

IDENTIFIKASI MASALAH KEAMANAN PANGAN

Dalam rangka Penerapan Perbaikan Keamanan Pangan Berbasis HACCP

A. IDENTITAS PESERTA

Nama Peserta : Riska Ayu Paramitha
Instansi/Tempat Kerja : BBKK Soekarno Hatta
Unit/Bagian : Inst. MPK3
Jabatan/Profesi : Sanitarian Mahir
Mentor/Atasan : Wahyu Pratama Putra, SKM

B. IDENTIFIKASI MASALAH KEAMANAN PANGAN

1. Apa masalah keamanan pangan yang ditemukan di tempat kerja?

Masih ditemukan Tempat Pengolahan Pangan (TPP) Restoran dan gerai di Bandara Soekarno Hatta masih ditemukan *S. aureus* dan *Bacillus sp* pada pangan matang yang disajikan

2. Mengapa masalah tersebut perlu segera diselesaikan?

Sebagai upaya pencegahan terhadap bahaya keracunan pangan yang mungkin timbul akibat ditemukannya bakteri pada pangan matang yang disajikan.

C. ANALISIS PENYEBAB MASALAH

Apa yang menjadi penyebab utama masalah tersebut?

Gunakan pendekatan sederhana, misalnya *5 Why* atau diagram sebab-akibat.

Masalah utama:

Kepemilikan SLHS dan Labeling di TPP

Penyebab 1: Kepemilikan SLHS dan Labeling di TPP belum menjadi syarat operasional di Bandara Soekarno Hatta

Penyebab 2: Penjamah pangan belum memiliki sertifikat keamanan pangan

Penyebab 3: Manajemen suhu pada tahapan pengolahan dan penyajian pangan yang belum sesuai

Penyebab utama: Manajemen suhu pada tahap pengolahan dan penyajian pangan serta penjamah pangan yang belum bersertifikat

Bukti/data yang mendukung penyebab masalah:

Hasil pemeriksaan laboratorium pada pangan jadi dari pengelola TPP dan temuan 1 kasus mengenai keracunan pangan (dimsum) oleh *Bacillus sp.* pada Tahun 2025.