

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang Undang RI no 18 tahun 2012 tentang pangan, 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. Aspek keamanan pangan sangat penting dan perlu diperhatikan sebelum mengonsumsi makanan. Kelalaian akibat cemaran-cemaran tersebut dapat menyebabkan keracunan makanan yang diakibatkan tidak higienis pada saat proses penyimpanan, pengolahan dan penyajian (Syah, 2005)

Pangan yang aman untuk dikonsumsi adalah pangan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia. Suatu makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi tidak akan ada arti kandungan gizi, kelezatan, penampilan dan mutunya (Winarno, 2004). Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lain untuk dipertimbangkan.

Sistem pangan yang ada saat ini meliputi segala sesuatu yang berhubungan dengan pengaturan, pembinaan atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi makanan dan peredarannya sampai siap dikonsumsi manusia. Setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan produksi pangan wajib

memenuhi persyaratan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku (Suparinto, 2006). Hal ini dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi cemaran-cemaran yang ada dalam suatu makanan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik, bersih dan berkualitas bagi pasien, selain itu juga merupakan salah satu upaya untuk mencegah terjadinya keracunan pada makanan dan upaya peningkatan kesehatan pada pasien (Bakri dkk., 2018). Proses pembuatan makanan sangat rentan terpapar oleh mikroorganisme, terutama bakteri, termasuk bakteri yang bersifat patogen. Karena bakteri yang bersifat patogen tersebut dapat ditemukan dalam tanah, air, udara, manusia maupun peralatan pada saat proses penerimaan hingga proses pendistribusian makanan. Sehingga, penting bagi penjamah untuk makananan untuk memperhatikan higiene dan sanitasi keamanan pada suatu makanan.

Pengawasan keamanan pangan dapat dilakukan dengan penilaian skor keamanan pangan. Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah skor atau nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolah, pengolahan dan distribusi makanan. Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminasi yang mungkin akan mengontaminasi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kepala instalasi gizi pada Rabu, 28 November 2018 di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terdapat beberapa menu olahan daging sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul salah satunya rendang

daging sapi. Rendang daging sapi di hidangkan satu kali dalam satu kali siklus menu di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Pemilihan rendang daging sapi dalam penelitian dikarenakan dalam pengolahan, daging sapi merupakan bahan makanan yang rawan terhadap kerusakan.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul pada Jum'at, 30 November 2018 terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi. Hal ini berkaitan dengan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan masih kurang baik. Ditunjukkan dari penjamah belum menggunakan alat pelindung diri (APD) dengan baik dan berbicara pada saat mengolah makanan. Selain itu pada saat pengolahan bahan makanan peralatan memasak yaitu pisau tidak dicuci sebelum dan setelah digunakan.

Pada hasil penelitian yang dilakukan Suhastiwi (2015) mengenai skor keamanan pangan berdasarkan olahan daging ayam untuk pasien anak-anak rawat inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul, dihasilkan skor keamanan pangan di RSUD Panembahan Senopati Bantul dalam kategori Rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Menurut peneliti, penjamah di RSUD Panembahan Senopati Bantul saat pengolahan makanan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang lengkap dan pramusaji tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum membagikan makanan kepada pasien,

Berdasarkan latar belakang, maka perlu diketahui bagaimana Skor Keamanan Pangan pada rendang daging sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Bagaimana keamanan pangan rendang daging sapi yang diolah di RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan pangan makanan pada rendang daging sapi yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
- b. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan Higiene Pengolah di RSUD Panembahan Senopati Bantul
- c. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan Pengolahan Bahan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
- d. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan Distribusi Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
- e. Diketahui kriteria keamanan pangan rendang daging sapi yang di sajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul

D. Ruang lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cangkupan penelitian keamanan pangan yaitu menguji kelayakan makanan dan mutu pangan yang ditinjau dari keamanan pangan

E. Manfaat penelitian

1. Peneliti

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan dan pengalaman penelitian tentang tinjauan mutu makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan tingkat Skor Keamanan Pangan (SKP)

2. RS Panembahan Senopati Bantul

Dapat menambah informasi mengenai mutu makanan yang diproduksi di RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan tingkat keamanan pangan, sehingga dapat dijadikan pedoman dalam penyelenggaraan makanan yang bermutu dan aman

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada RSUD Panembahan Senopati Bantul

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Nurvulgaristi Dwi Rahayu (2012) “ Tinjauan Mutu Produk Roti Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman di Pabrik Roti “Rossy Bakery” Kulon Progo”.	Meneliti Skor Keamanan Pangan	Objek yang diteliti Tempat penelitian Variabel penelitian
Delta Syerra (2016) “ Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (SKP) di RSUD Bethesda Lempuyangwangi”	Meneliti Skor Keamanan Pangan	Objek yang diteliti Tempat penelitian Variabel penelitian
Suharsiwi (2015) “Skor Keamanan Pangan Berdasarkan Olahan Daging Ayam Untuk Pasien Anak-anak Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul”	Meneliti Skor Keamanan Pangan Tempat Penelitian Variabel Penelitian	Objek yang diteliti

