

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, bahwa yang dimaksud dengan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Adanya pencemaran dapat menyebabkan keracunan makanan yang diakibatkan oleh proses penyimpanan, proses pengolahan dan proses penyajian makanan tidak higienis (Syah, 2005). Jika hal tersebut terpenuhi, maka keamanan pangan juga dapat terpenuhi. Keamanan pangan menjadi salah satu aspek agar makanan aman untuk dikonsumsi sehingga masyarakat dapat terhindar dari penyakit dan gangguan kesehatan lainnya.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien yang bertujuan untuk menyediakan makanan aman dan berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi guna mencapai status gizi yang optimal (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Sistem pangan yang ada saat ini meliputi segala hal yang berhubungan dengan peraturan, pembinaan dan pengawasan terhadap proses produksi makanan sampai distribusi makanan. Setiap tenaga pengolah di rumah sakit wajib memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Hal ini dilakukan

untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi cemaran-cemaran yang ada didalam makanan (Saparinto, 2006).

Pengawasan keamanan pangan dapat dilakukan dengan penilaian skor keamanan pangan. Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Skor Keamanan Pangan meliputi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan merupakan cara pemilihan bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi bahan makanan di rumah sakit dan cara menyimpan bahan makanan pada tempat penyimpanan yang sesuai. Higiene pemasak merupakan higiene atau kebersihan perorangan pada proses pengolahan makanan di rumah sakit. Pengolahan bahan makanan merupakan cara mengolah bahan makanan mulai dari mentah sampai matang sehingga menjadikan sebuah hidangan yang enak, bergizi dan bermutu baik. Distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan pasien yang dilayani di rumah sakit. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul pada hari Senin tanggal 6 Januari 2020, terlihat beberapa aspek keamanan pangan yang belum terpenuhi. Hal ini berkaitan dengan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan yang kurang baik. Ditunjukkan dari

penjamah makanan belum memakai alat pelindung diri (APD) dengan baik. Hasil wawancara dengan tenaga penjamah makanan menyebutkan bahwa tenaga pemasak atau pengolah makanan berjumlah 21 orang yang terdiri dari 18 perempuan dan 3 laki-laki. Alat pelindung diri (APD) yang biasa digunakan adalah masker, clemek, sarung tangan plastik, dan penutup kepala untuk tenaga pemasak atau pengolah makanan yang berjenis kelamin laki-laki.

Salah satu lauk hewani yang paling banyak digunakan di RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah daging ayam, dikarenakan mudah didapat dan harganya relatif terjangkau. Daging ayam adalah bahan makanan yang mengandung protein tinggi. Di RSUD Panembahan Senopati Bantul menggunakan rekanan bahan makanan yang berasal dari CV. Surya Gemilang. Untuk memasak opor ayam, instalasi gizi memesan daging ayam bagian paha bawah. Daging ayam dapat menjadi media yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan yang tidak baik. Maka dari itu, komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) perlu diperhatikan.

Sehubungan dengan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada lauk hewani opor ayam yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Bagaimana keamanan pangan lauk hewani opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Diketuinya tingkat keamanan pangan lauk hewani opor ayam berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

### **2. Tujuan Khusus**

- a.** Diketuinya Skor Keamanan Pangan lauk hewani opor ayam berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- b.** Diketuinya kriteria tingkat keamanan pangan dari penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) lauk hewani opor ayam yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah pada bidang gizi *food service* dengan cakupan penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada lauk hewani opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul untuk menguji kelayakan dan mutu pangan yang ditinjau dari keamanan pangan.

## E. Manfaat Penelitian

### 1. Peneliti

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengalaman, dan pengetahuan untuk peneliti tentang tinjauan kelayakan dan mutu pangan di RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan tingkat penilaian dari Skor Keamanan Pangan (SKP).

### 2. RSUD Panembahan Senopati Bantul

Dapat menambah informasi mengenai kelayakan dan mutu pangan yang diproduksi oleh RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan kriteria tingkat keamanan pangan dari penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP), sehingga dapat dijadikan pedoman dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit yang aman dan bermutu.

## F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan sepengetahuan dan referensi yang ada, penelitian tentang kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) lauk hewani opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul belum pernah dilakukan sebelumnya.

Penelitian yang serupa:

1. Restu Malika Sari (2014) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman pada Olahan Daging Ayam yang Disajikan di Wisma Olahraga Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah *observasional* yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Objek

penelitian yaitu proses penyelenggaraan makanan di Wisma Olahraga Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta dengan Skor Keamanan Pangan yang meliputi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi Makanan (DMP) serta angka kuman pada olahan daging ayam dalam siklus menu. Variable yang diteliti adalah skor keamanan pangan dan angka kuman. Didapatkan rata-rata nilai SKP 70,3% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian, variable yang diteliti yaitu angka kuman dan tempat penelitian.

2. Ika Nur Wahyuningsih (2015) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Angka Kuman pada Home Industri Nata de Coco di Kabupaten Bantul. Jenis penelitian yang digunakan adalah *observasional* yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Objek penelitian yaitu Nata de Coco. Variable yang diteliti adalah skor keamanan pangan dan angka kuman. Didapatkan rata-rata nilai SKP 72,2% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian, variable yang diteliti yaitu angka kuman, obyek penelitian dan tempat penelitian.
3. Suhastiwi (2015) dengan judul penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Olahan Daging Ayam untuk Pasien Anak-Anak rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati. Jenis penelitian yang digunakan adalah *observasional* yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross*

*sectional*. Objek penelitian yaitu olahan daging ayam. Variable yang diteliti adalah skor keamanan pangan. Didapatkan rata-rata nilai SKP 84,65% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian.

4. Riza Arsyta (2016) dengan judul penelitian Skor Keamanan Makanan Yang Dijual Di Kantin dan Di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah survey pada makanan yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Objek penelitian adalah semua hidangan utama atau *main dish* yang dijual di kantin dan di warung makan sekitar kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Variable yang diteliti adalah skor keamanan pangan yang meliputi pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan. Didapatkan SKP untuk seluruh indikator adalah 4 makanan kategori resiko rawan tapi masih aman dikonsumsi dan 3 makanan kategori resiko rawan tetapi tidak aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian, objek penelitian, variable penelitian, dan tempat penelitian.
5. Sarah Arindya Nur Erawati (2018) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri Tempe BK di Panggunharjo, Sewon Bantul. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian analitik non eksperimental (observasional) dengan desain penelitian cross sectional yaitu pengamatan langsung terhadap pemilihan dan penyimpanan makanan.

Objek penelitian yaitu Industri tempe BK yang berada di Panggunharjo Sewon Bantul. Variable yang diteliti yaitu Skor Keamanan Pangan (SKP) pengolahan tempe dan tingkat keamanan pangan tempe. Didapatkan rata-rata nilai SKP 86,20% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu objek penelitian, variable penelitian dan tempat penelitian.

6. Rizky Putri Jayanti (2018) dengan judul penelitian Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang bersifat deskriptif. Objek penelitian yaitu produk susu di rumah makan pendopo susu. Variable yang diteliti yaitu skor keamanan pangan dan kriteria keamanan pangan. Didapatkan rata-rata nilai SKP 80,06% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian, objek penelitian dan tempat penelitian.
7. Cucu Patnia Nurhani (2019) dengan judul penelitian Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Daging Ayam Yang Disajikan Di RSUD Muntilan. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang bersifat deskriptif. Objek penelitian yaitu pada salah satu produk olahan ayam yang beresiko. Variable penelitian adalah skor keamanan pangan dan kriteria keamanan pangan. Didapatkan rata-rata nilai SKP 92,36% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian dan tempat penelitian.

8. Indaru Murtiningtyas (2019) dengan judul penelitian Skor keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional yang bersifat deskriptif. Objek penelitian yaitu rendang daging pada satu kali pengamatan. Variable penelitian adalah skor keamanan pangan dan kriteria keamanan pangan. Didapatkan rata-rata nilai SKP 80,45% sehingga mempunyai kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu jenis penelitian, objek penelitian.