

Pelatihan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Anggota Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia Provinsi Jawa Barat

Tezza Adriansyah Anwar^{1,*}, Rr. Desire Meria Nataliningrum², Sri Quintina Indriyana², Dinar Mutiara³, Sutrisno¹, Theresia Marditama¹

¹Prodi Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Kedokteran Unjani

²Prodi Profesi Kedokteran, Fakultas Kedokteran Unjani

³Prodi Sarjana Kedokteran, Fakultas Kedokteran Unjani

*Penulis korespondensi: Adriansyah.anwar@lecture.unjani.ac.id

Abstrak: *Pembangunan nasional yang dilaksanakan oleh pemerintah merupakan cita-cita bangsa Indonesia, yaitu mewujudkan masyarakat yang adil, makmur, spiritual dan material. Pertumbuhan usaha jasa boga atau kuliner yang berkembang pesat sehingga menciptakan lapangan kerja dan penyerapan tenaga kerja baru, merupakan salah satu faktor upaya meningkatkan kualitas hidup untuk mencapai tujuan pembangunan nasional manusia seutuhnya. Kegiatan kuliner diharapkan dapat meningkatkan taraf pemenuhan gizi masyarakat, meningkatkan standar kesehatan dan kecerdasan konsumen dalam memilih makanan dan minuman. Selain memproduksi pangan yang aman, faktor penting lainnya adalah produk bermutu dan bernilai jual tinggi agar pelanggan terpuaskan. Universitas Jenderal Achmad Yani (Unjani) melalui Fakultas Kedokteran berupaya untuk berkolaborasi dan membantu APJI Jawa Barat untuk melakukan pelatihan dan pendampingan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja bagi para anggota APJI Jawa Barat dengan metode diskusi kelompok terpumpun terkait manajemen produksi pangan yang baik dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja). Dengan diadakannya pelatihan ini, diharapkan anggota APJI dapat meningkatkan keamanan dan kualitas dari produknya.*

Kata kunci: *pelatihan, kesehatan dan keselamatan kerja, APJI, Jawa Barat.*

Abstract: *The national development carried out by the government is the ideal of the Indonesian people, namely to create a just, prosperous, spiritual, and material society. The growth of catering or culinary businesses that are developing rapidly so as to create jobs and absorb new workers is one of the factors in efforts to improve the quality of life and achieve the goal of national development for the whole human being. Culinary activities are expected to increase the level of community nutrition fulfilment, improve health standards, and increase consumer intelligence in choosing food and drinks. Apart from producing safe food, another important factor is having quality products with a high selling value so that customers are satisfied. Universitas Jenderal Achmad Yani, through the Faculty of Medicine, is trying to collaborate with and assist APJI West Java in conducting training and mentoring on occupational health and safety management for members of APJI West Java using the Focus Group Discussion method related to good food production management and K3 (Occupational Health and Safety). By holding this training, it is hoped that APJI members can improve the safety and quality of their products.*

Keywords: *training, occupational health and safety, APJI, West Java.*

1. Pendahuluan

Pembangunan nasional yang dilaksanakan oleh pemerintah merupakan cita-cita bangsa Indonesia, yaitu mewujudkan masyarakat yang adil, makmur, spiritual, dan material. Selain itu juga merupakan sarana untuk peningkatan kemampuan ekonomi agar setara dengan negara maju (Setiowati, 2021).

Pertumbuhan usaha jasa boga atau kuliner yang berkembang pesat sehingga menciptakan lapangan kerja dan penyerapan tenaga kerja baru, merupakan salah satu faktor upaya meningkatkan kualitas hidup untuk mencapai tujuan pembangunan nasional manusia seutuhnya. Kegiatan kuliner diharapkan dapat meningkatkan taraf pemenuhan gizi masyarakat, meningkatkan standar kesehatan dan kecerdasan konsumen dalam memilih makanan dan minuman. Sebagai upaya untuk turut serta dalam pembangunan nasional guna mewujudkan Bangsa Indonesia yang sejahtera, sehat jasmani, rohani dan meningkatkan status sosial masyarakat (Setiowati, 2021).

Perlunya rasa kebanggaan terhadap kuliner Indonesia sebagai tanggungjawab insan kuliner, pengusaha jasa boga dan pemerintah, maka perlu adanya wadah untuk meningkatkan pengetahuan, keberlanjutan pelatihan dan profesionalisme dalam industri jasa boga nasional. Karena itulah, Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) dibentuk. APJI dibentuk atas prakarsa Bapak Maxi JR Kohdong, Subianto Suryo Amidharmo (alm), Mangontang Parulian Pasaribu (alm) dan Widodo Suwarno (alm) mendirikan Asosiasi Catering Seluruh Indonesia (ACSI) pada tanggal 17 Oktober 1984 dihadapan notaris Sumardilah Oriana Rooslan, SH di Jakarta, dengan dasar pemikiran perlunya suatu wadah bagi para pengusaha catering saat itu untuk menjadi mitra pemerintah. Pada 15 April 2003, ACSI berubah menjadi Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) yang sampai tahun 2019 mempunyai anggota di 24 DPD (Setiowati, 2021).

Salah satu DPD dari APJI adalah DPD Jawa Barat. Provinsi Jawa Barat memiliki 27 Kabupaten/ Kota terdiri dari 18 kabupaten dan 9 kota berpotensi untuk dikembangkan guna membentuk Dewan Pimpinan Cabang (DPC) APJI yang saat ini baru terbentuk 11 DPC (Setiowati, 2022). Dalam kepengurusan 2022-2024, APJI Jawa Barat memiliki unit kerja yang berkaitan dengan Bidang Pendidikan dan Kualitas SDM. Salah satu kegiatan yang digagas oleh

Bidang Pendidikan dan Kualitas SDM tersebut yaitu peningkatan kualitas kesehatan dan keselamatan kerja bagi para anggota. Kualitas Kesehatan dan keselamatan kerja ini termasuk didalamnya adalah bagaimana membuat makanan yang sehat dan aman bagi konsumen.

Keamanan pangan merupakan kebutuhan bersama karena makanan yang aman melindungi manusia dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Sartika, 2020). Pangan atau makanan yang aman haruslah memenuhi gizi yang baik (Setyorini dkk., 2021). Selain itu, status pangan yang sehat dan aman merupakan faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, mutu dan keamanan pangan baik secara biologis, kimiawi maupun fisik harus selalu dijaga agar masyarakat pengguna pangan tersebut dapat terhindar dari penyakit dan/atau keracunan pangan yang disebabkan oleh pangan atau penyakit bawaan pangan (Lestari, 2020).

Menurut laporan BPOM RI kasus luar biasa terkait keracunan makanan cenderung meningkat, dan morbiditas dan mortalitas cenderung lebih tinggi dari yang dilaporkan. Sumber keracunannya juga bervariasi dimana pada tahun 2002 yaitu: catering (31%), rumah tangga (31%), makanan siap saji (20%) dan makanan ringan (13%). Sementara itu, pada tahun 2005 yaitu: catering (23%) dan rumah tangga (42%). (%), makanan siap saji (16%) dan snack (18%) (Rina, 2008). Selain di Indonesia, wabah penyakit bawaan makanan masih menjadi masalah di banyak negara berkembang bahkan negara maju. Diperkirakan satu dari tiga warga menderita keracunan makanan setiap tahunnya (Jenie dan Rahayu, 2002 dalam Lukman & Kusnandar, 2015). Misalnya, di Amerika Serikat yang memiliki standar keamanan pangan yang tinggi, kasus penyakit bawaan makanan terus terjadi. CDC (2015) melaporkan 818 kasus penyakit bawaan makanan di Amerika Serikat pada tahun 2013 yang disebabkan oleh bakteri, bahan kimia dan racun, parasit, dan virus. Keracunan makanan merenggut 13.360 korban, 1.062 di antaranya dirawat di rumah sakit. Menurut laporan lain, keracunan makanan adalah penyebab kematian kedua di Eropa setelah ISPA (Clark *et al.*, 2000 dalam Lukman & Kusnandar, 2015).

Kasus keracunan tersebut di atas menunjukkan bahwa masalah mutu dan keamanan pangan semakin penting dan memerlukan pemantauan dan pengendalian khusus. Tuntutan akan mutu dan keamanan pangan cenderung meningkat, seiring dengan meningkatnya kesadaran akan hal tersebut. Kontrol dan pemantauan kualitas makanan belum sejalan dengan pesatnya perkembangan industri makanan. Selain itu, sulit juga untuk menjamin keamanan pangan yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, perlu dikembangkan sistem asuransi keamanan pangan yang berfokus pada tindakan pencegahan yang lebih efektif (Rina, 2008).

Oleh karena itu, masyarakat memiliki peran yang sangat penting untuk menjamin keamanan pangannya (Njatrijani, 2021). BPOM menyebutkan bahwa salah satu cara yang paling efektif untuk menjamin keamanan pangan adalah dengan membangun masyarakat cerdas sebagai konsumen akhir pangan (Diyo, 2022).

Tanpa keamanan pangan yang merupakan syarat dasar produksi pangan, maka tidak mungkin membicarakan kualitas pangan. Namun, ada aspek penting yang tidak dapat ditinggalkan, misalnya adalah fakta bahwa makanan tidak laku jika penampilan, rasa, dan aromanya tidak memenuhi persyaratan dan kepuasan pelanggan. Aspek ini hanya dapat ditemukan dan diatur dalam sistem mutu. Artinya selain menghasilkan pangan yang aman, kualitas produk dan memiliki nilai jual merupakan hal penting juga karena memenuhi keinginan dan kepuasan konsumen. Pencapaian kedua aspek tersebut diperlukan suatu sistem terpadu yang dapat diterapkan dalam suatu perusahaan jasa makanan yang berstandar internasional (yaitu sistem mutu dan sistem keamanan pangan). Standar manajemen mutu dan standar keamanan pangan diterapkan dalam konteks standarisasi rantai pasok pangan internasional (Rina, 2008).

Di era globalisasi yang kompetitif, penerapan kedua standar ini membantu dalam mengelola berbagai aspek kualitas dan keamanan pangan. Ini termasuk potensi bahaya dan parameter kritis dari rantai makanan yang ditujukan untuk perbaikan yang sistematis, komprehensif dan berkesinambungan terhadap kepatuhan produk dan jasa. Pada dasarnya sistem mutu dan sistem keamanan pangan memiliki tujuan pengendalian yang sama, yaitu proses, dengan kaitan yang berbeda namun tujuan umum yang sama, yaitu memenuhi persyaratan perundang-undangan (Rina, 2008).

Karena itulah, diperlukan pemberian wawasan dan pelatihan K3 bagi para anggota APJI Jawa Barat yang setiap harinya bergelut dalam penyediaan makanan bagi konsumennya. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini maka keamanan pangan akan lebih terjaga. Selain itu, pada praktiknya, K3 menawarkan banyak fungsi dan manfaat bagi perusahaan dan karyawan. Beberapa fitur K3 biasanya merupakan panduan untuk mengidentifikasi dan menilai risiko dan bahaya terhadap keselamatan dan kesehatan lingkungan kerja untuk memandu perencanaan, operasi organisasi, perencanaan tempat kerja, dan pelaksanaan pekerjaan. Selain itu juga dalam hal pemantauan kesehatan dan keselamatan pekerja, konsultasi informasi kesehatan dan keselamatan kerja, pelatihan dan pendidikan, sebagai panduan dalam penyusunan rencana, metode, prosedur dan program bahaya, sebagai acuan dengan mengukur efektivitas tindakan

pengendalian bahaya dan program pengendalian bahaya (Wahyuningsih dkk., 2021).

Atas dasar kebutuhan tersebut, maka Universitas Jenderal Achmad Yani melalui Fakultas Kedokteran berupaya untuk berkolaborasi dan membantu APJI Jawa Barat untuk melakukan pelatihan dan pendampingan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja bagi para anggota APJI Jawa Barat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bukti kontribusi dan pengabdian Fakultas Kedokteran bagi kemajuan bangsa dan negara, khususnya di Jawa Barat.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bekerja sama dengan Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Jawa Barat. Sementara itu, metode yang digunakan adalah *community development*. Pelaksanaan kegiatan ini diselenggarakan mulai bulan Juni hingga November 2022. Waktu yang diperlukan tersebut digunakan dari mulai tahap pengajuan proposal sampai dengan pelaksanaan kegiatan.

Evaluasi dari efektivitas kegiatan pelatihan dan pendampingan Manajemen K3 bagi para Anggota APJI Jawa Barat yaitu:

- Peningkatan pengetahuan tentang Manajemen K3 bagi para APJI Jawa Barat.
- Peningkatan implementasi Manajemen K3 pada APJI Jawa Barat.

3. Hasil dan Diskusi

Kegiatan koordinasi rencana pelaksanaan Pelatihan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Anggota Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Provinsi Jawa Barat dilakukan beberapa kali baik secara *online* (*zoom meeting*) maupun secara *offline* untuk menentukan jumlah peserta yang diharapkan, topik, waktu pelaksanaan, tempat pelaksanaan, dan sebagainya.

Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Manajemen K3 pada APJI Jawa Barat telah dilaksanakan dengan lancar sesuai dengan yang telah direncanakan, yaitu pada tanggal 5 Oktober 2022 pukul 08.00 – 14.00 WIB di Ruang Aula, Lantai 1, Gedung Sutan Dikot Harahap, Fakultas Kedokteran Unjani. *Flyer* kegiatannya diberikan dalam Gambar 1 dan dokumentasi pelaksanaan pelatihannya diperlihatkan dalam Gambar 2.



Gambar 1. Flyer Kegiatan Pelatihan Pelatihan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Anggota Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Provinsi Jawa Barat



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Pelatihan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Anggota Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Provinsi Jawa Barat

Selain agenda yang telah ditetapkan terkait dengan pelatihan manajemen kesehatan dan keselamatan kerja, dalam kegiatan tersebut juga telah ditandatangani MoU antara Fakultas Kedokteran Unjani dengan APJI Jawa Barat seperti diperlihatkan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Penandatanganan *Memorandum of Understanding* (MoU) antara Fakultas Kedokteran Unjani dengan Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Jawa Barat

Pemerintah telah mengeluarkan Permenkes RI No. 1096/MENKES/Per/2011 dimana hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko cemaran makanan, baik yang berasal dari makanan, orang, tempat maupun makanan. peralatan sehingga aman untuk dikonsumsi. Selanjutnya, sertifikat Layak Higiene Sanitasi dari jasa Katering adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh instansi yang berwenang untuk katering yang telah memenuhi persyaratan perundang-undangan.

Dengan adanya perundang-undangan tersebut maka harapannya adalah bahwa pelaku jasa boga dapat memproduksi dengan baik. Karena itulah diperlukan K3 yang fokusnya kepada cara dan tempat pengolahan makanan, serta kesehatan pengolah makanannya. Dengan ketiga aspek tersebut maka produk yang berkualitas bisa dicapai. Salah satu contohnya adalah apabila pelaku jasa boga tidak menjaga SDM (sumber daya manusia) dalam memproduksi maka dapat mengakibatkan terjadinya gangguan terkait kimia, biologi, psikososial, ergonomi, dan fisiknya.

Jika pemahaman yang baik berkaitan dengan K3 tercapai, maka setiap pelaku jasa boga akan senantiasa menjaga setiap tahapan produksinya sehingga menghasilkan produk seperti yang diinginkan. Produk yang berkualitas dapat memuaskan konsumen yang selanjutnya dapat meningkatkan keuntungan dari pelaku jasa boga tersebut.

4. Kesimpulan

Pelatihan Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja pada Anggota Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Provinsi Jawa Barat telah dilaksanakan dengan lancar pada tanggal 5 Oktober 2022 di ruang Aula Lantai 1 Gedung Sutan Dikot Harahap Fakultas Kedokteran Unjani. Kegiatan ini diikuti oleh 175 orang anggota APJI Jawa Barat yang terdiri dari beberapa kota/kabupaten.

Kerjasama dan kolaborasi antara Fakultas Kedokteran Unjani dan APJI Jawa Barat dapat ditingkatkan melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat secara berkesinambungan. Koordinasi lebih lanjut dapat dilakukan untuk menentukan topik yang memang dibutuhkan oleh anggota APJI Jawa Barat dan dapat disiapkan oleh Fakultas Kedokteran Unjani.

Koordinasi dengan Puskesmas dan Dinas Kesehatan terkait dapat dilakukan dalam rangka pendampingan implementasi K3 oleh anggota APJI Jawa Barat. Hal ini diperlukan agar kegiatan pendampingan yang akan dilaksanakan oleh Fakultas Kedokteran Unjani dapat dilaksanakan secara keseluruhan dan berkesinambungan sehingga hasilnya dapat optimal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, khususnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Unjani dan Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) Jawa Barat. Selain itu, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Prodi Administrasi Rumah Sakit dan Fakultas Kedokteran Unjani serta Bank BJB.

Daftar Referensi

- Diyo, A. R. 2022. Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. *Jisos : Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 703-712.
- Lestari, T. R. P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-masalah Sosial*, 11(1), 57-72. doi: 10.46807/aspirasi.v11i1.1523.
- Lukman, A. S. & Kusnandar, F. 2015. Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 159–164.

- Njatrijani, R. 2021. Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 4(1), 12-28.
- Rina, A. 2008. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(6), 263-272.
- Sartika, R. S. 2020. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 1(1), 29-35.
- Setiowati, R. 2021. *Tentang APJI*. Available at: <https://apji.id/about-us/>.
- Setiowati, R. 2022. *Musyawarah Daerah Luar Biasa (Musdalub) DPP APJI Jawa Barat Menetapkan Aep Hendar Cahyad Sebagai Ketua*. Available at: <https://apji.id/2022/02/23/musyawarah-daerah-luar-biasa-musdalub-dpp-apji-jawa-barat-menetapkan-aep-hendar-cahyad-sebagai-ketua/>.
- Setyorini, N., Sumastuti, E. & Utami, R. H. 2021. Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18(1), 15-26. doi: 10.20956/jsep.v18i1.13896.
- Wahyuningsih, U., Sulistiyo, E., Rusjdi, H., Alfalah, W., Sudirmanto, Prabowo, E. 2021. Pengenalan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Di PT Cita Rasa Palembang. *TERANG: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Menerangi Negeri*, 4(1), 11-20. doi: 10.33322/terang.v4i1.657.