

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan masih menjadi masalah yang penting dalam bidang pangan sehingga perlunya perhatian khusus dalam pengawasan pangan. Dalam Peraturan Pemerintahan RI Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan, setiap orang yang menyelenggarakan proses kegiatan penyimpanan hingga pendistribusian pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan. Bahan makanan yang tidak diproduksi dengan cara yang tepat dapat menjadi sumber mikroorganisme dan kontaminan kimia yang dapat berbahaya dan menimbulkan masalah baru bagi pasien. Terjadinya kasus-kasus keracunan makanan seharusnya tidak akan terjadi apabila produk pangan diolah dengan prosedur pengolahan yang tepat (BPOM, 2007).

Berdasarkan data Badan Pengawasan Obat dan makanan (BPOM), dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP tahun 2023 diperoleh sebanyak 1.722 data kasus keracunan yang disebabkan oleh obat, suplemen kesehatan, kosmetik, pangan dan campuran yang telah dianalisis. Temuan kasus kejadian luar biasa diketahui bahwa mayoritas kasus sebanyak 1.110 kasus (64,46%) keracunan yang terjadi akibat makanan dan minuman.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah proses penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar. Salah satu penyelenggaraan makanan bagi konsumen dalam jumlah besar adalah di rumah sakit (Bachyar Bakri, 2018).

Peran rumah sakit sebagai penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan peraturan yang berlaku, karena makanan yang dikonsumsi oleh pasien harus memperhatikan keamanan makanan atau *food safety* yang meliputi hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan, hygiene dan sanitasi alat masak dan peralatan makan, hygiene personal karyawan, temperature dan waktu penanganan makanan (Jufri Sineke, 2018).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit ini bertanggung jawab untuk menyediakan makanan bagi pasien rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing-masing. Proses ini mencakup berbagai tahapan mulai dari perancangan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit untuk memastikan bahwa makanan yang diberikan memiliki kualitas tinggi, sesuai anggaran, aman, dan dapat diterima oleh pasien sehingga membantu mencapai kesembuhan dan status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Penjamah makanan berperan penting dalam menjaga kesehatan pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi dengan makanan. Penjamah makanan secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat penting agar sesuai dengan prosedur dan menghasilkan suatu makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, sebab makanan sangat rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani (Phambriah S. Kereh, 2013).

Pangan hewani merupakan sumber pangan yang dikonsumsi untuk mencukupi kandungan protein harian. Bahan pangan berkadar protein tinggi seperti pangan hewani, memerlukan metode yang tepat dalam proses pengolahannya karena kandungan gizi dan kadar airnya sangat tinggi. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada pangan hewani antara lain suhu, kadar air atau kelembaban, dan tingkat keasaman (Soeparno, 2009). Salah satu bahan pangan lauk hewani yang mudah terkontaminasi adalah daging sapi. Daging sapi rentan terkontaminasi terhadap bahaya biologi, yang merupakan benda hidup, yang biasanya mengakibatkan komplikasi bagi kesehatan konsumen karena mikroba yang ada dalam pangan (Chayatin., 2009).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Almukhlashiyn (2021) berjudul “Skor Keamanan Pangan Pada Produk Olahan Ikan Nila Di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten”, menunjukkan bahwa hasil penilaian rata-rata total Skor keamanan Pangan (SKP) pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten adalah 86,82% yang masuk dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

Salah satu upaya memperkuat pengawasan keamanan pangan dengan melakukan penilaian SKP. Skor keamanan pangan adalah penilaian produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan, yang merupakan hasil pengamatan terhadap Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan

Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Berdasarkan komponen-komponen tersebut, maka dapat digunakan untuk menyimpulkan kriteria keamanan dari produk pangan yang dihasilkan. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan namun masih aman dikonsumsi, serta rawan tidak aman dikonsumsi.

Pemilihan produk olahan rawon daging sapi sebagai objek penelitian didasarkan pada karakteristik bahan utamanya, yaitu daging sapi yang merupakan salah satu jenis pangan hewani dengan tingkat kerentanan tinggi terhadap kontaminasi mikrobiologis. Selain itu, rawon daging sapi termasuk salah satu menu lauk hewani yang disukai oleh Sebagian besar pasien, sehingga berpotensi dikonsumsi dalam jumlah signifikan pada hari penyajian.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, masih banyak ditemui olahan lauk hewani yang disajikan rumah sakit dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penilaian keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten, untuk mengetahui apakah makanan yang diolah masuk dalam kriteria pangan yang aman atau rawan dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Apa kriteria keamanan pangan berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kriteria keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi yang disajikan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)

2. Tujuan Khusus

Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Skor keamanan Pangan (SKP) di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten Pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi sebagai berikut :

- a. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).
- b. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Higiene Pemasak (HGP).

- c. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM).
- d. Diketahui Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Distribusi Makanan (DMP).
- e. Diketahui Tingkat Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP)

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian dengan judul “Gambaran Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten” bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian keamanan pangan yaitu menguji kelayakan dan mutu pangan ditinjau menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengetahui tingkat kriteria keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) terhadap produk Olahan Rawon Daging Sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten serta dapat mengaplikasikan mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan terutama pada materi SKP.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta wawasan tentang Skor Keamanan Pangan terkait tingkat kriteria keamanan pangan pada produk olahan makanan.

b. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa.

c. Bagi Institusi/ Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan referensi terhadap peningkatan keamanan pangan.

d. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan masukan dan literatur di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait keamanan pangan.

F. Keaslian Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat beberapa penelitian yang diacu oleh penulis yang dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Topik	Sumber	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Semur Ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta	Faradhisa, Ashgha (2021)	Didapatkan hasil penilaian SKP 82,57% termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi	- Jenis penelitian observasional - Desain penelitian <i>cross sectional</i> - Variabel bebas yaitu skor keamanan pangan	Objek penelitian yaitu semur ayam sedangkan peneliti adalah rawon daging sapi.
2.	Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten	Almukhlashiyin, Shalihata (2022)	Didapatkan hasil penilaian SKP 86,82% termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi	- Lokasi pengamatan - Jenis penelitian observasional - Desain penelitian <i>cross sectional</i> - Variabel bebas yaitu skor keamanan pangan	Objek penelitian yaitu Ikan Nila sedangkan peneliti adalah rawon daging sapi.
3.	Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta	Ramadani, D. S. (2021)	Didapatkan hasil penilaian SKP 82,4% termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi	- Jenis penelitian observasional - Desain penelitian <i>cross sectional</i> - Variabel bebas yaitu skor keamanan pangan	Objek penelitian yaitu Telur Ayam sedangkan peneliti adalah rawon daging sapi.