

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Kementan 2016).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. (Kemenkes, 2018)

Makanan dan minuman di rumah sakit adalah semua makanan dan minuman yang disajikan dan dapur rumah sakit untuk pasien dan karyawan; makanan dan minuman yang dijual didalam lingkungan rumah sakit atau dibawa dari luar rumah sakit (Kemenkes, 2018). Persyaratan keamanan

pangan yang akan dikonsumsi semestinya menjadi persyaratan terpenting yang harus dipenuhi sebelum persyaratan lain untuk dipertimbangkan.

Kemanan 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. (PP 86, 2019)

Pencemaran pada makanan olahan dapat menimbulkan beberapa penyakit. Penyakit yang ditularkan melalui makanan atau penyakit bawaan pangan (*Foodborne Diseases*) merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba atau agen yang masuk ke dalam badan melalui makanan yang dikonsumsi (WHO, 2021). Pengolah atau penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen ke dalam makanan dengan berbagai cara, contohnya yaitu batuk dan bersin, tangan penjamah makanan yang luka, tangan penjamah makanan yang tidak bersih, tidak mencuci tangan sesudah dari toilet, atau sebelum mengolah makanan (Kemenkes, 2018). Untuk mencegah terjadinya *foodborne disease* WHO menetapkan 10 prinsip pokok yang salah satu poinnya yaitu mencuci tangan sesering mungkin (WHO, 1989). Tercatat dalam Laporan Tahunan Tahun 2019 BPOM bahwa, berdasarkan kelompok penyebab, laporan kasus keracunan akibat pangan sebanyak 4 laporan. (BPOM, 2019)

Berdasarkan observasi yang saya lakukan saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta, didapatkan informasi

bahwa penjamah makanan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta masih jarang mencuci tangan memakai sabun saat sebelum dan setelah melakukan suatu pekerjaan. Untuk penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker belum digunakan sesuai dengan prosedur. Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau *freezer* yang digunakan untuk menyimpan ikan kotor dan menimbulkan bau tidak sedap. Terdapat alat pengolahan seperti pisau yang sudah berkarat tetapi masih digunakan oleh penjamah makanan. Hal ini dicurigai dapat menimbulkan kontaminasi pada makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu dilakukan penelitian mengenai kajian skor keamanan pangan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Berapa hasil skor keamanan pangan Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui keamanan pangan berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) pada gulai ikan patin yang disajikan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada gulai ikan patin yang disajikan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

b. Mengetahui hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan hygiene pemasak pada gulai ikan patin yang disajikan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

c. Mengetahui hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan pengolahan bahan makanan pada gulai ikan patin yang disajikan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

d. Mengetahui hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan distribusi makanan pada gulai ikan patin yang disajikan di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

e. Mengetahui Kriteria Skor Keamanan Pangan pada gulai ikan patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika 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).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta penerapannya, khususnya dibidang kesehatan. Bagi peneliti agar bisa menjadi referensi bagi peneliti - peneliti lainnya.

2. Manfaat Praktis

Sebagai bahan evaluasi bagi pihak RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta untuk perbaikan dalam penyelenggaraan makanan. Agar lebih teliti memilih makanan yang sehat dan terjaga kebersihannya.

F. Keaslian Penelitian

1. Indaru, Murtiningtyas (2019), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi Di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah rendang daging sapi diperoleh Skor Keamanan Pangan (SKP) sebesar 80,45% yang termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi. Persamaan dari penelitian adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP), sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah lokasi Rumah Sakit dan bahan makanan yang diteliti. Penelitian ini membahas Skor Keamanan Pangan pada rendang daging sapi yang berada di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Sedangkan penelitian yang saya lakukan membahas mengenai gulai ikan patin dan lokasi penelitian saya berada di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

2. Cucu, Patnia Nurhani (2019), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Daging Ayam Yang Disajikan Di RSUD Muntilan”. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah total skor keamanan pangan pada opor ayam yang disajikan di RSUD Muntilan yaitu 92,36 %, termasuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman untuk dikonsumsi. Persamaan dari penelitian adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP), sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah lokasi Rumah Sakit dan bahan makanan yang diteliti. Penelitian ini membahas Skor Keamanan Pangan pada olahan daging ikan yang berada di RSUD Muntilan. Sedangkan penelitian yang saya lakukan membahas

mengenai gulai ikan patin dan lokasi penelitian saya berada di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.

3. Aryani, Devita Putri (2019), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor ikan Di RSUD Panembahan Senopati Bantul”. Jenis penelitian yang digunakan yaitu Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian observasional yang bersifat deskriptif analitik. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada opor ikan yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu 85,01%, termasuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman dikonsumsi. Persamaan dari penelitian adalah sama sama meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP), sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah lokasi Rumah Sakit dan bahan makanan yang diteliti. Penelitian ini membahas Skor Keamanan Pangan pada lauk hewani opor ikan yang berada di RSUD Panembahan Senopati. Sedangkan penelitian yang saya lakukan membahas mengenai gulai ikan patin dan lokasi penelitian saya berada di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta.