

BAB 1

PENDAHULUAN

Bab 1 menjelaskan mengenai latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian dan batasan masalah.

1.1. Latar Belakang

Indonesia dapat memajukan pariwisata di pasar dunia dengan berbagai cara, salah satunya dengan memperkuat kuliner khas daerah. Menurut ketua Umum Asosiasi Travel Agen Indonesia (Astindo) Elly Hutabarat, Indonesia mempunyai potensi besar untuk menjadi objek wisata kuliner terkaya di dunia dengan 17% fauna dan flora yang berada di Indonesia dan 5340 resep makanan. Hal ini juga diungkapkan oleh Trimirasti (2017) dikutip pada website www.detikfood.com, yang mengatakan bahwa salah satu strateginya adalah mengembangkan destinasi kuliner di Indonesia yang berada di daerah yang didukung oleh pemerintahannya akan wisata kuliner.

Kota Bantul memiliki beraneka ragam warung makan salah satunya menu makanan khas mie letheck, cara pemilik warung memberikan pelayanan yang baik kepada konsumen dengan mengunggulkan pada cita rasa, harga, kualitas layanan dan kebersihan warung, Oleh karena itu beberapa komponen kunci untuk mengevaluasi pelayanan restoran dari pelanggan adalah lingkungan, pelayanan karyawan dan cita rasa makanan (Kisang dkk 2011). Selain itu, Kumar (2012) menulis pada penelitiannya bahwa keamanan pangan adalah salah satu disiplin ilmu yang menerapkan proses pengelolaan seperti tempat penyimpanan, proses pencucian pangan dengan tujuan untuk mencegah penyakit yang dibawa oleh makanan tersebut.

Oleh sebab itu terdapat landasan kebijakan keamanan pangan dalam pengembangan industri pangan, seperti yang sudah ditetapkan oleh pemerintah pada undang-undang nomor 7 tahun 1996 tentang pangan, peraturan pemerintah nomor 8 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan. Salah satu sistem manajemen mutu untuk menjamin keamanan pangan adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (Kumar, 2012)

Penelitian ini dilakukan pada warung X di kota Bantul. Dengan pemilik warung bernama Sulistyawati, warung makan X didirikan sejak tahun 2015. Warung dibuka setiap hari dari pukul 15:00 – 23:00 WIB dengan memiliki 8 karyawan diantaranya

2 karyawan bagian olahan masakan, 3 karyawan dibagian gudang dan 3 karyawan sebagai pelayan.

Warung makan X digemari oleh masyarakat di kota Bantul, pelanggan yang berkunjung kalangan anak-anak hingga orang dewasa, setiap hari warung tersebut ramai pelanggan, sehingga kebersihan pada warung tidak diperhatikan, dari hasil wawancara dengan pemilik warung, terlalu banyak pelanggan yang datang mengakibatkan pengelolaan bahan baku sebelum proses penyangraian kurang diperhatikan, yang dapat menimbulkan dampak kepada pelanggan pada saat makanan dihidangkan.

Warung makan X tidak memiliki standar kebersihan pengelolaan bahan baku terkhusus pada sayur, rempah-rempah, daging ayam, dan telur, oleh karena itu menjadikan alasan karyawan yang bekerja tidak memiliki pemahaman dan prosedur cara pengelolaan bahan baku dengan baik dan benar.

Dari hasil observasi, warung tersebut memiliki beberapa tahapan proses pengelolaan bahan baku sebelum ke penyangraian yaitu pada proses penerimaan, proses pemindahan, proses penimbangan, proses pencucian hingga proses penyimpanan. Pada saat pengamatan yang dilakukan terhadap karyawan, diketahui bahwa proses pengelolaan bahan baku belum memiliki aturan dan tata cara mengelola bahan baku yang aman dan benar, hal tersebut mengakibatkan pelanggan komplain karena kebersihan masakan yang dihidangkan tidak terjaga contohnya pada sayuran didapati ulat dan bulu ayam masih menempel pada daging.

Secara umum dapat dikatakan bahwa kebersihan di warung tersebut tidak terjaga karena kurangnya pemahaman karyawan mengelola bahan baku yang baik dan benar. Pemilik warung berharap karyawan dapat memperhatikan cara kebersihan pengelolaan sayur, daging, telur dan rempah-rempah. Oleh karena itu diperlukan sistem jaminan mutu keamanan pangan dengan meminimumkan risiko bahaya yang dapat terjadi.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, maka rumusan masalah yang dibahas pada Tugas Akhir adalah kurangnya pemahaman karyawan terhadap dampak bahaya yang terjadi apabila pelanggan mengkonsumsi hidangan warung yang kurang terjaga kebersihannya. Oleh karena itu diperlukan sistem jaminan mutu keamanan pangan terhadap warung makan X agar karyawan dapat

memperbaiki cara pengelolaan bahan baku untuk aman dikonsumsi dan mengurangi tingkat bahaya yang dapat berdampak pada kesehatan pelanggan.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian yang dilakukan di warung makan X adalah merancang sistem jaminan mutu keamanan pangan proses pengelolaan bahan baku.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

- a. Penelitian hanya dilakukan pada warung makan X yang berada di kota Bantul.
- b. Penelitian ini dilakukan pada bagian proses penerimaan hingga proses penyimpanan bahan baku.
- c. Tahap verifikasi tidak dapat dilakukan karena keterbatasan waktu dan memerlukan bantuan kepada pihak yang berwenang.
- d, Penelitian hanya berfokus pada bahan baku sayur, daging, telur dan rempah-rempah.