

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ibadah haji merupakan rukun Islam yang kelima. Ibadah ini memerlukan kondisi fisik dan mental yang prima dari sebelum keberangkatan hingga kembali ke tanah air. Antusiasme masyarakat Indonesia yang tinggi untuk pergi ke tanah suci perlu diselaraskan dengan tanggung jawab pemerintah dalam melayani jemaah haji di asrama haji, karena penyelenggaraan ibadah haji di dalam Undang-Undang No. 13 Tahun 2008 Tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji merupakan tugas negara.

Asrama Haji Donohudan merupakan asrama haji yang berdiri pada tahun 1997. Asrama ini memiliki kapasitas hingga 33.200 jemaah dan berlokasi di Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah (Murwani dan Kristanti, 2015). Pemerintah bertanggungjawab selama calon jemaah haji singgah di asrama haji, salah satunya ialah dengan menyediakan masakan yang higienis, karena makanan merupakan tempat yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba yang patogen (Soemirat, 2014), agar calon jemaah haji terhindar dari wabah penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*).

Higiene sanitasi di dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan, agar aman dikonsumsi. Aplikasi sanitasi mengacu pada praktik higienis yang dirancang untuk memelihara lingkungan yang bersih dan sehat untuk produksi, pemrosesan, persiapan, dan penyimpanan makanan (Marriott dan Gravani, 2006).

Untuk menjamin terciptanya kondisi sanitasi makanan yang baik, diperlukan suatu sistem keamanan pangan, salah satunya ialah HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) yang menggunakan pendekatan sistematis untuk manajemen keamanan pangan dan bertujuan untuk mengidentifikasi bahaya yang mungkin terjadi selama tahapan proses pangan dan menerapkan pengendalian yang akan mencegah terjadinya bahaya tersebut.

Dari uraian di atas, diperlukan pengendalian terhadap sanitasi makanan di Asrama Haji Donohudan dengan menggunakan metode HACCP untuk mengetahui titik-titik di dalam proses pembuatan masakan yang memerlukan tindakan perbaikan.

## 1.2 Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini ialah untuk mengendalikan sanitasi makanan di Asrama Haji Donohudan dengan metoda HACCP. Adapun tujuannya, yaitu :

1. Membuat daftar potensi bahaya dari setiap proses produksi, menganalisis bahaya nya, dan menentukan skor risiko dari bahaya tersebut,
2. Menentukan CCP (*Critical Control Point*) dari setiap proses produksi,
3. Menentukan batas kritis dari setiap CCP, dan
4. Merencanakan perbaikan dari setiap penyimpangan yang terjadi.

## 1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini, ialah :

1. Sumber data yang digunakan adalah data sekunder yang berasal dari Jurnal Human Media Balai Besar Teknik Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit Yogyakarta Volume 9 Nomor 2, Desember 2015 dengan penulis Murwani dan E. Kristanti,
2. Parameter sanitasi disesuaikan dengan data yang tersedia, yakni keberadaan bakteri *E. coli*, pestisida, sianida, boraks, formalin, dan rhodamin B pada makanan, minuman, atau penjamah pihak catering Asrama Haji Donohudan dari Jurnal BBTCLPP Yogyakarta, dan
3. Mengendalikan sanitasi makanan dengan menggunakan metode HACCP.

## 1.4 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan laporan pada penelitian Tugas Akhir sebagai berikut :

### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang latar belakang, maksud dan tujuan, ruang lingkup, dan sistematika penulisan laporan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Berisi tentang studi literatur yang mendukung dalam penelitian yang mencakup teori-teori tentang asrama haji, keamanan pangan, dan HACCP.

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Menjelaskan metode penelitian yang meliputi objek penelitian, jenis & lokasi penelitian, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

## **BAB IV GAMBARAN UMUM**

Berisikan deskripsi singkat lokasi penelitian, pengelolaan makanan, dan peruntukan lokasi.

## **BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Menjelaskan data-data yang didapat selama penelitian dan membandingkannya dengan baku mutu untuk dilakukan analisis, serta membuat perencanaan HACCP.

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Menerangkan akhir dari penelitian berupa ringkasan hasil penelitian dan saran bagi pengembangan penelitian selanjutnya.