

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu aktifitas yang beraturan diawali dari kegiatan perencanaan menu, penyediaan ataupun pembelian bahan makanan yang diperlukan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran, hingga persiapan serta pemasakan. Pencatatan serta kegiatan pelaporan dan evaluasi juga dilakukan untuk menyediakan makanan bagi suatu kelompok masyarakat disebuah institusi (Rahmawati, 2019).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu gabungan kegiatan yang dimulai dari kegiatan untuk merencanakan menu hingga pendistribusian makanan jadi kepada beberapa konsumen untuk dapat mencapai status kesehatan yang optimal (Purnita, Rosidi and Hugraheni, 2014). Menyediakan suatu makanan yang berkualitas tinggi, terpenuhinya kecukupan gizi, beragam dan konsumen dapat menerimanya merupakan tujuan dari penyelenggaraan makanan. Selain untuk memenuhi kecukupan gizi penyelenggaraan makanan juga memiliki tujuan lain antara lain membahagiakan konsumen dengan memprioritaskan standar dari higiene sanitasi sesuai dengan standar yang tinggi termasuk dalam berbagai alat yang digunakan beserta sarananya (Ahsani, 2019).

Keamanan pangan merupakan kondisi atau langkah yang digunakan untuk mencegah adanya cemaran atau kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Darmastuti, 2018). Keamanan pangan

cenderung terabaikan karena masyarakat hanya menyadari keamanan pangan hanya sebatas tidak menimbulkan keracunan, tetapi hal itu tidaklah benar keamanan pangan harus dilihat dari proses produksi, wadah penyajian serta waktu penyajian makanan (Safitri, 2019).

Sedangkan menurut Undang - Undang RI no 18 tahun 2012 tentang pangan, suatu kondisi serta upaya untuk mencegah bahan pangan dari beberapa cemaran yaitu cemaran biologis, cemaran kimia dan benda asing yang dapat merugikan , mengganggu bahkan dapat berbahaya bagi kesehatan manusia dan hal itu bertolak belakang dengan keyakinan, agama serta budaya suatu masyarakat sehingga tidak berbahaya jika dikonsumsi disebut dengan keamanan pangan (Undang - Undang Republik Indonesia, 2012).

Makanan yang tidak berbahaya jika dikonsumsi yaitu makanan yang tidak terdapat kandungan bahan atau zat yang berbahaya yang dapat mengganggu kesehatan atau keselamatan manusia. Kandungan gizi pada makanan, kelezatan , mutu maupun penampilan tidak akan ada artinya jika makanan itu sendiri tidak dalam kondisi aman untuk dikonsumsi (Indaru, 2019).

Pengawasan keamanan pada pangan dapat dilaksanakan dengan kegiatan penilaian skor keamanan pangan. Skor keamanan pangan yaitu skor ataupun nilai untuk mengenali makanan tersebut layak untuk disantap ataupun tidak. Skor keamanan pangan merupakan suatu alat atau instrumen untuk memperhitungkan produk pangan bersumber pada sebagian komponen untuk mengetahui kriteria keamanan dari makanan tersebut (Ariyani, 2020). Tujuan

dari penilaian Skor Keamanan Pangan( SKP) adalah untuk melindungi serta mengendalikan suatu makanan dari berbagai kontaminasi yang bisa jadi dapat mengontaminasi. Kriteria Skor Keamanan Pangan( SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan namun aman dikonsumsi, serta rawan tidak aman dikonsumsi.

Telur ayam merupakan lauk hewani yang sering dijumpai , mudah didapatkan dan harganya terjangkau , selain itu zat gizi pada telur ayam bernilai tinggi. Pangan hewani sangat mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena beberapa faktor, antara lain adalah penyimpanan telur ayam, suhu penyimpanan bahkan proses pengolahannya juga mempengaruhi kerusakan telur ayam.

Kantin merupakan sebuah tempat yang digunakan pengunjung untuk makan atau minum, sehingga penting untuk memperhatikan keamanan pangan yang disajikan dikantin, mulai dari kegiatan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan. Berdasarkan survei pendahuluan di beberapa kantin, lauk hewani yang sering digunakan atau disajikan adalah telur ayam karena telur ayam termasuk dalam bahan makanan yang mudah didapat dan harganya yang relatif terjangkau.

Data Organisasi Kesehatan Dunia atau *World Health Organization* (WHO) di tahun 2019 menyatakan bahwa sekitar 600 juta orang di dunia atau hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit dikarenakan makan makanan yang terkontaminasi setiap tahun dan mengakibatkan 420.000 kematian setiap tahun.

Makanan yang tidak aman yang mengandung bakteri atau parasit yang dapat disebabkan oleh cara pengolahan dan pengolah itu sendiri. Bakteri dan parasit berbahaya dapat menyebabkan penyakit dari diare hingga kanker. Menurut *World Health Organization* Salmonella adalah bakteri yang paling umum menyerang jutaan orang setiap tahun dengan hasil yang parah dan fatal. Gejala dari kontaminasi bakteri ini adalah demam, sakit kepala, mual, muntah, sakit perut dan diare. Telur adalah salah satu contoh bahan makanan yang terkontaminasi bakteri Salmonella.

Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan pada kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada Senin, 30 November 2020 terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi. Hal ini berkaitan dengan hygiene pemasak masih kurang baik, dikarenakan pemasak belum menggunakan alat pelindung diri (APD) yaitu penutup kepala.

Pada hasil penelitian yang dilakukan Cucu Patnia (2019) mengenai kajian skor keamanan pangan (SKP) pada olahan daging ayam yang disajikan di RSUD Muntilan, dihasilkan beberapa hygiene pemasak saat pengolahan makanan tidak menggunakan tutup kepala dengan benar. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah penelitian ini adalah “Bagaimanakah hasil dan kriteria Skor Keamanan Pangan Produk Olahan Telur Ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta ?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Diketuinya hasil dan kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

### 2. Tujuan khusus

- a. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) berdasarkan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- b. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) berdasarkan hygiene pemasak (HGP) pada olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- c. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) berdasarkan pengolahan bahan makanan (PBM) pada olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

- d. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) berdasarkan distribusi makanan (DMP) pada olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- e. Diketuinya jumlah Skor Keamanan Pangan pada olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- f. Diketuinya kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan telur ayam pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Dapat mengetahui tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) terhadap produk olahan telur ayam pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta serta dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi Skor Keamanan Pangan (SKP).

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan mengenai mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi Skor Keamanan Pangan (SKP) serta pemahaman terkait kriteria keamanan pangan.

b. Bagi Pembaca atau Peneliti lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu acuan dan bahan tambahan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa.

c. Bagi Kantin di sekitar RSUD Queen Latifa Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat memberi informasi mengenai mutu suatu produk makanan yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta berdasarkan tingkat Skor Keamanan Pangan yang nantinya dapat memberi masukan untuk perbaikan kegiatan penyelenggaraan makanan.

d. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

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

## **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Telur Ayam pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa” termasuk dalam bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian yaitu terkait keamanan pangan dengan menguji kelayakan serta mutu pangan yang akan diteliti menggunakan google form Skor Keamanan Pangan (SKP).

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Skor Keamanan Pangan ( SKP ) Pada Produk Olahan Telur Ayam pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta” terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian sebelumnya, yaitu:

**Tabel 1. Keaslian Penelitian**

No	Penelitian lain	Persamaan	Perbedaan
1.	Delta Syera (2016) “Tinjauan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Kemanan Pangan (SKP) di RSUD Bethesda Lempuyanganwangi”	Sama - sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan hewani.	Lokasi Penelitian.
2.	Cucu Patnia Nurhani (2019) “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Daging Ayam Yang Disajikan Di RSUD Muntilan “	Sama - sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP).	Lokasi Penelitian dan bahan makanan yang diteliti.
3.	Indaru, Murtiningtyas (2019) “Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi Di RSUD Panembahan Senopati Bantul”.	Sama - sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP).	Lokasi Penelitian dan bahan makanan yang diteliti.