

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

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 (UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Titik-titik kritis dalam tahap mempersiapkan makanan dari hidangan tertentu, sangat bervariasi dan berbeda tergantung jenis produk dan jenis kegiatan persiapan. Daging dan ikan merupakan potensi terkontaminasi yang berakibat resiko bagi kesehatan konsumen (Winarno, 2004).

Program sanitasi dijalankan sama sekali bukan untuk mengatasi masalah kotorannya lingkungan atau kotorannya pemrosesan bahan, tetapi untuk menghilangkan kontaminan dari makanan dan mesin pengolahan makanan

serta mencegah terjadinya kontaminasi kembali. Kontaminasi yang mungkin timbul dapat berasal dari pestisida, bahan kimia, mikroba, insekta, tikus, dan partikel-partikel benda asing seperti kayu, pecahan gelas, dan lain-lain. Kunci untuk mengontrol kontaminasi-kontaminasi tersebut pada pengolahan makanan adalah dengan program higiene dan sanitasi yang efektif (Winarno, 2004).

Pangan hewani sangatlah mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya sangat tinggi, serta mengandung vitamin dan mineral. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada pangan hewani antara lain suhu atau temperature, kadar air atau kelembapan, serta tingkat keasaman dan PH (Soeparno, 1992).

Penjamah makanan merupakan orang yang memegang peran penting dalam menjaga kesehatan pasien dari penyakit yang dapat ditimbulkan melalui makanan yang disajikan. Hal tersebut dikarenakan penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan juga peralatan yang digunakan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, serta penyajian (pendistribusian). Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, karena makanan sangatlah rentan terhadap kontaminan mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani (Djarismawati, 2004).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ariyani (2020) berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul”, menunjukkan bahwa hasil penilaian rata-rata total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada opor ayam menu ke III dan opor ayam menu ke IX di RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah 85,01% yang masuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman dikonsumsi.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping, salah satu bahan makanan yang sering digunakan untuk membuat lauk hewani pada siklus menu ialah daging ayam. Olahan daging ayam termasuk produk makanan yang rentan terhadap cemaran. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai skor keamanan pangan pada salah satu lauk hewani yang dibuat sendiri oleh Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping. Lauk hewani tersebut berupa chicken nugget yang terdapat pada siklus menu 10 hari diet biasa. Chicken nugget terdapat pada menu ke III, VI, dan X pagi hari.

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keamanan pangan antara lain dapat dilakukan dengan penetapan Skor Keamanan Pangan pada pengolahan makanan. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) dapat dilakukan dengan cara mengidentifikasi komponen-komponen pengolahan makanan yang terdiri dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pemasak, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan. Berdasarkan komponen-komponen tersebut, maka dapat digunakan untuk menyimpulkan kriteria keamanan dari produk pangan yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penilaian keamanan pangan pada chicken nugget di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping, untuk mengetahui apakah makanan yang diolah masuk dalam kriteria pangan yang aman atau rawan dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa hasil skor keamanan pangan pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping?
2. Apa kriteria keamanan pangan pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kriteria keamanan pangan pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping berdasarkan Skor Keamanan Pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping.
- b. Diketuainya kriteria Skor Keamanan Pangan pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini merupakan penelitian bidang gizi bagian *food service*. Cakupan penelitian ini yaitu penilaian keamanan pangan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi Skor Keamanan Pangan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pemahaman peneliti terkait kriteria keamanan pangan.

b. Bagi RS PKU Muhammadiyah Gamping

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan evaluasi terkait keamanan pangan terutama pada olahan ayam.

c. Bagi Institusi

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

d. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi bagi pembaca terkait skor keamanan pangan.

F. Keaslian Penelitian

1. Indaru, Murtiningtyas (2019), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan pada Rendang Daging Sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan dan jenis penelitian yang digunakan (penelitian observasional yang bersifat deskriptif). Perbedaan dari penelitian ini adalah bahan makanan yang diteliti dan lokasi Rumah Sakit.
2. Ariyani, Devita Putri (2020), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan dan jenis penelitian yang digunakan (penelitian observasional yang bersifat deskriptif). Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi Rumah Sakit.