

IDENTIFIKASI MASALAH KEAMANAN PANGAN

Dalam rangka Penerapan Perbaikan Keamanan Pangan Berbasis HACCP

Nama Peserta : FATA ISLAMY, SKM
Instansi/Tempat Kerja : BKK KELAS I BANTEN
Unit/Bagian : WILAYAH KERJA ANYER
Jabatan/Profesi : SANITARIAN AHLI PERTAMA
Mentor/Atasan : JONI HARDI, SKM., MH.

A. Latar belakang

Dalam rangka memberikan pelayanan pada periode arus mudik dan libur Natal dan Tahun Baru, PT. Pelindo dan PT. ASDP membuka pelayanan penyeberangan pada PT. Pelindo yang berlokasi pada Wilayah Kerja Anyer BKK Kelas I Banten. Untuk menunjang kegiatan tersebut, pengelola menyediakan tenant/booth untuk kantin sementara pada periode tersebut. Peningkatan jumlah konsumen dan volume penjualan dalam waktu singkat dapat menimbulkan risiko apabila tidak diimbangi dengan penerapan higiene sanitasi dan pengendalian keamanan pangan yang memadai. Risiko yang mungkin terjadi antara lain kontaminasi silang, penggunaan air yang tidak memenuhi persyaratan, penyimpanan pangan pada suhu yang tidak sesuai, serta praktik pengolahan dan penyajian pangan yang tidak higienis. Oleh sebab itu, perlu ada penjaminan keamanan pangan pada tenant/booth kantin selama periode Nataru yang lebih terarah.

B. Identifikasi Masalah

1. Judul Masalah: "Belum tersedianya pengawasan keamanan pangan pada booth/tenant kantin dadakan di masa libur Nataru/Lebaran di Wilayah Kerja Anyer"
2. Penyebab masalah:
 - a. Belum tersedianya sistem/SOP persyaratan & pengawasan khusus tenant musiman/dadakan Nataru/Lebaran
 - b. Kurangnya sarana pendukung higiene sanitasi dasar (CTPS, tempat sampah tertutup, air bersih) pada lapak sementara
 - c. Rendahnya pemahaman dan edukasi penjamah makanan dadakan mengenai Higiene Sanitasi Pangan (HSP)

C. Analisis Masalah dengan Metode USG

NO.	Penyebab Masalah	U	S	G	Total
1	Belum tersedianya sistem/SOP persyaratan &	5	5	5	15

	pengawasan khusus tenant musiman/dadakan Nataru/Lebaran				
2	Kurangnya sarana pendukung higiene sanitasi dasar (CTPS, tempat sampah tertutup, air bersih) pada lapak sementara	4	4	4	12
3	Rendahnya pemahaman dan edukasi penjamah makanan dadakan mengenai Higiene Sanitasi Pangan (HSP)	4	5	5	14

D. Kesimpulan

Berdasarkan analisis USG di atas, **Prioritas Utama (Core Problem)** yang harus diselesaikan terlebih dahulu adalah **Belum tersedianya sistem/SOP persyaratan & pengawasan khusus tenant musiman/dadakan Nataru/Lebaran**