

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan mulai dari pengumpulan data, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, penerapan, dan evaluasi gizi guna memperbaiki dan meningkatkan status gizi individu, kelompok, dan masyarakat untuk mencapai status kesehatan yang optimal dalam kondisi sehat maupun sakit. Terdapat beberapa kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit, yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian pengembangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari perencanaan menu, bahan makanan, anggaran, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan, distribusi, pencatatan, pelaporan, sampai dengan evaluasi. Tujuan dari kegiatan ini adalah menyediakan makanan untuk pasien yang sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima pasien, untuk mencapai status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Keamanan pangan sangat diperlukan dalam penyelenggaraan makanan guna mencegah makanan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologi, fisik, dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan (Titis *et al.*, 2017). Salah satu jaminan keamanan pangan yang seharusnya diterapkan di instalasi gizi

rumah sakit adalah Good Manufacturing Practices (GMP) (Sari, 2016). GMP merupakan sebuah prinsip atau pedoman untuk mendapatkan kualitas produk yang konsisten sesuai dengan standar (WHO, 2015). Aspek yang diterapkan pada GMP meliputi lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan (BPOM, 2003).

Dari hasil studi pendahuluan yang dilakukan oleh penulis di RSUD Panembahan Senopati diketahui bahwa tenaga penjamah makanan tidak memakai sarung tangan dan terdapat beberapa tenaga penjamah yang menurunkan masker hingga dagu. Dari penelitian yang dilakukan oleh Titis Jiastruti (2018) dapat diketahui bahwa terdapat hubungan antara penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) lengkap dengan keberadaan bakteri pada makanan jadi.

Salah satu makanan jadi yang diproduksi di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati. Opor ayam adalah olahan daging ayam yang dimasak dengan santan dan bumbu rempah-rempah, produk olahan ini mudah mengalami kerusakan karena bahan utama yang digunakan yaitu daging ayam mudah rusak akibat dari pertumbuhan mikroba yang berasal dari peternakan, pencemaran dari lingkungan baik pada saat pemotongan maupun selama pemasaran. Pertumbuhan mikroba dipengaruhi oleh berbagai faktor, yaitu suhu penyimpanan, waktu, tersedianya oksigen dan kadar air daging

(Hajarwati *et al.*, 2016). Selain itu, santan mudah rusak karena tinggi lemak, lemak yang bersentuhan dengan udara dalam jangka waktu lama akan mengalami proses ketengikan (*rancidity*) (Meiliana, Roekistiningsih dan Endang Sutjiati, 2014).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Tutik (2018) di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Loekmono diketahui bahwa rata-rata total bakteri opor ayam pada tiga jam setelah pengolahan yaitu sebesar $10,5 \times 10^4$ CFU/gr untuk tempat plato stainless steel tertutup dan piring keramik tertutup plastic wrap. Dari penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa kedua sampel opor ayam tersebut telah melampaui batas maksimum cemaran mikroba, yaitu 1×10^4 CFU/gr, atau bisa dibilang opor ayam tersebut sudah mengalami pencemaran.

Dari latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai GMP pada opor ayam di rumah sakit. Penelitian ini dilakukan di RSUD Panembahan Senopati Bantul, karena belum pernah dilakukan penelitian mengenai GMP pada opor ayam di rumah sakit tersebut. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk yang akan disajikan kepada pasien khususnya opor ayam, sehingga kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh adanya kontaminasi dapat dicegah.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

2. Tujuan khusus

- a. Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek lingkungan produksi pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- b. Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek bangunan dan fasilitas pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- c. Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek peralatan produksi pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- d. Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek suplai air pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- e. Diketuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

- f. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek pengendalian hama pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- g. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek kesehatan dan higiene karyawan pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- h. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek pengendalian proses pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- i. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek penyimpanan pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- j. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek manajemen pengawasan pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- k. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek pencatatan dan dokumentasi pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- l. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada aspek pelatihan karyawan pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- m. Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul secara keseluruhan.

D. Ruang Lingkup

Penelitian tinjauan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul merupakan salah satu penelitian profesi gizi yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul

Memberikan masukan dan bahan evaluasi untuk meningkatkan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan di rumah sakit.

2. Bagi Penulis

Mengaplikasikan ilmu yang didapat selama kuliah dan meningkatkan pengetahuan penulis terkait implementasi sistem Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di rumah sakit.

3. Bagi Pembaca

Memberikan informasi terkait penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di rumah sakit.

F. Keaslian Penelitian

1. Niken Lestari (2018), dengan judul “Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Bakpia di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman DIY”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan GMP pada penyelenggaraan makanan di Industri Bakpia A termasuk ke dalam kategori cukup, sedangkan penerapan GMP pada

penyelenggaraan makanan di Industri Bakpia B termasuk ke dalam kategori cukup. Persamaan dengan penelitian ini adalah meneliti gambaran penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan metode penelitian observasional. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu 13 aspek GMP yang diteliti (lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan pelaporan, pelatihan karyawan), objek penelitian (proses produksi bakpia pada dua industri bakpia di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman), dan lokasi penelitian.

2. Anisa Wahyuni (2020), dengan judul “Gambaran Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) pada Penyelenggaraan Makanan di RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan GMP pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu termasuk ke dalam kategori baik. Persamaan dengan penelitian ini adalah meneliti gambaran penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) dan metode penelitian observasional. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu 10 aspek GMP yang diteliti (lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, pelatihan karyawan), objek penelitian

(penyelenggaraan makanan RS Dr. M. Yunus Bengkulu), dan lokasi penelitian.