

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi salah satunya di rumah sakit adalah serangkaian kegiatan yang terdiri dari tahap perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan, serta pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, aman dikonsumsi dan berkualitas dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit yang diderita pasien. Menyediakan makanan yang bersih, berkualitas baik bagi pasien, dan juga merupakan salah satu upaya untuk mencegah terjadinya keracunan karena makanan dan upaya meningkatkan kesehatan pasien, juga merupakan tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Bakri dkk., 2018). Suatu makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi, maka tidak ada arti kandungan gizi, penampilan, kelezatan serta mutu makanan tersebut. Pangan yang tidak mengandung bahan-bahan yang bisa membahayakan kesehatan maupun keselamatan manusia merupakan pangan yang aman dikonsumsi (Winarno, 2004).

Makanan dapat terkontaminasi pada saat proses penyimpanan bahan makanan, pengolahan, maupun ketika proses penyajian (pendistribusian). Penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi syarat dapat menimbulkan penyakit bagi pasien. Dalam proses penyelenggaraan makanan perlu dilakukan identifikasi

menggunakan metode dengan form Skor Keamanan Pangan (SKP) (Soekarto, 1990).

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. (Undang-Undang RI menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan).

Pada saat proses pembuatan makanan, sangatlah rentan terpapar oleh bakteri yang bersifat patogen. Sehingga, sangatlah penting bagi para penjamah makanan untuk memperhatikan tingkat keamanan hygiene dan sanitasi pada suatu makanan. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan juga peralatan yang digunakan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, serta penyajian (pendistribusian). Maka dari itu, penjamah makanan adalah orang yang memegang peran penting dalam menjaga kesehatan pasien dari penyakit yang dapat ditimbulkan melalui makanan yang disajikan. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar dalam proses persipan produk olahan dapat berjalan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) dan menghasilkan produk olahan

yang baik, serta makanan yang akan disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, karena makanan sangatlah rentan terhadap kontaminan mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani (Djarismawati, 2004).

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

Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk disajikan dan dikonsumsi. Komponen yang dinilai melalui hasil pengamatan yaitu dimulai dari pemilihan serta penyimpanan bahan makanan, hygiene pengolahan makanan, pengolahan makan, dan proses pendistribusian makanan. Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan masuk kedalam makanan yang disajikan.

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di RS DKT Dr. Soetarto, didapatkan informasi bahwa penggunaan alat pelindung diri (APD) yang digunakan termasuk masih belum lengkap, penjamah makanan hanya menggunakan

masker dan celemek. Pada penggunaan penutup kepala, tidak semua tenaga pengolah menggunakan penutup kepala, bagi yang berjilbab hanya menggunakan jilbabnya dan yang tidak berjilbab menggunakan penutup kepala. Penggunaan APD lengkap berfungsi untuk melindungi sebagian atau seluruh tubuh penjamah makanan dari adanya potensi bahaya atau penyakit akibat kerja. Maka dari itu penggunaan APD lengkap juga merupakan faktor penting dalam keamanan pangan terutama pada bahan makanan yang rentan terhadap cemaran.

Didapatkan juga informasi terkait siklus menu yang digunakan di RS DKT Dr. Soetarto. Siklus menu yang diterapkan di RS DKT diketahui olahan semur yang sering kali muncul dalam satu siklus menu. Olahan semur yang seringkali kerap ditemukan dalam satu siklus menu tersebut sangatlah bervariasi dengan beberapa jenis bahan makanan, salah satunya pengolahan menjadi semur ayam. Daging ayam dalam satu siklus menu yang diterapkan di RS DKT Dr. Soetarto Yogyakarta muncul dalam 12 kali pengolahan. Daging ayam dapat menjadi media yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena pada saat proses pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pemasak, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan yang tidak baik.

Siklus menu pada bulan September - November terdapat banyak bahan yang diolah menggunakan cara semur. Namun di bulan

Desember - Februari terjadi perubahan siklus menu yang menyebabkan jumlah olahan semur menjadi berkurang. Terdapat beberapa menu olahan ayam yang beresiko pada siklus menu bulan Februari seperti ayam goreng, ayam bumbu rica, ayam opor, loaf ayam semur, galantine ayam semur, chicken steak, ayam kecap, dan juga ayam semur. Dari menu tersebut makanan – makanan olahan kuah seperti opor tidak diolah menggunakan santan namun seharusnya cara pengolahannya menggunakan santan dan hanya diolah menjadi ayam kuah. Berdasarkan jenis pengolahan yang ada, olahan semur yang menggunakan bahan dasar ayam terlihat lebih beresiko karena lebih sering muncul dalam satu siklus menu yang diolah dengan berbagai variasi menu menjadi loaf ayam semur, galantine ayam semur, ayam kecap, dan ayam semur, sehingga menu semur ayam lebih beresiko dibandingkan dengan ayam goreng maupun opor ayam yang hanya muncul satu kali dalam satu siklus.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka diperlukan penelitian terkait keamanan pangan pada olahan semur ayam yang disajikan di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Apa kriteria keamanan pangan berdasarkan hasil skor keamanan pangan (SKP) pada produk makanan olahan semur ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Mengetahui kriteria keamanan pangan pada produk olahan semur ayam berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP).

b. Tujuan Khusus

- a) Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi bahan makanan (DBM) pada produk olahan semur ayam yang disajikan di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta.
- b) Diketuinya Kriteria Skor Keamanan Pangan pada produk olahan semur ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Dapat mengetahui tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) terhadap produk olahan semur ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta serta dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi Skor Keamanan Pangan.

b. Manfaat Praktis

a) Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan pengetahuan serta pemahaman terkait kriteria keamanan pangan

b) Bagi Pembaca/Peneliti lain

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan tambahan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa

c) Bagi Rumah Sakit DKT

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk meningkatkan keamanan pangan

d) Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Yogyakarta terkait keamanan pangan.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Semur Ayam Di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta” termasuk dalam bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian yaitu terkait keamanan pangan dengan menguji kelayakan serta mutu pangan yang akan diteliti menggunakan form Skor Keamanan Pangan (SKP).

F. Keaslian Penelitian

No	Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Suhastiwi (2015), judul penelitian “Skor Keamanan Pangan (SKP) Berdasarkan Olahan Daging Ayam untuk Pasien Anak Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul”	Persamaan dari penelitian ini adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan daging ayam dan jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif	Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi Rumah Sakit dan juga kelompok pasien yang tidak terlalu dispesifikkan untuk pasien anak-anak yang rawat inap

2. 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 (SKP) dan jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif
- Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi Rumah Sakit dan bahan makanan yang diteliti
3. Rizky Putri Jayanti (2018), penelitian berjudul “Tinjauan Skor Keamanan Pangan Produk Susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta”
- Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dan jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif
- Perbedaan dengan penelitian ini yaitu objek penelitian dan tempat penelitian

4. Ni Putu Wini Diah Pradnyani (2020), penelitian berjudul “Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Kabupaten Jembrana”
- Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP)
- Perbedaan dengan penelitian ini yaitu objek penelitian, tempat penelitian, dan jenis penelitian yang digunakan yaitu observasional dengan pendekatan cross-sectional
5. Rifka Nugrahani Safitri (2019), penelitian berjudul “Pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan dengan Poster Terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan Dan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Makan Lesehan”
- Persamaan dari penelitian ini adalah sama-sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP)
- Perbedaan dengan penelitian ini yaitu objek penelitian, jenis penelitian dan tempat penelitian
-