

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rumah sakit merupakan fasilitas kesehatan yang menyediakan pelayanan kesehatan dan perawatan bagi pasien. Rumah sakit dapat memberikan perawatan khusus yang tidak dapat ditangani di klinik atau fasilitas kesehatan lain. Selain karena fasilitas yang lebih canggih, rumah sakit juga menawarkan layanan medis yang lebih lengkap dan kualitas tenaga medis yang lebih berpengalaman. Menurut Undang-Undang No. 44 tahun 2009 tentang Rumah Sakit Pasal 1, rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Melalui pelayanan medis yang berkualitas, penelitian, dan program pelatihan, berperan dalam meningkatkan keberhasilan pengobatan, pencegahan penyebaran penyakit, dan promosi kesehatan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien yang bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas dan aman sesuai dengan kebutuhan gizi guna mencapai status gizi yang normal (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Makanan yang dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit apabila tidak memenuhi persyaratan. Makanan dapat terkontaminasi pada saat proses penyimpanan bahan makanan, pengolahan, maupun proses penyajian (pendistribusian).

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran kimia, biologis, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Undang-Undang RI menurut Peraturan Pemerintahan Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan). Keamanan pangan masih menjadi masalah signifikan di Indonesia, dengan angka kesakitan dan kematian akibat makanan yang masih tinggi. Kasus keracunan makanan sering terjadi, menunjukkan bahwa perhatian terhadap keamanan pangan sering kali terabaikan meskipun sangat penting untuk melindungi kesehatan masyarakat.

Provinsi Jawa Tengah merupakan salah satu wilayah dengan kasus keracunan makanan yang cukup sering terjadi, baik di lingkungan sekolah, acara sosial, maupun tempat umum. Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Jawa Tengah (2023), terdapat rata-rata 50-100 kasus keracunan makanan per tahun, dengan penyebab utama meliputi kontaminasi bakteri (seperti *Salmonella* dan *E. coli*), penggunaan bahan kadaluarsa, serta pengolahan makanan yang tidak higienis. Salah satu kasus terbesar terjadi di Kudus (2023), di mana 45 siswa SD mengalami mual dan muntah setelah mengonsumsi makanan dari kantin sekolah. Di Semarang (2022), 50 orang keracunan usai menghadiri resepsi pernikahan akibat makanan yang tercemar bakteri (Ningsih, S., et al., 2021).

Dalam bahan pangan, zat gizi mikro dan makro saling berkaitan satu sama lain. Segala macam bahan pangan, baik bahan pangan hewani atau nabati mudah mengalami kerusakan. Pangan asal hewan memiliki sifat yang mudah rusak dan berpotensi dapat membahayakan karena cemaran bahaya biologis, kimia, dan fisik yang mengganggu kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah No. 86,2019). Umumnya bahan pangan hewani tidak memiliki daya simpan yang lama terutama dalam kondisi segar. Sifat mudah rusak membuat bahan pangan hewani rentan terhadap kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar air pada pangan hewani sangat tinggi, serta mengandung vitamin dan mineral. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme pada pangan hewani antara lain suhu penyimpanan, waktu, kadar oksigen, kadar air atau kelembapan, serta PH dan tingkat keasaman. Selain itu bahan pangan hewani memiliki tekstur lembek dan lunak, sehingga rentan terhadap kerusakan akibat tekanan luar. Penyimpanan dan pengolahan yang kurang tepat dapat menurunkan kualitas bahan pangan yang berpotensi membahayakan kesehatan konsumen jika dikonsumsi. Kerusakan bahan pangan dapat memengaruhi kualitas nutrisi dan keamanan, sehingga pengelolaan yang tepat sangat diperlukan.

Kualitas dan keamanan dalam pengolahan jenis makanan ini tak hanya berpengaruh pada kesehatan pasien, tetapi juga mencerminkan penerapan protokol keamanan pangan secara keseluruhan di lingkungan rumah sakit. Meski ada berbagai opsi sumber protein, fokus pada salah satu jenis yang rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme seperti olahan ikan. Olahan ikan

merupakan salah satu sumber protein hewani yang umum dan sering disajikan dalam menu makanan di banyak rumah sakit, termasuk Rumah Sakit “B”.

Hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit “B”, didapatkan beberapa penjamah makanan melepas dan memasang masker secara berulang saat proses memasak, yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi melalui droplet pernapasan. Selain itu, kondisi lingkungan kerja juga kurang mendukung karena ventilasi dapur yang selalu tertutup, sehingga sirkulasi udara tidak lancar dan kelembapan tinggi dapat menjadi media pertumbuhan bakteri.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin melakukan penelitian mengenai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk olahan ikan nila bumbu rendang yang disajikan di Rumah Sakit “B”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu :

1. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) yang diperoleh dari hasil penilaian terhadap olahan ikan nila bumbu rendang di Rumah Sakit “B”?
2. Apa kriteria keamanan pangan olahan ikan nila bumbu rendang di Rumah Sakit “B” berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP)?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas pangan pada olahan ikan nila bumbu rendang berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Sakit “B”.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya Skor Keamanan Pangan (SKP) yang diperoleh dari hasil penilaian terhadap olahan ikan nila bumbu rendang di Rumah Sakit “B”.
- b. Diketuainya kriteria keamanan pangan olahan ikan nila bumbu rendang di Rumah Sakit “B” berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

## **D. Ruang Lingkup**

### 1. Lingkup Kompetensi

Mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 342 Tahun 2020 tentang Standar Profesi Nutrisisionis, penelitian ini berada dalam area kompetensi penyelenggaraan makanan (food service). Adapun kompetensi yang dapat dikembangkan melalui penelitian ini meliputi kemampuan nutrisisionis dalam mengelola sistem penyelenggaraan makanan di institusi, termasuk pengawasan proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan. Selain itu, nutrisisionis juga dituntut untuk mampu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan serta mengelola fasilitas fisik dan peralatan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan.

### 2. Lingkup Subjek Penelitian

Subjek atau sasaran dalam penelitian ini mencakup tenaga gizi (ahli gizi) dan penjamah makanan yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit “B”.

### 3. Lingkup Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit “B” sebagai lokasi utama pengumpulan data dan observasi.

### 4. Lingkup Waktu Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian berlangsung selama satu bulan, yaitu mulai dari tanggal 6 Januari 2025 hingga 5 Februari 2025.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

#### a. Pengembangan Ilmu Pengetahuan di Bidang Keamanan Pangan

Penelitian ini menambah wawasan dalam bidang keamanan pangan, terutama mengenai standar kualitas pengolahan pangan berbasis hewani di fasilitas kesehatan. Temuan yang diperoleh menjadi dasar pengembangan teori baru tentang cara meningkatkan keamanan pangan di rumah sakit.

#### b. Penguatan Penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP)

Studi ini memvalidasi penggunaan Skor Keamanan Pangan (SKP) dalam evaluasi kualitas pengolahan pangan. Hasil penelitian berkontribusi terhadap penyempurnaan metodologi penilaian keamanan pangan yang dapat diterapkan lebih luas di institusi pelayanan kesehatan.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan memberikan rekomendasi yang berguna untuk perbaikan dalam

penyelenggaraan makanan, termasuk meningkatkan kualitas pemilihan bahan baku, hygiene pemasak, proses pengolahan, dan cara penyajiannya, serta membantu mengidentifikasi aspek-aspek yang perlu ditingkatkan dalam prosedur yang digunakan rumah sakit, sehingga strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan dapat diimplementasikan dengan lebih efektif.

b. Bagi Institusi Pendidikan Program Vokasi Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berfungsi sebagai bahan ajar dan studi kasus yang relevan dalam kurikulum pendidikan di bidang ilmu pangan, kesehatan Masyarakat, dan manajemen rumah sakit, guna memberikan pemahaman praktis dan aplikatif kepada mahasiswa serta sebagai referensi tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta mengenai keamanan pangan.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini menjadi referensi penting bagi peneliti berikutnya dalam mengkaji aspek keamanan pangan di rumah sakit. Dengan landasan teori dan temuan yang dikembangkan, peneliti selanjutnya dapat memperluas area studi, mengidentifikasi solusi inovatif, atau melakukan komparasi penerapan keamanan pangan di berbagai fasilitas kesehatan.

d. Bagi Peneliti

Peneliti diharapkan mampu mengaplikasikan pengetahuan serta materi terkait Skor Keamanan Pangan yang diperoleh selama

mengikuti mata kuliah Pengawasan Mutu Pangan. Sehingga peneliti dapat mengembangkan kompetensi diri dalam praktik pengawasan dan evaluasi keamanan pangan di rumah sakit.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1. Sari, E. N. (2024) "Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Bakery ABC di Kabupaten Kediri"	Persamaan dari penelitian ini adalah penggunaan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan metode penelitian yang bersifat observasional deskriptif.	Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi penelitian serta kurangnya spesifikasi bahan makanan yang diteliti.
2. Faradhisa, A. (2021) "Skor Keamanan PANGAN (SKP) Pada Produk Olahan Semur Ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta"	Persamaan dari penelitian ini adalah penggunaan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan jenis penelitian yang bersifat observasional deskriptif.	Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi penelitian
3. Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021) "Penilaian skor keamanan pangan pada UMKM rumah makan ABC di Kabupaten Sumbawa"	Persamaan dari penelitian ini adalah penggunaan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan metode penelitian observasional deskriptif.	Perbedaan dari penelitian ini adalah lokasi penelitian dan spesifikasi produk olahan yang kurang rinci

Berdasarkan penelusuran berbagai referensi hingga waktu penelitian ini dilaksanakan, tidak ditemukan adanya penelitian terdahulu yang secara spesifik membahas topik yang sama, sehingga penelitian ini dapat dikatakan sebagai kajian yang belum pernah dilakukan oleh peneliti lain sebelumnya.