

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan pendistribusian makanan ke pasien. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang bernilai gizi, berkualitas, aman, jumlahnya sesuai kebutuhan pasien, dan harus optimal. Makanan juga dapat menimbulkan penyakit. Makanan biasanya dapat terkontaminasi pada saat proses penyimpanan, pengolahan, maupun ketika penyajian. Penyelenggaraan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) dapat menimbulkan penyakit pada pasien. Penyelenggaraan makanan yang baik perlu diidentifikasi menggunakan metode Skor Keamanan Pangan (SKP) (Soekarto, 1990).

Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Mutu pangan harus terjamin, terutama bagi pasien yang dirawat di rumah sakit, tubuhnya dalam keadaan lemah, sehingga sangat rentan terhadap berbagai penyakit, termasuk penyakit–penyakit yang ditularkan melalui makanan. Keamanan pangan pada dasarnya adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan *safety*. Hygiene sanitasi makanan dalam Peraturan Menteri Kesehatan disebut penyehatan makanan, merupakan upaya untuk mengendalikan

faktor tempat, peralatan, penjamah makanan, dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan (Depkes RI, 2001).

Menurut Depkes RI 2004 higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Sehingga secara singkat hygiene diartikan sebagai usaha melindungi individu/subyeknya sebagai usaha pencegahan penularan penyakit.

Sanitasi merupakan suatu cara untuk mencegah berjangkitnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. Sanitasi merupakan usaha kesehatan masyarakat yang menitikberatkan pada penguasaan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan (Arifin, 2009)

Penjamah makanan juga memegang peran penting dalam melindungi kesehatan penderita/ pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, dan penyajian. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar sesuatu yang dikerjakan dapat berjalan sesuai prosedur dan menghasilkan suatu yang baik pula, selain itu agar makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, sebab makanan sangatlah rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme,

terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani (Djarismawati, 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 PH dan tingkat keasaman (Soeparno, 1992).

Berdasarkan survei pendahuluan di Instalasi Gizi RSUD Muntilan pada Kamis, 13 Desember 2018, lauk hewani yang sering digunakan pada siklus menu adalah ayam dan telur. Ayam dan telur dianggap yang paling mudah didapatkan dan harganya relatif terjangkau. Ayam yang sering digunakan yaitu ayam yang sudah digiling dan ayam fillet. Unggas berada pada urutan pertama resiko *food diase*. Frekuensi ayam yang sering digunakan untuk lauk hewani dan rentan terhadap cemaran.

Pada RSUD Muntilan, berdasarkan laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Instansi (SPMI) mahasiswa DIII Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta tahun 2017 bahwa luas bangunan relatif kecil dan pada penerapan penyelenggaraan makanan masih seadanya, penggunaan alat pelindung diri (APD) yang digunakan masih belum lengkap, penjamah makanan hanya menggunakan celemek. Penggunaan masker terkadang hanya dikalungkan di leher saja tidak untuk menutup hidung dan mulut dikarenakan udara diruang

pemorsian panas sehingga penjamah makanan merasa gerah jika harus memakai masker. Penggunaan penutup kepala bagi yang berjilbab hanya menggunakan jilbabnya dan yang tidak berjilbab tidak menggunakan penutup kepala. Penggunaan APD berfungsi untuk melindungi sebagian atau seluruh tubuh penjamah makanan dari adanya potensi bahaya atau penyakit akibat kerja. Maka dari itu penggunaan APD juga merupakan faktor penting dalam keamanan pangan terutama pada bahan makanan yang rentan terhadap cemaran.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang keamanan pangan pada olahan ayam yang disajikan di Rumah Sakit Umum Daerah Muntilan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “ Bagaimana keamanan pangan pada olahan ayam di RSUD Muntilan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) ?”

C. Tujuan Penenilitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan pangan pada satu produk olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

2. Tujuan Khusus

1. Diketahuinya Skor Keamanan Pangan berdasarkan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan.
2. Diketahuinya Skor Keamanan Pangan berdasarkan hygiene pemasak pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan.
3. Diketahuinya Skor Keamanan Pangan berdasarkan pengolahan bahan makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan.
4. Diketahuinya Skor Keamanan Pangan berdasarkan distribusi makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan.
5. Diketahuinya Kriteria Skor Keamanan Pangan pada olahan ayam di RSUD Muntilan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian keamanan pangan yaitu menguji kelayakan dan mutu pangan ditinjau menggunakan skor keamanan pangan (SKP) .

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Untuk mengaplikasikan mata kuliah Sistem Penyelanggaraan Makanan Institusi (SPMI) yaitu dengan penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan ayam di Rumah Sakit.

2. Bagi RSUD Muntilan

Sebagai koreksi atau evaluasi bagi instalasi gizi tentang keamanan pangan terutama pada olahan ayam.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Sakit

1. Delta Syera (2016), dengan judul “Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Kemanan Pangan (SKP) di RSU Bethesda Lempuyanganwangi”. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang disajikan secara deskriptif. Subjek penelitian yang digunakan adalah seluruh penjamah makanan di instalasi gizi RS Bethesda Lempuyanganwangi yaitu berjumlah 6 orang. Hasil yang didapatkan yaitu pada tingkat pengetahuan dan sikap penjamah tentang hiegene sanitasi keamanan pangan dalam kategori baik, dan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada lauk (olahan hewani) kategori Rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Persamaan dari penelitian tersebut

adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan hewani. Perbedaan dari penelitian adalah lokasi.

2. Suhastiwi (2015), judul penelitian “Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Olahan Daging Ayam untuk Pasien Anak Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang bersifat deskriptif. Hasil yang didapat dari penelitian adalah Skor Keamanan Pangan (SKP) menu olahan daging ayam melalui rata rata skor keamanan pangan tersebut adalah rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Persamaan dari penelitian adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan daging ayam. Perbedaan dari penelitian tersebut adalah lokasi Rumah Sakit.