

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar belakang

Puskesmas Pringapus berada di wilayah kawasan industri, sekitar 13 industri ada di Kecamatan Pringapus, terletak di Kelurahan Pringapus dan Desa Klepu. Adanya industri tersebut meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar dengan membuka tempat makan termasuk usaha jasaboga. Jasaboga atau usaha catering merupakan salah satu penyedia makanan siap saji yang banyak diminati masyarakat, baik untuk keperluan harian atau acara tertentu. Namun pengelolaan jasaboga yang tidak memperhatikan aspek hygiene sanitasi dapat meningkatkan risiko penularan penyakit melalui makanan (*foodborn diseases*) seperti diare, keracunan makanan, dan hepatitis A. Penyakit bawaan makanan biasanya bersifat menular atau beracun dan disebabkan oleh bakteri, virus, parasit, atau zat kimia yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. Kontaminasi kimia dapat menyebabkan keracunan akut atau penyakit jangka panjang, seperti kanker. Banyak penyakit bawaan makanan dapat menyebabkan kecacatan dan kematian jangka panjang (WHO, 2021).

Aspek hygiene sanitasi pada usaha jasaboga merupakan faktor yang sangat penting dan harus menjadi perhatian oleh pelaku usaha jasaboga. Hygiene sanitasi pada jasaboga bisa mencegah terjadinya kontaminasi mikroba pangan, mencegah KLB keracunan pangan, mendukung mutu dan keamanan pangan serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Penerapan hygiene sanitasi yang baik di jasa boga dapat mencegah masuknya mikroba patogen seperti *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus* yang sering menjadi penyebab *foodborne disease*. Kontaminasi dapat terjadi melalui tangan penjamah makanan, peralatan yang tidak bersih, atau bahan mentah yang tercemar (Pratiwi et al. 2023).

Berdasarkan kajian yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui analisis data kasus keracunan obat dan makanan, ditemukan bahwa mayoritas kasus keracunan pangan yang terjadi pada periode 2021 hingga 2023, sebanyak 1.110 kasus atau sekitar 64,46%, disebabkan oleh makanan dan minuman (Nurhayati et al. 2024). Hal ini menunjukkan bahwa keamanan pangan menjadi isu yang sangat penting dan memerlukan perhatian khusus,

mengingat dampak keracunan pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat. Pangan olahan siap saji yang disediakan oleh pedagang makanan keliling dan penyedia jasa boga menempati posisi kedua dan ketiga dalam daftar penyebab utama terjadinya keracunan pangan, setelah masakan rumah tangga (Rahmi 2024).

Sementara itu, pada awal Juli 2024, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) bersama Gabungan Perusahaan Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI) menyelenggarakan peringatan Hari Keamanan Pangan Sedunia. Peringatan tersebut menekankan pentingnya kesiapsiagaan dalam menghadapi insiden keamanan pangan menjadi faktor penentu kualitas hidup dan kesehatan masyarakat. Beberapa isu yang menjadi perhatian pada peringatan momen ini, antara lain, kasus keracunan pangan, dan kandungan gula, garam, dan lemak pada pangan. Mayoritas kasus keracunan pangan bersumber dari masakan rumah tangga (53%), pangan jajanan keliling (18%), dan jasa boga (18%). Hal ini menunjukkan bahwa praktik pengolahan pangan oleh masyarakat serta pelaku usaha mikro dan kecil menengah harus diperbaiki (Rahmi 2024).

Keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama di antara berbagai otoritas nasional dan memerlukan pendekatan kesehatan tunggal yang multisektoral. Perlunya upaya penyehatan dilakukan terhadap pangan, serta Sarana dan Bangunan untuk memenuhi Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI telah mengatur standar Laik Higiene Sanitasi untuk jasad boga melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Sertifikasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh proses pengolahan makanan memenuhi standar kesehatan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian.

Penyebaran dan besarnya jumlah Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang ada di Indonesia, keterbatasan jumlah petugas kesehatan lingkungan, dan geografi Indonesia menyebabkan sistem inspeksi saat ini memberikan tantangan tersendiri dalam penerapan pengawasan di lapangan. Sebagai contoh, data TPP per Juli 2020 yang terdaftar di Kementerian Kesehatan RI sebanyak 168.646 TPP, dari jumlah tersebut yang sedang dilakukan proses pembinaan sebanyak 85.999 TPP, terdapat sebanyak 66.828 TPP yang laik higiene sanitasi, dan hanya 2.505 TPP (1,48%) dari

total TPP terdaftar yang sudah memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Data tersebut belum termasuk TPP yang belum terdaftar di seluruh Indonesia (Kemenkes RI, 2021).

Data Inventarisasi Tempat Pengelolaan Pangan di Puskesmas Pringapus berdasarkan Profil Puskesmas Tahun 2025 menunjukkan ada 24 TPP yang terdiri dari 8 Jasaboga, 6 DAMIU, 4 Rumah Makan, dan 6 Sentra Makanan Jajanan. Berdasarkan data tersebut 6 dari 8 Jasaboga sudah memiliki SLHS, 6 DAMIU sudah memiliki SLHS, 1 dari 4 Rumah Makan sudah memiliki SLHS, dan 5 dari 6 Sentra Makanan Jajanan sudah mendapatkan Stikerisasi.

Kolaborasi yang baik antara pemerintah, produsen pangan, dan konsumen diperlukan untuk membantu memastikan keamanan pangan dan sistem pangan yang lebih kuat. Puskesmas sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan masyarakat memiliki tanggungjawab dalam pembinaan, pengawasan, dan pendampingan terhadap jasaboga untuk mendapatkan SLHS. Pada tahun 2023-2024 terdapat 6 jasaboga yang berhasil mendapatkan SLHS, masih terdapat beberapa jasaboga yang belum memiliki SLHS, baik karena keterbatasan informasi maupun kendala dalam memenuhi persyaratan teknis. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pendampingan sebagai upaya peningkatan kapasitas pelaku usaha jasaboga agar memahami standar hygiene sanitasi dan mampu memenuhi standar untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi.

2. Lingkup Pengabdian dan Pengembangan

a. Lingkup Pengabdian

Tenaga Sanitasi Lingkungan di Puskesmas Pringapus Kabupaten Semarang bertugas melakukan pembinaan, pengawasan, perlindungan, dan pengendalian lingkungan untuk meningkatkan kualitas lingkungan agar tidak menjadi faktor resiko penyakit atau ganggaun kesehatan kepada masyarakat. Kegiatan pendampingan sertifikasi laik hygiene sanitasi bagi jasaboga merupakan bagian dari pengabdian langsung kepada masyarakat diwilayah kerja. Pengabdian ini melibatkan berbagai kegiatan, antara lain::

- 1) Identifikasi usaha jasaboga di wilayah kerja Puskesmas Pringapus
- 2) Pembinaan dan Pengawasan pangan serta Sarana dan bangunan tempat usaha jasaboga menggunakan form Inspeksi Kesehatan Lingkungan

- 3) Pendampingan dalam proses perbaikan dan pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan yang berlaku
- 4) Pendampingan teknis untuk persiapan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS)

b. Lingkup Pengembangan

Pelaksanaan pembinaan dan pengawasan pada sarana TPP merupakan kegiatan rutin yang dilakukan oleh Tenaga Sanitasi Lingkungan. Hasil observasi yang dilakukan, penulis menemukan beberapa permasalahan pada pelaku usaha diantaranya :

- 1) Pelaku usaha tidak tahu prosedur pengajuan SLHS
- 2) Sarana dan Prasarana yang tidak memenuhi syarat
- 3) Pada saat sudah mengajukan SLHS, pelaku usaha jasaboga/catering terkendala pada persyaratan karena belum memiliki Sertifikat Penjamah Makanan.
- 4) Hasil pemeriksaan kualitas makanan dan minuman tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan temuan tersebut, penulis melakukan pengembangan pendampingan sertifikasi laik hygiene sanitasi bagi pelaku usaha jasaboga/catering agar mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi. Kegiatan pengembangan mencakup:

- 1) Membuat media edukasi sederhana yang mudah dipahami terkait hygiene sanitasi makanan seperti leaflet.
- 2) Memberikan edukasi kepada pelaku usaha jasaboga terkait hygiene sanitasi makanan untuk meningkatkan pengetahuan dan mampu memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan pada pangan maupun sarana bangunan.
- 3) Menyusun checklist mandiri sebagai pengawasan internal pelaku usaha jasaboga

3. Tujuan Tugas Akhir

a. Tujuan Umum :

Tujuan umum dalam karya kinerja ini adalah memberikan gambaran proses pendampingan pelaku usaha jasaboga/catering untuk mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi.

b. Tujuan Khusus :

- 1) Meningkatkan pengetahuan pelaku usaha jasaboga/catering terkait kewajiban memiliki SLHS
- 2) Meningkatkan pengetahuan pelaku usaha jasaboga/catering terkait keamanan pangan
- 3) Meningkatkan capaian TPP yang memiliki SLHS
- 4) Meningkatkan TPP yang aman bagi masyarakat

Dengan demikian, kegiatan ini dapat membantu stake holder dalam mengembangkan kebijakan dan program untuk meningkatkan keamanan pangan dan mengurangi risiko penyakit yang terkait dengan air minum dan makanan yang tidak aman.

4. Manfaat Tugas Akhir

1. Institusi Pendidikan

Manfaat dari hasil karya kinerja ini bagi universitas bisa menambahkan salah satu sumber referensi di perpustakaan kampus dan dijadikan salah satu rujukan tentang pendampingan TPP dalam mengajukan SLHS

2. Puskesmas

Hasil karya kinerja ini menjadikan gambaran bahwasannya pendampingan sertifikasi laik hygiene sanitasi menjadi langkah untuk meningkatkan kepemilikan SLHS bagi pelaku usaha jasaboga/catering dan meningkatkan keamanan pangan bagi Masyarakat.

3. Mahasiswa

Menjadikan mahasiswa mempunyai pemikiran yang inovatif dan bisa berkarya secara kreatif