

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah sumber terpenting bagi kehidupan manusia dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi untuk menjaga kesehatan, meningkatkan kecerdasan, dan meningkatkan produktivitas saat bekerja. Oleh karena itu, makanan yang berkualitas baik harus mempunyai nilai gizi, bersih, menarik, rasanya lezat, dan tidak berbahaya bagi tubuh, maka dari itu diperlukan sistem penyelenggaraan makanan yang baik (Wulandari, 2013). Sistem penyelenggaraan makanan bisa dijumpai di berbagai institusi pelayanan makanan misalnya di rumah sakit, sekolah, asrama, restoran, warung makan, dan cafe.

Menurut Kemenkes (2013), Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Hal yang perlu diperhatikan saat proses penyelenggaraan makanan agar terhindar dari kontaminasi yaitu dengan memperhatikan sistem keamanan pangannya.

Keamanan pangan adalah upaya yang diperlukan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, cemaran kimia, dan cemaran fisik pada makanan. Keamanan pangan tidak terlepas dari peran penjamah makanan,

karena penjamah makanan adalah orang yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan yang disajikan untuk konsumen. Penjamah makanan harus paham dan selalu mengupayakan higiene dan sanitasi di bagian produksi makanan. Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan inti kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis (Kemenkes RI, 2013). Makanan sangat rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, selain untuk menjamin mutu dan kualitas makanan yang disajikan, pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan untuk memastikan prosedur yang diikuti dan menghasilkan produk yang baik. Terutama pada bahan makanan hewani (Djarismawati, Sukana dan Sugiarti, 2004).

Daging dan produk olahannya merupakan pangan yang bersifat *perishable food* (pangan mudah rusak) karena sangat mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme pembusuk maupun patogen. Daging dan produk olahannya mempunyai kandungan gizi yang baik. Unsur utama daging adalah air, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Adanya unsur tersebut sangat mudah merusak daging dan menjadikannya sebagai media yang sangat cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme, terutama bakteri. Adanya kontaminasi bakteri pada daging mempengaruhi kualitasnya. Cara termudah untuk mendeteksi kerusakan daging adalah dengan melihat sifat fisiknya (Kuntoro, Ari, dan Nuraini, 2013).

Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan keracunan makanan (*foodborn diseases*). Keracunan makanan yang terjadi menunjukkan bahwa keamanan makanan di masyarakat masih kurang dan harus segera ditangani. Untuk mengatasi keracunan makanan atau penyakit yang diakibatkan oleh makanan, maka diperlukan upaya untuk mencegah terjadinya keracunan makanan.

Menurut Thaheer (2005), Upaya mencegah timbulnya penyakit yang diakibatkan oleh makanan yang tidak aman, maka dikembangkan suatu sistem manajemen mutu keamanan pangan. Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu diawali dengan penerapan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*). GMP merupakan suatu pedoman tentang cara memproduksi makanan yang baik dan bertujuan agar penyelenggara makanan memenuhi syarat yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas, terdapat 13 aspek yang harus dipenuhi dalam GMP. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit juga wajib menerapkan prinsip produksi makanan yang baik.

Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat bahan pangan yang dikategorikan mudah rusak yaitu olahan dari daging, daging terdapat dua jenis yaitu daging merah (daging sapi, daging kerbau, dan daging kambing) dan daging putih (daging yang berasal dari unggas dan ikan). Daging sapi bisa diolah menjadi beragam menu olahan, seperti soto daging, daging asap, tongseng, daging bumbu rawon, dan lain sebagainya.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh peneliti, ahli gizi di RSUD Queen Latifa menjelaskan bahwa dalam siklus menu dari rumah sakit terdapat tiga sampai empat kali siklus menu yang berbahan dasar daging sapi seperti soto daging, daging bumbu terik, dan daging bumbu rawon. Ahli gizi mengatakan bahwa menu olahan daging bumbu rawon mempunyai daya terima yang baik bagi pasien sehingga menjadi menu favorit pasien. Rawon adalah sajian tradisional khas dari daerah Jawa Timur yang terbuat dari irisan daging sapi dengan kuah khas yang berwarna hitam, kuah hitam dari rawon berasal dari biji buah picung yang sudah difermentasi menjadi keluak. Adapun kendala para pemasak di RSUD Queen Latifa saat memasak daging bumbu rawon yaitu saat memilih keluak, terkadang keluak yang digunakan sudah keras dan harus di rendam dengan air panas sebelum digunakan. Sebagai bahan tambahan dalam mengolah makanan, memilih keluak sebagai bumbu sebaiknya perlu diperhatikan kualitasnya. Ciri kualitas keluak yang baik adalah isi keluak terlepas dari kulitnya, biji berwarna hitam mengkilap, dan rasa tidak pahit diartikan bahwa keluak tersebut mempunyai kualitas yang baik. Sedangkan jika rasa keluak pahit, pertanda masih terdapat kandungan sianida, jika tetap digunakan sebagai bumbu masakan akan merusak cita rasa makanan. Saat mengolah makanan yang berbahan dasar daging dan keluak harus diperhatikan kebersihan lingkungan dan kebersihan penjamah makanannya karena sangat rentan terhadap cemaran biologi,

kimia, fisik, dan dapat mempengaruhi mutu olahan makanan berbahan dasar daging dan berbumbu keluak.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui tinjauan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya skor *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta.
- b. Diketuinya kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah penelitian teknologi pangan tentang keamanan pangan dari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan tinjauan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

b. Bagi Institusi Kampus

Hasil penelitian ini dapat menambah pustaka untuk perpustakaan tentang penelitian yang dilakukan yaitu “Tinjauan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan olahan daging bumbu rawon”

c. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan serta pengalaman peneliti di bidang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan olahan daging bumbu rawon dan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1 Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Michelle Florencia (2019)	<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) pada Produk Keripik Singkong di PT Boga Makmur Gracia, Kendal	Hasil penelitian baik	• Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional • Penelitian mengenai penerapan GMP	• Komponen GMP yang diteliti 18 komponen yaitu Penyimpanan, Pemeliharaan dan Program Sanitasi, Bahan Baku, Pengawasan Proses Produksi, Produk Akhir, Pengemas, Label dan Keterangan Produk, Pengangkutan, Penarikan Produk, Lokasi, Bangunan, Fasilitas dan Sanitasi, Mesin dan Peralatan, Karyawan, Pelatihan, Dokumentasi dan Pencatatan, Pelaksanaan Program, Laboratorium • Lokasi penelitian • Tahun penelitian
Indah Sri Wahyuni (2017)	Pengendalian Mutu Bawang Goreng Dengan Pendekatan Manual GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>) di UKM Sri Rejeki Palu Sulawesi Tengah	Hasil penelitian sesuai	• Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional • Penelitian mengenai penerapan GMP	• Komponen GMP yang diteliti hanya 7 komponen GMP yaitu lingkungan sarana pengolahan, bangunan dan fasilitas fisik, peralatan dan pengolahan, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendalian hama, kesehatan dan hygiene karyawan, proses produksi) • Lokasi Penelitian • Tahun penelitian

Fitria Novita Sari (2016)	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Di Dapur Rumah Sakit	Hasil penelitian baik, namun ada yang masih perlu diperhatik- an	• Metode observasi dengan rancangan cross sectional. • Penelitian mengenai penerapan GMP	• Lokasi Penelitian • Tahun penelitian
Kurnia Fitra Nanda (2015)	Gambaran Penerapan Sistem GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>) pada Proses Penyimpanan dan Pengolahan Makanan di Lapas Klas II A Bukit Tinggi Tahun 2015	Hasil penelitian cukup	• Metode penelitian yang digunakan yaitu observasional • Penelitian mengenai penerapan GMP	• Komponen GMP yang diteliti (pada penelitian ini hanya meneliti 4 komponen GMP) • Lokasi Penelitian • Tahun penelitian