadi urusan pemerintah semata, tetapi ini menjadi urusan penting bagi para pelaku usaha bidang makanan dan perhatian bagi para konsumen. Keamanan suatu pangan merupakan syarat penting bagi suatu negara dalam penyediaan pangan yang sehat. Peraturan suatu negara terhadap keamanan pangan berbeda-beda. Dalam peraturan pemerintah nomor 28 tahun 2004 pasal 1 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan menjelaskan bahwa, Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Sedangkan persyaratan keamanan pangan adalah standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatanmanusia.

Bagi produk makanan atau industri pangan lainnya, sistem pengendalian mutu makanan di awali dengan prinsip penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP), yakni medefinisaikan dan mendokumentasikan semua persyaratan yang di perlukan agar produk pangan dapat diterima mutunya.

Manfaat yang sangat penting lainnya sepenuhnya adalah untuk melindungi para konsumen, kontrol terhadap produk akhir hasil jadi pun masih cukup memenuhi kebutuhan jaminan keamanan makanan. Dengan kata lain penerapan food safety merupakan cara efektif untuk memantau secara keseluruhan secara penuh, mulai dari tahapan pengadaan bahan baku hingga jadi dijual kepada

konsumen. Para pelaku industri jasa boga saat ini mulai mempertimbagnkan sistem keamanan pangan dalam industrinya agar menjaga jaminan kebersihan yang baik bagi produknya. Oleh karena itu pentingnya pengendalian pangan dengan food safety merupakan keuntungan bagi para pelaku jasa boga maupun para konsumen yang mengkonsumsi tanpa merasa dirugikan satu sama lainnya.

Jasa boga merupakan jasa yang bergerak dibidang makanan dan minuman. Jasa boga sudah berkembang sejak dulu dan akan berkembang seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Jasa boga sendiri adalah jasa yang menghasilkan produk nyata yang ditawarkan kepada konsumen. Jasa boga yang baik adalah jasa boga yang memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan yang merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal. Jasa boga sebagai pengelola makanan dewasa ini sudah merupakan suatu tuntutan kebutuhan masyarakat dan pengelolaannya perlu diperhatikan serta disesuaikan dengan ilmu dan teknologi yang berkembang terus-menerus. Kejadian keracunan makanan di sekitar kita, masih sering kita lihat dan dengar baik langsung maupun melalui media. Kita dapat mengambil beberapa contoh keracunan makanan yang menimpa banyak murid di beberapa sekolah karena mengkonsumsi makanan programpemberian makanan tambahan di sekolah mereka. Kita juga sering mendengar kejadian keracunan makanan pada saat dilakukan pesta dan hajatan. Kejadian keracunan makanan, memang sering disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang dipersiapkan secara massal dan kurang hati-hati terhadap pengolahannya, dan salah satu penyebab utama yang diduga sebagai sumber penyebab keracunan makanan ini adalah usaha jasa boga (*catering*) dan restoran yang mengabaikan tingkat kebersihannya. Oleh karena itu konsumen perlu dilindungi dari kemungkinan gangguan kesehatan akibat pengelolaan jasa boga yang tidak memenuhi syarat-syarat kesehatan dan kebersihan.

Kampung Gajah merupakan tempat wisata yang memiliki berbagai macam wahana permainan yang menarik di Bandung, di samping itu tempat wisata Kampung gajah ini juga menyediakan wisata kuliner yang dapat memanjakan para

wisatawan dalam berwisata kuliner mulai dari makanan khas Jawa barat hingga menu unik yang di tawarkan dari Kampung gajah tersebut. Tempat wisata ini berada di Bandung yang tepatnya di kawasan Cihideung, Parongpong, Kabupaten Bandung Barat. Terletak di Jalan Sersan Bajuri KM 3,8 (masih searah dengan Graha Puspa, Kampung Daun, Sapulidi, rumah strowberi dan The Peak). Tempat wisata ini mengusung sarana wisata, belanja dan kuliner dalam satu spot di Bandung Barat. Tidak hanya menyediakan wahana wisata, kampung gajah juga memiliki beberapa restoran yang di mana masing masing restoran mempunyai ciri khas masakan seperti *japanese food*, *western food*, hingga *indonesian food* atau *sundanese food*, dengan banyak tipe makanan di tempat mempermudah para wisatawan memilih karena tidak hanya wisatawan domestik yang berkunjung melainkan wisatawan mancanegara pun datang berwisata. Banyak para wisatawan yang datang berwisata ke kota bandung secara tidak langusng berdampak juga terhadap peningkatan kunjungan ke tempat wisata-wisata yang terdapat di kota bandung dan salah satunya adalah tempat wisata kampung gajah, berikut adalah data jumlah penjualan *western resto* pada tahun 2013-2014.

Tabel 1.4

Data Penjualan Makanan di *Western resto* Kampung Gajah Bandung

Desember 2013 – Februari 2014

No	Bulan	Jumlah penjualan per Bulan (Pax)
1	Desember 2013	5.018
2	Januari 2014	3.028
3	Februari 2014	2.027
4	Maret 2014	1.957
5	April 2014	1.903
6	Mei 2014	2.100

Total Penjualan	16.033

Sumber ; Data pra penelitian dari kampung gajah 2013-2014

Pada tabel 1.2 menggambarkan bahwa jumlah penjualan makanan di western resto kampung gajah dipengaruhi terhadap pekan hari libur dan biasanya pada akhir bulan atau bertepatan dengan hari libur nasional yang panjang. Dari data di atas tingkat penjualan di resto kampung gajah memang cukup tinggi pada hari-hari libur, hal ini menunjukan bahwa tempat wisata kampung gajah banyak diminati para wisatawan baik wisata wahana maupun wisata kulinernya. Tingginya tingkat penjualan di resto kampung gajah menjadikan tempat ini sebagai tempat untuk penelitian dalam menganalisa sistem keamanan makanan yang tepat dengan menggunakan sistem HACCP yang sesuai peraturan keamanan makanan dari dinas kesehatan ditempat tersebut, adapun beberapa bukti masalah yang menjadikan tempat ini sebagai tempat uji coba sistem keamanan makanan yang sesuai standar, yaitu :

1. Bahan baku yang kadaluwarsa karena penyimpanan yang salah dan tidak sesuai karakteristik bahan.
2. Fasilitas pendukung seperti *frezzer* yang kurang untuk bahan baku mentah seperti daging, serta chiller untuk buah-buahan dan sayur-sayuran.
3. Penyimpanan untuk bahan kering/*dry storage* yang kurang memadai dan kurang rapih.
4. Penyimpanan tidak terstruktur dengan rapih dapat terjadi *Cross contaminating* antar bahan baku dan juga tidak sesuai dengan FIFO (*First In First Out*).
5. Tempat yang tebuka dapat mengundang berbagai jenis kontaminasi udara dan serangga maupun hewan.

Maka dari itu penulis melakukan penelitian yang menyangkut tentang keamanan pangan di resto kampung gajah Bandung. Dimana Penerapan keamanan

makanan ini hanya mencari solusi dari masalah yang sudah terjadi yaitu mengantisipasi resiko yang ada sebelum timbulnya masalah atau gangguan kesehatan yang terdapat pada proses pengolahan makanan dengan prinsip *food safety* yang baik dan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 tentang Hygiene dan Sanitasi jasa Boga dapat di terapkan pada restoran, hotel maupun tempat wisata lainnya. Oleh karena itu penulis mengangkat judul skripsi yaitu **"Studi Analisis Pra Penerapan Prinsip Food safety Di Kampung Gajah Yang Berimplikasi Terhadap Jaminan Keamanan Makanan".**

1.2 Rumusan Permasalahan

Adapun rumusan masalah yang berkaitan dengan judul "Studi Analisis Pra Penerapan Prinsip Food safety Di Kampung Gajah Yang Berimplikasi Terhadap Jaminan Keamanan Makanan", yaitu :

1. Bagaimana pra penerapan prinsip *food safety* di kitchen *Western* Resto Kampung Gajah Bandung yang berimplikasi terhadap jaminan keamanan makanan ?
2. Apakah Prinsip food safety dapat diterapkan dengan baik dan menjadi jaminan keamanan pangan di *Western* Resto Kampung Gajah ?
3. Bagaimana pengaruh pra penerapan keamanan makanan dengan menggunakan prinsip *food safety* terhadap jaminan keamanan makanan di *Western* Resto Kampung Gajah?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun beberapa tujuan dan kegunaan dari hasil penelitian yang di lakukan yaitu:

1. Untuk mengetahui sejauh mana pra penerapan manajemen keamanan yang sesuai dengan menggunakan prinsip *food safety* di *kitchen* Resto Kampung yang berpengaruh terhadap jaminan keamanan makanan konsumen.

2. Untuk mengetahui apakah prinsip-prinsip *food safety* dapat digunakan dan diterapkan sebagai jaminan kemanan pangan di *Western* Resto Kampung Gajah.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh prinsip *food safety* terhadap jaminan keamanan makanan di *kitchen* Resto Kampung Gajah.