

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makan di rumah sakit berperan dalam menyediakan makanan untuk pasien yang disesuaikan dengan kebutuhan gizinya dengan tujuan agar mempercepat proses penyembuhan dari suatu penyakit (Maulina, 2024). Pada proses penyelenggaraan makan perlu memperhatikan keamanan pangan yang akan disajikan kepada konsumen. Keamanan pangan merupakan suatu kondisi dan upaya dalam mencegah pangan dari cemaran baik mikrobiologi, kimia, dan fisik yang mempengaruhi kesehatan manusia (Njatrijani, 2021).

Kontaminasi pada makanan dapat menyebabkan *foodborne disease* yang disebabkan adanya makanan atau minuman yang tercemar oleh mikroorganisme patogen yang terdapat dalam makanan. Penyakit ini umumnya bersifat toksik maupun infeksius yang disebabkan oleh mikroorganisme patogen yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi (Safira, 2021). Saat ini marak terjadinya kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh berbagai faktor. *Institute for Development of Economics and Finance* (Indef) menemukan 4.000 siswa korban keracunan MBG delapan bulan terakhir yang mencakup dari jenjang taman kanak - kanak hingga sekolah menengah atas. Pemerintah daerah Kupang dan Jawa Barat bersama Badan Gizi Nasional menemukan makanan yang dikonsumsi oleh siswa mengandung bakteri *Escherichia coli*

(*E. Coli*) dan Salmonella. Penyebabnya diduga disebabkan oleh beberapa faktor yaitu cemaran mikrobiologis, kimia, ketidaksesuaian pengolahan dan penyimpanan bahan dengan prosedur yang ditetapkan, dan jarak waktu antara pengolahan hingga penyajian yang terlalu lama. Daging ayam, sapi, maupun ikan termasuk dalam bahan pangan yang sensitif dengan kandungan air dan protein yang tinggi dimana hal tersebut menjadi tempat yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme (Adrian, 2025).

Untuk menghindari timbulnya penyakit yang diakibatkan oleh makanan, maka rumah sakit perlu menjaga sistem penyelenggaraan makanan mulai dari pengadaan bahan, penyimpanan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan jadi, pendistribusian makanan, hingga penyajian makanan kepada konsumen/pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus memperhatikan kualitas dan keamanan pangannya. Salah satu upaya untuk menjaga keamanan pangan di rumah sakit yaitu dengan diterapkannya *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit. GMP merupakan pedoman atau acuan pengolahan pangan dalam menghasilkan produk pangan yang aman dan layak konsumsi (Amalia, 2019). Instalasi gizi rumah sakit perlu menerapkan prinsip GMP sebagai salah satu jaminan keamanan pangan bagi pasien dan pencegahan terjadinya *foodborne disease* (Sari, 2016).

Keamanan pangan juga dapat ditinjau melalui skor keamanan pangan dan HACCP. Skor Keamanan Pangan (SKP) mengacu pada aspek

higienitas yang berkaitan dengan proses produksi. Sementara GMP digambarkan sebagai sistem keamanan pangan yang lebih luas untuk pencegahan kontaminasi (Pathiassana dan Izharrido, 2021). GMP menjadi prasyarat awal dari HACCP yang berfokus pada aspek proses produksi untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk yang dihasilkan dan penjamah makanannya. Sedangkan HACCP menganalisis aspek yang lebih kompleks yaitu *critical control point* (CCP) yang memerlukan pengawasan ketat dalam pelaksanaannya (Choironi, 2018). Dengan demikian penerapan keamanan pangan melalui GMP di RS lebih mudah dilakukan dan dapat menggambarkan keamanan pangan di institusi penyelenggaraan makanan.

Daging ayam merupakan salah satu makanan yang rawan terjadinya kontaminasi, karena ayam mengandung air dan protein yang tinggi dimana bakteri dapat tumbuh dengan baik di dalamnya. Bakteri *Salmonella sp* dapat ditemukan pada daging ayam yang terkontaminasi yang menyebabkan penyakit/infeksi pada manusia. *Salmonella sp.* merupakan jenis bakteri penyebab penyakit menular antara hewan dan manusia yang 80,1% dapat ditularkan melalui makanan, 6,3% ditularkan antar manusia, dan 4,3% melalui hewan. Selain itu, praktik personal hygiene penjamah makanan juga berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan pangan produk makanan yang dihasilkan (Susilaningrum *et al.*, 2022).

Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang sering digunakan dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD PS selain ikan. Dalam satu siklus menu di Instalasi Gizi RSUD PS, daging

ayam digunakan sebanyak 11 kali dengan 4 kali pada makan siang, 5 kali pada makan sore, dan 2 kali pada makan pagi.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin mengetahui gambaran penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS. Alasan penelitian dilakukan yaitu bahan makanan berbahan dasar ayam sering muncul pada siklus menu di rumah sakit dan memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi makanan. Penelitian akan dilakukan di Rumah Sakit karena ingin mengetahui gambaran keamanan pangan yang diterapkan di Rumah Sakit tersebut. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk yang disajikan untuk pasien yang dirawat di RSUD PS sehingga terjadinya kontaminasi pada makanan dapat dicegah.

B. Rumusan Masalah

1. Berapa skor *Good Manufacturing Practices* berdasarkan aspek – aspek dari *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS?
2. Apa kriteria penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuainya gambaran penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya skor *Good Manufacturing Practices* berdasarkan aspek – aspek dari *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS.
- b. Diketuainya kriteria penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, peneliti termasuk dalam area kompetensi Penyelenggaraan Makanan (*Food Service*).

2. Lingkup Kemampuan/Kompetensi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/342/2020, kemampuan/kompetensi peneliti yaitu mampu : Mengawasi mutu makanan dan keamanan pangan.

3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dalam penelitian ini adalah ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD PS.

4. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dalam penelitian ini yaitu berada di Instalasi Gizi RSUD PS.

5. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu dalam penelitian ini yaitu penelitian dilakukan pada bulan Januari – Februari 2026.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini harapannya dapat digunakan untuk meningkatkan jaminan keamanan pangan dengan penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam di institusi penyelenggaraan makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penjamah Makanan

Hasil dari penelitian dapat menjadi panduan praktis dalam menerapkan keamanan pangan khususnya pada penerapan *Good Manufacturing Practices* di Rumah Sakit, sehingga meningkatkan keamanan dan kualitas makanan yang diolah serta mengurangi risiko kontaminasi.

b. Bagi Ahli Gizi

Hasil dari penelitian dapat menjadi acuan untuk mengintegrasikan prinsip *Good Manufacturing Practices* dalam perencanaan menu dan pengawasan nutrisi pasien di rumah sakit.

c. Bagi Institusi Penyelenggaraan Makanan

Hasil dari penelitian dapat digunakan untuk bahan evaluasi dan pengembangan kebijakan terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* di institusi penyelenggaraan makanan.

d. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil dari penelitian dapat digunakan untuk menambah pustaka mengenai bidang gizi tentang *Good Manufacturing Practices* di perpustakaan institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

e. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian dapat menjadi sumber informasi dan dapat dijadikan referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai gambaran penerapan *Good Manufacturing Practices* di Jasa Boga Golongan B yaitu rumah sakit.

f. Bagi Peneliti Sendiri

Hasil dari penelitian dapat menambah wawasan peneliti mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* di Jasa Boga Golongan B yaitu rumah sakit.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Analisis Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Beberapa Usaha Keripik Balado Kota Padang Tahun 2024	Hasil penelitian yang dilakukan Azizah,H (2024) yaitu meneliti pada 2 usaha keripik balado di kota padang yaitu pada usaha keripik balao lidya dengan tingkat penerapan GMP mencapai 73% dengan kriteria “Cukup”, dan pada usaha keripik balado salsabila dengan tingkat penerapan GMP mencapai 84% dengan kriteria “Baik”. Ketidaksesuaian pada penelitian tersebut terdapat pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, karyawan, pelatihan, dan pelaksanaan pedoman. Penelitian ini dilakukan menggunakan formulir GMP yang mengacu pada Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010 yang berupa daftar tilik / ceklist.	Meneliti penerapan GMP.	<ul style="list-style-type: none"> a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 18 aspek yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, produk akhir, laboratorium, penyimpanan, karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. b) Objek penelitian yaitu keripik balado. c) Lokasi penelitian. d) Waktu penelitian. e) Metode penelitian

No	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
				deskriptif dengan pendekatan kualitatif.
				f) Formulir penilaian mengacu pada Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010
2.	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> Pada Olahan Telur Balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta	Hasil penelitian yang dilakukan Anissa, L (2024) yaitu penerapan GMP di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta secara keseluruhan dalam kriteria cukup dikarenakan 3 grup utama (Suplai Air, Kesehatan dan Higiene Karyawan, Pengendalian proses) dengan kriteria baik, sedangkan 1 grup utama (Pengendalian hama) dengan kriteria cukup yang disebabkan adanya hewan peliharaan (kucing) masuk ke ruang makan atau di depan dapur. Penelitian ini menggunakan formulir penilaian GMP yang mengacu pada BPOM SK No. HK.00.05.5.1639 Tahun 2003.	a) Meneliti penerapan GMP. b) Metode penelitian yaitu deskriptif observasional. c) Formulir penilaian mengacu pada BPOM SK No. HK.00.05.5.1639 Tahun 2003.	a) Objek penelitian yaitu olahan telur balado. b) Lokasi penelitian. c) Waktu penelitian.

No	Judul Penelitian	Hasil	Persamaan	Perbedaan
3.	Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia	Penelitian yang dilakukan oleh Anshari, A et all (2022) yaitu dalam 9 aspek penilaian dari total 18 aspek GMP, penerapan GMP di UMKM Haiyuu Indonesia sebesar 55,2%. Ketidaksesuaian yang ditemukan yaitu praktik higiene sanitasi karyawan, pengawasan proses, fasilitas sanitasi karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, produk akhir belum memiliki ukuran baku, penyimpanan bahan yang belum terpisah, mesin dan peralatan jarang dibersihkan, plafon bangunan kurang terawat, dan pengendalian hama. Penelitian ini dilakukan menggunakan formulir GMP yang mengacu pada Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010 yang berupa daftar tilik / ceklist.	Meneliti penerapan GMP.	<ul style="list-style-type: none"> a) Objek yang diteliti yaitu nugget ayam tempe. b) Aspek yang diteliti ada 9 yaitu Lokasi, Bangunan, Fasilitas sanitasi, Mesin dan peralatan, Bahan, Pengawasan, Proses produk akhir, Karyawan, dan Pemeliharaan dan program sanitasi. c) Lokasi penelitian. d) Waktu penelitian. e) Metode yang digunakan yaitu <i>failure mode and effect analysis (FMEA)</i>.

Berdasarkan penelusuran referensi sampai dengan saat penelitian ini dilakukan, menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan saat ini oleh peneliti belum pernah diteliti oleh pihak lain.