

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian penting dari pelayanan kesehatan yang berperan dalam menunjang proses penyembuhan dan pemulihan pasien. Pelayanan gizi rumah sakit tidak hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan zat gizi sesuai kondisi klinis pasien, tetapi juga harus menjamin keamanan pangan yang diberikan. Keamanan pangan menjadi aspek krusial karena pasien rumah sakit umumnya berada dalam kondisi rentan terhadap infeksi akibat penurunan daya tahan tubuh, sehingga risiko terjadinya penyakit bawaan makanan dapat berdampak serius terhadap status kesehatan pasien (1).

Salah satu kelompok pasien yang memerlukan perhatian khusus dalam penyelenggaraan makanan adalah pasien yang mendapatkan diet *blenderized*. Diet *blenderized* merupakan bentuk modifikasi tekstur makanan yang dihaluskan dan umumnya diberikan kepada pasien dengan gangguan mengunyah, menelan, atau kondisi klinis tertentu. Proses pengolahan makanan *blenderized* melibatkan banyak tahapan, seperti pemasakan, penghalusan, pemorsian, dan penyajian, yang meningkatkan risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik apabila tidak dikendalikan secara sistematis (2). Selain itu, karakteristik makanan *blenderized* yang memiliki kadar air tinggi dan tekstur homogen menjadikannya lebih rentan terhadap pertumbuhan mikroorganisme patogen apabila terjadi penyimpangan suhu atau waktu penyimpanan (3).

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem manajemen keamanan pangan yang bersifat preventif dan sistematis, yang bertujuan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan terhadap keamanan pangan pada setiap tahapan proses produksi (4). Penerapan HACCP direkomendasikan secara luas oleh organisasi internasional seperti *Codex Alimentarius Commission* dan *World Health Organization* sebagai pendekatan yang efektif dalam menjamin keamanan pangan, termasuk pada penyelenggaraan makanan institusi dan rumah sakit (5). Sementara itu di Indonesia, prinsip-prinsip HACCP juga sejalan dengan kebijakan pemerintah terkait higiene sanitasi pangan dan penyelenggaraan makanan rumah sakit (6).

Meskipun demikian, penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* di rumah sakit masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan sumber daya, variasi kepatuhan petugas terhadap prosedur, serta belum tersedianya dokumen rancangan HACCP yang spesifik untuk produk makanan tertentu. RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto sebagai rumah sakit rujukan regional dengan jumlah pasien yang besar memiliki kompleksitas tinggi dalam penyelenggaraan makanan, termasuk penyediaan diet *blenderized*. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk merancang penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* yang terstruktur, aplikatif, dan sesuai dengan kondisi operasional instalasi gizi rumah sakit sebagai upaya pencegahan risiko bahaya pangan dan peningkatan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun rumusan masalah penelitian ini yaitu: “Bagaimana rancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto?”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Memperoleh rancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

2. Tujuan Khusus

- a. Memperoleh rancangan struktur organisasi tim HACCP.
- b. Mendeskripsikan karakteristik produk dan penggunaannya.
- c. Memperoleh rancangan diagram alir proses produksi yang terverifikasi.
- d. Menganalisis bahaya dan menentukan tindakan pengendalian.
- e. Mengidentifikasi dan menetapkan titik kendali kritis (CCP).
- f. Mengidentifikasi dan menetapkan batas kritis.
- g. Memperoleh rancangan prosedur pemantauan, tindakan koreksi, verifikasi dan sistem dokumentasi HACCP.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam merancang penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP.

2. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Sebagai bahan referensi untuk dijadikan informasi oleh seluruh mahasiswa dan civitas akademika tentang pembuatan rancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP sebagai upaya pengendalian mutu makanan di rumah sakit.

3. Bagi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam pembuatan rancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP sebagai upaya pengendalian mutu makanan di rumah sakit.

E. Keaslian Riset Ilmiah

Penelitian ini merupakan studi mengenai perancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Penerapan prinsip HACCP dalam penyelenggaraan diet *blenderized* pada pasien sangat diperlukan untuk menjamin keamanan pada setiap tahapan persiapan hingga penyajian makanan. Kebijakan nasional maupun global saat ini juga mendorong penguatan implementasi HACCP pada institusi penyelenggara makanan, termasuk rumah sakit, untuk memastikan bahwa proses produksi pangan terlaksana sesuai standar keamanan yang berlaku dan mampu meminimalkan potensi bahaya terhadap pasien (7). Penelitian sejenis yang telah dilakukan sebelumnya adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Novriani RA (2023) ⁽⁸⁾	Analisis higiene sanitasi makanan dan penerapan prinsip <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP) pada pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat	<ul style="list-style-type: none"> - Meneliti penerapan prinsip HACCP di instalasi gizi rumah sakit; fokus pada higiene sanitasi pengolahan makanan. - Menekankan identifikasi bahaya dan kepatuhan terhadap praktik sanitasi yang relevan untuk justifikasi pentingnya HACCP pada makanan <i>blenderized</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lokasi berbeda dan jenis menu yang dianalisis bersifat makanan umum rumah sakit, bukan khusus makanan <i>blenderized</i> - Penelitian bersifat evaluatif terhadap praktik yang berjalan, bukan perancangan spesifik rancangan HACCP untuk produk <i>blenderized</i>
2	Yousefi, <i>et al.</i> , (2025) ⁽⁹⁾	Implementation of hazard analysis and critical control points (HACCP) for microbial safety of enteral feeding solutions at Imam Khomeini Hospital, Urmia, Iran	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan pendekatan HACCP untuk identifikasi bahaya mikrobiologis dan menetapkan CCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan enteral yang diteliti berbeda karakteristiknya - Studi ini memfokuskan pada aspek mikrobiologi dan hasil intervensi HACCP
3	Jayadipraja EA, Tobigo R, Asrullah M, Depu AH (2022) ⁽¹⁰⁾	Hazard Analysis and Critical Control Points at Hospitals: How applied in Kendari City, Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> - Membahas penerapan HACCP di rumah sakit Indonesia - Mengidentifikasi bahaya, penetapan CCP, serta praktik pengendalian 	<ul style="list-style-type: none"> - Fokus penelitian lebih umum pada penerapan HACCP di rumah sakit (skala instalasi) dan tidak spesifik terhadap perancangan HACCP untuk makanan <i>blenderized</i>