

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian 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. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, dan dapat diterima oleh konsumen untuk mencapai status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu pasien dan karwayan rumah sakit (Kemenkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan erat kaitannya dengan pangan. Berdasarkan UU No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, pangan merupakan 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. Pangan olahan merupakan makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan makanan.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda yang lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Pangan yang aman dikonsumsi merupakan pangan yang tidak mengandung bahan yang membahayakan kesehatan dan keselamatan manusia. Oleh karena itu, kualitas dan keamanan pangan, baik secara biologis, kimia, maupun fisik, perlu dipertahankan agar dapat mengurangi penyakit karena makanan atau keracunan makanan (Depkes, 2000).

Dalam penyelenggaraan makanan, pangan rawan terkontaminasi pada saat proses penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, dan pendistribusian (Alwi, Ismail dan Palupi, 2019). Proses pengolahan makanan sangat rentan terhadap mikroorganisme, terutama bakteri, termasuk bakteri yang bersifat patogen. Bakteri yang patogen dapat ditemukan pada tanah, air, udara, manusia serta peralatan yang digunakan pada proses penerimaan hingga proses distribusi makanan. Penting bagi penjamah makanan untuk memperhatikan hygiene dan sanitasi keamanan makanan yang disajikan (Murtiningtyas, I., Wijanarka, A., 2019).

Penilaian keamanan pangan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah makan dapat dilakukan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan aspek tertentu untuk menyimpulkan

kriteria keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi. Skor Keamanan Pangan menilai empat aspek penting dalam pengolahan makanan. Empat aspek tersebut yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk mengontrol makanan dari segala kontaminasi.

Pangan hewani merupakan bahan makanan yang sering berhubungan dengan masalah keamanan secara mikrobiologis karena mudah terkontaminasi bakteri (Almukhlashiyna, 2022). Pada penelitian yang telah dilakukan oleh Purbaningrum (2021) tentang “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta” didapatkan hasil penilaian rata-rata total Skor Keamanan Pangan pada gulai ikan patin yaitu 0,7923 atau 79,23% termasuk dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi.

Menurut penelitian Ariyani (2020) tentang “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul” didapatkan hasil Skor Keamanan Pangan pada opor ayam yaitu 85,01% termasuk dalam kategori pangan rawan tetapi aman dikonsumsi. Hal ini dikarenakan terdapat beberapa kriteria yang tidak terpenuhi seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak, memakai penutup kepala saat memasak, dan bagian makanan yang tidak dapat dimakan ikut dimasak.

Salah satu jenis pangan hewani yaitu daging ayam. Daging ayam apabila dalam pengolahannya tidak dilakukan dengan baik dapat menimbulkan resiko kesehatan seperti keracunan dan infeksi bakteri *Salmonella* serta *Campylobacter*. Ayam merupakan salah satu lauk hewani yang sering muncul di siklus menu Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul. Olahan ayam muncul sebanyak 16 kali pada menu 10 hari + 1 di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul. Olahan ayam tersebut yaitu ayam bumbu rujak, ayam bumbu merah, ayam bumbu bali, ayam bumbu asam manis, ayam bumbu kuning, ayam semur, nugget ayam dan scotel ayam. Salah satu olahan daging ayam di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul yaitu ayam bumbu kuning. Ayam bumbu kuning muncul pada siklus menu ke I dan X.

Ayam bumbu kuning merupakan olahan ayam yang dalam pengolahannya dicampur dengan santan. Santan kelapa merupakan cairan berwarna putih hasil perasan daging kelapa yang diparut dengan atau tanpa penambahan air. Santan yang tidak diolah dengan benar sangat mudah mengalami kerusakan mutu fisik, kimia, mikrobiologi, maupun organoleptik. Kandungan air dan lemak yang tinggi menyebabkan santan mudah ditumbuhi mikroba pembusuk. Olahan santan yang mengalami kerusakan berdampak buruk bagi kesehatan apabila dikonsumsi. Santan yang rusak dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti masalah pencernaan, peningkatan risiko penyakit jantung, dan keracunan (Kailaku et al., 2012).

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa penelitian menunjukkan bahwa olahan lauk hewani yang disajikan rumah sakit dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ayam bumbu kuning yang diproduksi di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.

B. Rumusan Masalah

“Apakah kriteria keamanan pangan olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui kriteria keamanan pangan pada olahan ayam bumbu kuning menu ke X di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.
- b. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Higiene Pemasak (HGP) pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.

- c. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.
- d. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Distribusi Makanan (DMP) pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.
- e. Diketahui Skor Keamanan Pangan pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini merupakan penelitian bidang gizi bagian Gizi Institusi dengan cakupan penelitian keamanan pangan untuk menguji kelayakan dan mutu pangan pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul ditinjau menggunakan formulir Skor Keamanan Pangan (SKP).

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengetahui kriteria keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan ayam bumbu kuning di unit gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul serta dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan pengetahuan serta pemahaman terkait kriteria keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan.

b. Bagi Institusi

Sebagai bahan evaluasi mengenai keamanan pangan pada olahan ayam berdasarkan kriteria Skor Keamanan Pangan, sehingga dapat dijadikan pertimbangan dalam penyelenggaraan makanan yang bermutu dan aman.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

| No | Penelitian Lain | Persamaan | Perbedaan |
|----|--|---|---|
| 1. | Almukhlashiyna, Shalihata (2022), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (Skp) Pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten” | Meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. | Objek dalam penelitian Almukhlashiyna yaitu produk ikan nila sedangkan objek penelitian ini yaitu olahan ayam bumbu kuning. |
| 2. | Ariyani (2020), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul” | Meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. | Pengamatan dalam penelitian Ariyani dilakukan sebanyak dua kali, sedangkan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak satu kali. |
| 3. | Purbaningrum, Helena (2021), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta” | Meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. | Objek dalam penelitian Purbaningrum yaitu gulai ikan patin sedangkan objek penelitian ini yaitu olahan ayam bumbu kuning. |
| 4. | Ramadani, Desti Saniya (2021), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta” | Meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. | Objek dalam penelitian Ramadani yaitu olahan telur ayam sedangkan objek penelitian ini yaitu olahan ayam bumbu kuning. |