

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu sistem pengelolaan yang mencakup berbagai tahapan yang saling berkaitan. Proses tersebut diawali dengan penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan pangan, dan penyusunan anggaran belanja. Selanjutnya dilakukan pengadaan, penerimaan, serta penyimpanan bahan makanan, kemudian dilanjutkan dengan pengolahan atau pemasakan, distribusi makanan kepada pasien, hingga kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi sebagai bagian dari pengendalian mutu penyelenggaraan makanan (Kemenkes, 2013). Sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit dirancang untuk menyediakan makanan berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan serta tingkat penerimaan pelayanan konsumen. Hal ini bertujuan untuk mencapai nilai gizi yang optimal bagi pasien (Anwar *et al.*, 2023).

Pangan merupakan seluruh bahan yang berasal dari sumber daya hayati, meliputi hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, serta air, baik dalam bentuk yang telah mengalami pengolahan maupun yang masih dalam kondisi alami, yang dimanfaatkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia. Selain itu juga mencakup bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, serta berbagai bahan lain yang digunakan dalam tahapan penyiapan, pengolahan, dan/atau

pembuatan produk makanan maupun minuman (PP, 2019). Pangan dikatakan aman apabila terhindar dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain sehingga memenuhi standar keamanan pangan.

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019, Keamanan pangan merupakan suatu kondisi yang diwujudkan melalui berbagai upaya untuk melindungi pangan dari potensi kontaminasi biologis, kimia, maupun benda asing yang dapat menimbulkan gangguan, kerugian, atau membahayakan kesehatan manusia. Selain itu, pangan yang aman harus memenuhi ketentuan yang tidak bertentangan dengan nilai agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga layak serta aman untuk dikonsumsi (PP, 2019).

Untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi perlu dilakukan penilaian keamanan pangan, salah satunya dengan melakukan penilaian keamanan pangan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP). SKP merupakan instrumen penilaian terhadap proses produksi pangan berdasarkan kriteria-kriteria tertentu. Instrumen ini digunakan untuk menyimpulkan kategori keamanan pangan yang dihasilkan. Aspek-aspek yang dinilai meliputi Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Kategori hasil penilaian SKP meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi masih aman dikonsumsi serta rawan dan tidak aman dikonsumsi.

Pemilihan produk olahan ikan sebagai objek penelitian didasarkan pada karakteristik bahan utamanya, yaitu ikan yang merupakan salah satu jenis bahan makanan yang rentan sekali rusak akibat serangan mikroba. Kontaminasi mikroba disebabkan adanya kontaminasi akibat cemaran bakteri karena lingkungan yang kotor melalui udara, air, ataupun kontak langsung dengan sumber bakteri sehingga dapat menyebabkan kontaminasi mikroba. Kontaminasi mikroba artinya ketika bahan makanan tercampur atau tercemar oleh mikroba tertentu sehingga menyebabkan kerusakan pada bahan makanan tersebut (Azara & Saidi, 2020).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Pradynyani, Padmiari, dan Gumala (2022) didapatkan bahwa hasil penilaian rata-rata total skor keamanan pangan pada gulai ikan patin sebesar 85,25% dan termasuk kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan Sari (2024) didapatkan bahwa hasil penilaian rata-rata total skor keamanan pangan pada produk *bakery* sebesar 86,69% dan termasuk kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, masih ditemui olahan lauk hewani yang tergolong dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Kondisi tersebut menjadi dasar bagi peneliti untuk melakukan penelitian mengenai skor keamanan pangan pada olahan lauk hewani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Salah satu jenis bahan makanan hewani yang dijadikan lauk di RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah ikan tuna.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul
2. Apa kriteria keamanan pangan pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya kriteria keamanan pangan berdasarkan hasil skor keamanan pangan (SKP) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada ikan tuna bumbu serani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
 - b. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Higiene Pemasak (HGP) pada ikan tuna bumbu serani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
 - c. Diketuinya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada ikan tuna bumbu serani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul

- d. Diketuainya hasil Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Distribusi Makanan (DMP) pada ikan tuna bumbu serani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul
- e. Diketuainya kriteria Skor Keamanan Pangan pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul

D. Ruang Lingkup

Penelitian yang berjudul “Gambaran Skor Keamanan Pangan pada Ikan Tuna Bumbu Serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul” berada dalam ruang lingkup ilmu gizi, khususnya pada bidang penyelenggaraan makanan (*food service*). Fokus penelitian diarahkan pada aspek keamanan pangan yang dinilai menggunakan formulir Skor Keamanan Pangan (SKP). Melalui penilaian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat kelayakan dan mutu pangan dari menu ikan tuna bumbu serani yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Mengetahui tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan pengetahuan dan pemahaman terkait penerapan penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP).

b. Bagi Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi untuk perbaikan pada penyelenggaraan makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

c. Bagi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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

F. Keaslian Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian-penelitian sebelumnya yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian Lain	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Pradnyani, NPWD, Padmiari, IAE, Gumala, NMY (2022), penelitian ini berjudul “Keamanan	Hasil penilaian skor keamanan pangan sebesar 85,25% dan	- Meneliti tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional	- Lokasi pengamatan Penelitian dilakukan di 13 lokasi sedangkan peneliti

No	Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
	Lain			
	Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Desa Penyaringanm Kecamatan Mendoyo”	termasuk kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi	yang bersifat deskriptif. - Pengamatan dilakukan satu kali	hanya satu lokasi
2.	Sari, Elfania Novita (2024), penelitian ini berjudul “Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Bakery ABC di Kabupaten Kediri”	Hasil penilaian skor keamanan pangan sebesar 86,69% dan termasuk kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi	- Meneliti skor keamanan pangan dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif - Meneliti satu produk olahan - Pengamatan dilakukan satu kali	- Lokasi pengamatan - Objek penelitian yaitu produk bakery sedangkan peneliti adalah ikan tuna bumbu serani