

## **BAB I**

### **Pendahuluan**

#### 1.1 Latar belakang

Hotel merupakan tempat menginap yang menyediakan banyak kamar untuk disewakan kepada masyarakat dan menyediakan makanan serta minuman untuk para tamunya (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Peluang bisnis yang tersedia di industri hotel pun semakin terbuka dengan tersedianya fasilitas restoran yang menyediakan baik sarapan pagi maupun berbagai jenis makanan dan minuman. Fasilitas ini akan menambah pengunjung maupun berbagai kegiatan dilakukan di hotel. Hal ini menjadi tantangan Hotel untuk menyediakan berbagai jenis olahan makanan yang bersih dan sehat. Namun demikian hal yang penting harus diperhatikan, yaitu *food safety*, dimana makanan dan minuman menjadi tercemari jika tidak ditangani dengan benar.

*Food safety* 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 (Undang-undang Dasar Republik Indonesia No.18 Tahun 2012). Keamanan pangan dipakai sebagai kriteria untuk mengendalikan atau membatasi potensi bahaya yang dapat mencemari makanan selama pengiriman ketika menangani bahan makanan yang dapat menyebabkan keracunan makanan. *Foodborne illness* (McSwane, Rue, Linton, Williams, 2005). *Foodborne illness* didefinisikan sebagai penyakit yang didapat beberapa orang dari makan makanan yang terkontaminasi (McSwaneet. al., 2005). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2015 ,

terdapat 540 kasus keracunan makanan dan 47 kasus di Indonesia, dimana keracunan makanan merupakan jenis keracunan yang paling banyak terjadi setelah keracunan hewan. di Indonesia.

Menurut *Centre of Food safety* (2008), Lima poin untuk menjaga keamanan pangan adalah: (1) pemilihan makanan segar dan konfirmasi tanggal kedaluwarsa; (2) penyimpanan dan pemisahan bahan berdasarkan jenis; pembersihan, (3) Membersihkan tangan, peralatan, dan area persiapan. (4) Buang makanan dengan benar sesuai dengan jenis makanannya. (5) Pengawetan bahan makanan pada suhu yang sesuai. Penyedia jasa makanan dan minuman harus menyadari bahwa mereka harus menerapkan sistem peraturan keamanan pangan tertentu dalam mengelola usahanya. Organisme laut, termasuk ikan dan invertebrata laut, mengandung nutrisi dan senyawa fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

Penelitian Larsen, Eilersten, & Elvevoll, (2011) Ini menunjukkan bahwa makanan dari laut memberikan nutrisi yang meningkatkan kesehatan. Di sisi lain, menurut data FAO 2008, sekitar 110 juta ton ikan, baik laut maupun budidaya, memasuki pasar global pada tahun 2006, dengan 2,9 miliar orang mengonsumsi setidaknya 15% protein hewani. Hal ini menunjukkan bahwa ikan memiliki potensi yang besar sebagai sumber protein hewani. Namun, pengakuan akan pentingnya keamanan pangan saat menangani hasil laut masih tergolong rendah salah satunya ikan, seperti halnya kasus yang terjadi keracunan massal akibat makan ikan tongkol bakar saat perayaan malam tahun baru jember Jawa timur

Secara terpisah (Merdeka.com, 2020), kasus lain yang dilaporkan detik News (2014 ) melibatkan dua orang saat berlibur di Bali pada Januari 2014. Wisatawan ditemukan sakit dan meninggal dunia. Penyebab kematiannya adalah keracunan langka yang disebabkan oleh jamur beracun yang ada pada ikan.

Fenomena ini sangat rentan terjadi pada restoran dan hotel yang menjual *seafood*, terutama produk ikan *frozen*. Jika langkah-langkah *food safety* tidak diterapkan secara ketat pada makanan ini, sangat mudah untuk menemukan kasus keracunan makanan. Penulis melakukan penelitian lebih lanjut tentang penerapan keamanan pangan, khususnya untuk menjaga standar pangan dan keamanan produk ikan. Penulis memilih Wyndham Opi Hotel Palembang sebagai objek penelitian, untuk mengetahui apakah akan terjadi juga kasus yang sama. Hal inilah yang menjadi alasan penulis melakukan penelitian dengan judul **“FOOD SAFETY PADA PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN DI WYNDHAM OPI HOTEL PALEMBANG”**. Pembahasan ini akan mengarah ke pemahaman dan bagaimana penerapan food safety pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang

## 1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya ?

2. Apa saja pengaruh terhadap penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya?

### 1.3 Tujuan penelitian

1. Untuk mengetahui penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya.
2. Untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, dan penyajiannya.

### 1.4 Manfaat penelitian

1. Mengembangkan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh terkait dengan penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan di Wyndham Opi Hotel Palembang.

### 1.5 Ruang lingkup penelitian

Dalam penelitian ini penulis mengambil ruang lingkup penelitian ini hanya pada variabel - variabel yang berkaitan dengan penerapan *food safety* pada produk berbahan dasar ikan mulai dari kegiatan: penerimaan, penyimpanan, penanganan dan penyajian, bertempat di Wyndham Opi Hotel Palembang khususnya pada bagian *kitchen*, *storing* dan *reciving*.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan Tugas Akhir ini mencakup 5 bab yaitu :

### BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan.

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi tentang teori-teori yang dijadikan dasar atau rujukan yang relevan untuk melakukan penelitian ini diperoleh dari jurnal, skripsi, tesis dan sumber lainnya mengenai *food safety*, klasifikasi ikan, penerimaan, penyimpanan, penanganan dan penyajian ikan, hubungan antar variable, penelitian terdahulu, kerangka berpikir dan hipotesis.

### BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang metode penelitian yang menyelesaikan apa saja Langkah-langkah untuk mengetahui pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan lewat metode-metode dan Analisa yang sudah penulis tentukan.

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil pembahasan bagaimana pengaruh *food safety* pada produk berbahan dasar ikan dengan hasil yang di dapat dari metode penelitian.

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.

