

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan yang memanfaatkan berbagai sumber daya untuk menyajikan makanan yang sesuai harapan demi mencapai kepuasan konsumen <sup>1</sup>. Penyelenggaraan makanan institusi/massal adalah penyelenggaraan makanan pada skala massal atau di dalam jumlah yang besar. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu contoh dari penyelenggaraan makanan yang bersifat institusi/massal yang meliputi perencanaan menu hingga distribusi serta penyajian terhadap pasien. Targetnya ialah memperoleh status gizi serta kesehatan pasien yang optimal melalui makanan sesuai kebutuhan serta kondisi mereka <sup>2</sup>. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan berkualitas yang aman dikonsumsi sesuai kebutuhan gizi, dan dapat diterima oleh pasien untuk mendukung proses penyembuhan <sup>3</sup>.

Prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi adalah hygiene dan kesehatan. Pengelolaan yang tidak tepat oleh penjamah makanan dapat menyebabkan penyakit, keracunan, atau alergi akibat kontaminasi bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan <sup>4</sup>. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan. Keamanan pangan adalah aspek penting dalam pengelolaan makanan, di mana makanan yang diproduksi harus terjamin keamanan dan kualitasnya <sup>5</sup>.

Berdasarkan UU RI Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan mendefinisikan keamanan 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. Menjamin mutu dan keamanan pangan penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

Penerapan sistem keamanan pangan di jasa pengolahan makanan seperti rumah sakit perlu dilakukan untuk menghasilkan mutu produk yang baik. Salah satu bentuk pengawasannya adalah melalui konsep penilaian skor keamanan pangan (SKP), yaitu evaluasi yang mencakup seluruh proses dengan menekankan aspek higienitas dari pemilihan bahan baku hingga makanan siap dikonsumsi. Penilaiannya meliputi empat aspek utama, yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP), dengan tujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi<sup>6</sup>.

Kontaminasi mikroba pada bahan pangan hewani serta produk olahannya merupakan hal penting yang harus diperhatikan. *Escheriichia Coli* (E. Coli) adalah salah bakteri penyebab penyakit yang diakibatkan karena kontaminasi pada makanan. Kontaminasi tersebut umumnya disebabkan oleh bahan pangan segar seperti ikan, yang terjadi secara langsung maupun tidak langsung dan dapat berisiko terhadap kesehatan jika dikonsumsi<sup>7</sup>. Pada penelitian yang dilakukan oleh (Hayati, 2022), yang mengamati Skor Keamanan Pangan (SKP)

pada olahan lauk hewani diperoleh rata-rata skor keamanan pangan sebesar 84,68% dengan kategori rawan tetapi aman dikonsumsi<sup>8</sup>. Penelitian lain yang dilakukan oleh (Purbaningrum, 2021) pada produk olahan ikan patin diperoleh skor keamanan pangan sebesar 81,48% dengan kategori rawan tetapi aman dikonsumsi<sup>9</sup>. Penelitian yang dilakukan oleh (Almukhlashiyna, 2022) pada produk olahan ikan nila juga memperoleh skor keamanan pangan sebesar 86,82% yang termasuk kategori rawan tetapi aman dikonsumsi<sup>10</sup>.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang rentan mengalami kontaminasi. Sumber kontaminasi dapat berasal dari berbagai tahapan, mulai dari proses penyimpanan hingga pengolahan, dan dapat berupa kontaminasi biologis dan fisik<sup>11</sup>. Penanganan ikan yang kurang tepat selama penangkapan, penyimpanan, dan distribusi hingga ke konsumen juga dapat memicu terbentuknya histamin pada ikan dari famili *Scombridae*. Pembentukan histamin tersebut berpotensi menimbulkan reaksi alergi pada sebagian orang, dengan gejala seperti urtikaria, sakit kepala, dan mual<sup>12</sup>.

Selain itu, selama dua kali pengamatan pada hidangan ikan tuna bumbu merah yang disajikan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto masih ditemukan sisa makanan dalam jumlah yang cukup tinggi yaitu sekitar >40%. Hal tersebut terbilang cukup tinggi jika dibandingkan dengan standar ideal  $\leq 20\%$ . Tingginya sisa makanan dapat mengindikasikan adanya faktor yang memengaruhi penerimaan pasien pada hidangan tersebut, baik dari segi cita rasa, tekstur, maupun kualitas pengolahan. Kondisi ini juga dapat mencerminkan adanya potensi ketidaksesuaian pada proses penanganan

makanan yang berdampak pada mutu hidangan yang diterima pasien. Situasi tersebut menunjukkan perlunya penilaian yang lebih mendalam terhadap aspek keamanan pangan pada olahan ikan tuna guna mengetahui seluruh tahapan pengolahan telah dilaksanakan sesuai standar.

Berdasarkan uraian tersebut, masih banyak ditemui olahan lauk hewani khususnya olahan ikan yang tergolong rawan tetapi aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan analisis skor keamanan pangan pada olahan ikan tuna yang disajikan oleh RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Berapa skor keamanan pangan (SKP) pada produk olahan ikan tuna di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto?
2. Apa kriteria keamanan pangan pada olahan ikan tuna di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto?

## **C. Tujuan**

1. Tujuan Umum

Mengetahui kriteria keamanan pangan berdasarkan nilai skor keamanan pangan (SKP) pada produk olahan ikan tuna di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya hasil skor keamanan pangan (SKP) berdasarkan aspek pemilihan bahan makanan (PPB), higiene sanitasi (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP) pada produk olahan ikan tuna di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.
- b. Diketuainya kriteria skor keamanan pangan pada produk olahan ikan tuna di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

## **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Analisis Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Daging Tuna di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto” termasuk dalam bidang gizi institusi dengan cakupan penelitian yaitu terkait penilaian mutu dan keamanan pangan, serta hygiene dan sanitasi makanan.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

#### a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pentingnya aspek keamanan pangan, khususnya pada produk olahan ikan tuna, serta memberikan dasar ilmiah dalam melakukan evaluasi menu makanan di fasilitas pelayanan kesehatan.

#### b. Bagi Institusi Pendidikan

Menjadi kontribusi ilmiah dalam pengembangan kajian di bidang keamanan pangan sehingga dapat digunakan sebagai referensi dan menambah sumber kepustakaan.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto

Memberikan informasi yang berguna sebagai bahan evaluasi dan perbaikan terhadap proses pengolahan serta penyajian makanan sebagai upaya peningkatan mutu keamanan pangan guna menunjang pelayanan gizi yang optimal.

### b. Bagi Pembaca

Memberikan pemahaman dan wawasan mengenai hasil analisis keamanan pangan pada olahan lauk hewani khususnya ikan tuna, sehingga dapat menjadi acuan dalam memahami pentingnya penerapan standar keamanan pangan pada proses pengolahan makanan.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian Lain	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Alifa, Olivia Pratama (2025), penelitian berjudul “Kajian Keamanan Pangan Ditinjau Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Olahan Ayam Bumbu Kuning di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul”	Diperoleh hasil penilaian SKP 96,29% yang termasuk keamanan pangan sedang.	Meneliti Keamanan Pangan dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif.	Skor Desain penelitian <i>cross sectional</i> , sedangkan penelitian ini <i>survey</i> .
2.	Dewi, Annisa Kurnia (2025),	Diperoleh hasil	Meneliti Keamanan	Skor Desain penelitian

No	Penelitian Lain	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	penelitian berjudul “Gambaran Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten”	penilaian SKP 93,12% yang termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi.	Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif.	<i>cross sectional</i> , sedangkan penelitian ini <i>survey</i> .
3.	Almukhlashiyna, Shalihata (2022), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten”	Diperoleh hasil penilaian SKP 86,82% yang termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi.	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif, objek yang diteliti adalah olahan ikan, penelitian dilakukan 2 kali pengamatan.	Desain penelitian <i>cross sectional</i> , sedangkan penelitian ini <i>survey</i> .
4.	Purbaningrum, Helena (2021), penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta”	Diperoleh hasil penilaian SKP 81,48% yang termasuk kategori rawan tapi masih aman untuk dikonsumsi.	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif, objek yang diteliti adalah olahan ikan.	Desain penelitian <i>cross sectional</i> , sedangkan penelitian ini <i>survey</i> , dan penelitian hanya dilakukan satu kali.