

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan utama bagi manusia dan harus dipenuhi setiap saat. Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang dimaksud dengan pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Penyelenggaraan makanan institusi/massal adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018). Salah satu penyelenggaraan makanan massal adalah di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya merupakan yang paling kompleks, karena banyaknya jumlah pasien, jenis diet, jenis bentuk makanan, dan jenis menu yang diolah juga bervariasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan

pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, aman dikonsumsi, dan berkualitas dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit yang diderita pasien. Penyediaan makanan yang bersih dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar oleh penjamah makanan dapat menimbulkan dampak negatif bagi konsumen, seperti menimbulkan penyakit dan keracunan makanan. Keamanan pangan semestinya menjadi persyaratan penting yang harus dipenuhi oleh penyelenggara makanan sebelum makanan sampai ke konsumen.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan definisi keamanan pangan 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 serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan perlu dijamin untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap pangan. Kontaminasi dapat didefinisikan sebagai pencemaran yang disebabkan oleh unsur dari luar, baik berupa benda asing maupun makhluk asing (Pudjirahaju, 2017). Adanya cemaran-cemaran tersebut dapat menyebabkan keracunan makanan yang diakibatkan karena tidak higienis pada saat proses penerimaan bahan makanan,

penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan, pendistribusian, hingga penyajian makanan.

Pengawasan keamanan pangan dapat dilakukan dengan penilaian skor keamanan pangan. Skor keamanan pangan (SKP) merupakan suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan kriteria-kriteria tertentu untuk menyimpulkan kategori keamanan dari produk pangan yang dihasilkan. Aspek-aspek yang dinilai meliputi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Kriteria Skor Keamanan Pangan meliputi kategori baik, sedang, rawan namun masih aman dikonsumsi, serta rawan tidak aman dikonsumsi. Tujuan dari penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga makanan dari segala kontaminasi yang mungkin akan mengontaminasi.

Pangan hewani merupakan bahan makanan yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan secara mikrobiologis karena mudah terkontaminasi oleh bakteri. Pada penelitian yang dilakukan oleh Faradhisa (2021) tentang “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Semur Ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta” didapatkan hasil skor keamanan pangan pada produk olahan semur ayam sebesar 82,57%, sehingga kriteria keamanan pangan termasuk kategori rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Murtiningtyas (2019) tentang “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi yang

Diolah di RSUD Panembahan Senopati Bantul” didapatkan hasil skor keamanan pangan pada rendang daging sapi sebesar 80,45% yang termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Lalu pada penelitian yang dilakukan oleh Ramadani (2021) tentang “Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta” didapatkan hasil rata-rata skor keamanan pangan dari olahan telur bumbu balado dan telur dadar goreng yaitu 82,4% yang termasuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Purbaningrum (2021) tentang “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta” didapatkan hasil total skor keamanan pangan gulai ikan patin sebesar 81,48%, sehingga kriteria keamanan pangan termasuk dalam kategori rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian-uraian diatas, masih banyak ditemui olahan lauk hewani yang disajikan rumah sakit dalam kategori rawan tetapi aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai skor keamanan pangan pada produk olahan lauk hewani yang disajikan di RSUD Bagas Waras Klaten. Salah satu jenis bahan makanan hewani adalah ikan. Ikan nila dijadikan salah satu sumber lauk hewani pada menu RSUD Bagas Waras Klaten.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan (*perishable food*). Hal ini disebabkan karena beberapa hal seperti

kandungan protein yang tinggi dan kondisi lingkungan yang sesuai untuk pertumbuhan mikrobia pembusuk. Adapun kondisi lingkungan yang dimaksud seperti suhu, pH, oksigen, waktu simpan, dan kondisi kebersihan sarana prasarana. Ikan sangat mudah terkontaminasi apabila proses penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi tidak tepat. Oleh karena itu, diperlukan penelitian terkait keamanan pangan pada produk olahan ikan nila yang disajikan di RSUD Bagas Waras Klaten.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa skor keamanan pangan (SKP) pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten?
2. Apa kriteria keamanan pangan pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya kriteria keamanan pangan berdasarkan nilai skor keamanan pangan (SKP) pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya hasil skor keamanan pangan berdasarkan aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) pada produk olahan ikan nila yang disajikan di RSUD Bagas Waras Klaten.

- b. Diketuinya kriteria skor keamanan pangan pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten” termasuk dalam bidang gizi bagian penyelenggaraan makanan (*food service*) dengan cakupan materi penelitian terkait keamanan pangan. Sasaran dari penelitian ini adalah menguji kelayakan serta mutu pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten. Penelitian dilakukan pada bulan Januari-Februari 2022.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengetahui tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) terhadap olahan ikan nila pada RSUD Bagas Waras Klaten serta dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi Skor Keamanan Pangan (SKP).

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi serta memberi masukan untuk perbaikan penyelenggaraan makanan di RSUD Bagas Waras Klaten terutama terkait tingkat keamanan pangan.

b. Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan tambahan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa.

c. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait keamanan pangan.

d. Bagi Peneliti

Peneliti diharapkan mampu menerapkan materi Skor Keamanan Pangan yang didapat pada saat mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan, sehingga dapat mengembangkan kompetensi diri.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten” terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Persamaan dan perbedaan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Penelitian Lain	Persamaan	Perbedaan
1.	Faradhisa, Ashgha (2021), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Semur Ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta”	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif	Lokasi Rumah Sakit tempat penelitian dan objek yang diteliti
2.	Purbaningrum, Helena (2021), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta”	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian cross sectional, objek yang diteliti adalah olahan ikan	Lokasi Rumah Sakit tempat penelitian
3.	Ramadani, Desti Saniya (2021), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta”	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian cross sectional	Lokasi Rumah Sakit tempat penelitian dan objek yang diteliti