

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan dapat didefinisikan sebagai rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan (Kemenkes RI, 2013). Komponen yang perlu diperhatikan dan dipenuhi dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit salah satunya adalah keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah terjadinya cemaran pada makanan baik cemaran fisik, cemaran biologis, dan cemaran kimia (Sari, 2022).

Kontaminasi pada makanan dapat menyebabkan *food-born diseases* atau penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang sudah terkontaminasi. Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, sekolah atau di pangkalan militer atau pada saat jamuan makan atau pesta (WHO, 2006). Kontaminasi pada makanan tidak lepas dari penjamah makanan yang berperan serta dalam proses pengolahan makanan. Kesehatan dan kebersihan diri seorang penjamah makanan adalah inti dari kebersihan dalam pengolahan makanan yang sehat dan bersih dari cemaran fisik, kimia, dan biologis (Kemenkes RI, 2013).

Asrama termasuk jasa boga golongan B yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (Kemenkes RI, 2011). Berdasarkan hasil wawancara dengan penanggung jawab Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, baru-baru ini terjadi kejadian luar biasa yaitu mahasiswa keracunan makanan yang diproduksi oleh katering asrama. Menurut data BPOM RI pada tahun 2022, terdapat 72 kasus keracunan pangan dimana jumlah tersebut meningkat sebanyak 44% dari tahun sebelumnya yaitu 50 kasus dan keracunan makanan paling banyak berasal dari masakan rumah tangga yaitu 34,72%, disusul oleh jasa boga yaitu 31,94% dan jajanan yaitu 23,61% (Widi, 2023).

Untuk mengurangi potensi kerusakan makanan akibat cemaran/kontaminasi dan untuk meningkatkan kualitas produk makanan yang dihasilkan dalam sistem penyelenggaraan makanan, dapat diterapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau yang biasa disebut dengan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPPB). *Good Manufacturing Practices* (GMP) ini merupakan pedoman yang diatur dalam Surat Keputusan Kementerian Kesehatan RI No. 23 Tahun 1978 yang mengatur mengenai tata cara produksi makanan yang baik dengan memperhatikan aspek keamanan pangan untuk mendapatkan pangan dengan kualitas mutu tinggi, aman, dan layak dikonsumsi (Rudiyanto, 2016).

Telur merupakan salah satu bahan makanan protein hewani yang banyak digunakan dalam katering asrama selain daging ayam. Dalam siklus menu Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, telur digunakan sebanyak 5

kali dalam satu siklus menu yaitu 3 kali pada menu makan pagi, 1 kali pada menu makan siang dan 1 kali pada menu makan malam. Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta menggunakan siklus menu 10+1.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat (FDA), keracunan makanan yang disebabkan oleh telur yang terkontaminasi Salmonella tercatat mencapai 79.000 kasus setiap harinya (Ramadhan, 2020). Salmonella biasa ditemukan pada kulit telur akibat dari kotoran ayam yang kurang bersih tetapi dapat juga ditemukan di dalam telur selama proses pembentukan telur. Kasus keracunan masal akibat bakteri salmonella yang terdapat dalam telur juga ditemukan di Desa Cikampek Utara, Kecamatan Kotabaru, Kabupaten Karawang Jawa Barat. Petugas ahli laboratorium kesehatan daerah setempat penyebab keracunan warga diduga kuat oleh bakteri salmonella pada lauk telur balado yang terdapat dalam nasi berkat yang dikonsumsi (Farhan & Arief, 2021).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti ingin mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan di katering asrama karena pernah terdapat Kejadian Luar Biasa (KLB) di asrama dan telur sangat rawan akan cemaran bakteri yaitu Salmonella. Selain itu, telur juga banyak digunakan pada penyelenggaraan makanan di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk yang disajikan

khususnya untuk mahasiswa yang tinggal di asrama sehingga kasus keracunan makanan yang disebabkan karena adanya kontaminasi dapat dicegah.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Berapa skor *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?
2. Bagaimana kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

## **C. Tujuan**

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya skor *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- b. Diketuainya kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **D. Ruang Lingkup**

1. Lingkup Kompetensi

Berdasarkan Kepmenkes No. 342 Tahun 2020 tentang Standar Profesi Nutrisionis, penelitian ini dapat digunakan untuk mencapai area kompetensi penyelenggaraan makanan (*food service*). Komponen kompetensi yang dapat

dicapai yaitu nutrisisionis mampu mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) di institusi khususnya mampu dalam mengawasi proses produksi, distribusi dan pelayanan makanan, mampu dalam higiene dan sanitasi makanan, dan mampu mengelola sarana fisik atau peralatan.

## 2. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dari penelitian ini adalah ahli gizi dan penjamah makanan di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## 3. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dalam penelitian ini yaitu di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## 4. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu dalam penelitian ini yaitu penelitian dilakukan pada bulan April-Mei 2024.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini harapannya dapat digunakan untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Katering Asrama

Hasil dari penelitian dapat dimanfaatkan sebagai masukan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### b. Bagi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi

Hasil dari penelitian dapat digunakan untuk menambah pustaka mengenai penelitian bidang gizi tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP) di perpustakaan institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### c. Bagi Peneliti

Hasil dari penelitian dapat menambah wawasan peneliti mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Jasa Boga Golongan B yaitu asrama.

### d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian dapat menjadi sumber informasi dan dapat dijadikan referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Jasa Boga Golongan B yaitu asrama.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Citra Mutiara Putri & Ika Dyah Kumalasari (2022)	Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Di Livia Catering Yogyakarta	a) Meneliti penerapan GMP b) Metode penelitian deskriptif observasional.	a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 18 komponen sesuai pedoman Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. b) Waktu Penelitian c) Tempat Penelitian
Nur Falah Setyawati (2020)	Analisis Keamanan produk Makanan di Nikmat Catering Berdasarkan <i>Good Manufacturing Practice</i>	a) Meneliti GMP	a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 8 komponen yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan hygiene sanitasi, pengendalian hama, hygiene karyawan, pengendalian proses, manajemen pengawasan, dan pencatatan dokumentasi. b) Metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. c) Waktu penelitian d) Tempat penelitian
Fitria Novita Sari (2016)	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Di Dapur Rumah Sakit.	a) Meneliti penerapan GMP. b) Metode penelitian yang digunakan observasional.	a) Komponen GMP yang diteliti oleh peneliti hanya 5 aspek yaitu bangunan, sarana pengolahan, peralatan, penyimpanan, dan penjamah makanan. b) Waktu penelitian c) Lokasi penelitian