

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuannya menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologis, cemaran kimia, dan cemaran fisik pada makanan yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan, sehingga menjadi hal mutlak yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease* (Kemenkes RI, 2013). Keamanan pangan tidak terlepas dari peran penjamah makanan, karena penjamah makanan adalah orang yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan yang disajikan untuk konsumen (Permenkes, 2011). Penjamah makanan wajib memahami dan selalu menjaga kebersihan serta sanitasi di bagian produksi makanan.

Kebersihan diri dan kesehatan penjamah merupakan hal penting dalam memastikan makanan yang diolah aman dan sehat. Hal ini karena penjamah makanan bisa menjadi salah satu sumber pencemaran bahan pangan, baik secara fisik, kimia, maupun biologis (Kemenkes RI, 2013). Hal ini menjadi ancaman serius dalam penyelenggaraan makanan, terutama di lingkungan rumah sakit di mana pasien rentan terhadap risiko kesehatan.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu bentuk jaminan keamanan pangan yang harus diimplementasikan di instalasi gizi rumah sakit untuk mencegah terjadinya *foodborne disease* (Sari, 2016). GMP atau Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah sebuah pedoman yang menjadi acuan dalam memproduksi makanan. Pedoman ini menjamin aspek keamanan pangan sehingga produk yang dihasilkan berkualitas, aman, dan layak dikonsumsi (Rudiyanto, 2016). Beragam produk makanan yang diolah langsung di dapur Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien, dengan salah satu hasil olahan lauk hewani yang paling umum adalah telur.

Telur adalah produk dari peternakan yang memberikan kontribusi terbesar terhadap pemenuhan gizi masyarakat (Anton *et al.*, 2020). Telur dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba (Purwati *et al.*, 2015 dalam Anton *et al.*, 2020). Kerusakan pada telur yang disebabkan oleh mikroorganisme diawali dengan masuknya mikroorganisme ke dalam telur melalui pori-pori kerabang telur (Messens *et al.*, 2005 dalam Anton *et al.*, 2020), yang dapat

berasal dari kotoran yang menempel pada kulit telur yang banyak mengandung bakteri perusak (Hargitai *et al.*, 2011 dalam Anton *et al.*, 2020). Selain itu kerusakan telur oleh bakteri juga dapat terjadi karena bakteri masuk ke dalam telur sejak berada di dalam maupun sudah berada di luar tubuh induknya, misalnya induk menderita *salmonellosis*, maka telur akan mengandung bakteri *Salmonella. sp* (Anton *et al.*, 2020).

Beberapa penelitian terdahulu telah mengkaji penerapan GMP di rumah sakit. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Maulinaa N. A (2022) mengenai GMP pada Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul menunjukkan bahwa terdapat tiga grup yang memperoleh nilai kurang, yaitu bangunan dan fasilitas, pencatatan dan evaluasi, serta pelatihan karyawan. Selaras dengan penelitian tersebut, penelitian Sari (2022) tentang Tinjauan Penerapan GMP pada Produk Olahan Daging Bumbu Rawon di Instalasi Gizi RSU Queen Latifa Yogyakarta juga menunjukkan grup utama yaitu suplai air, pengendalian proses, serta kesehatan dan hygiene karyawan memiliki kriteria baik. Satu grup utama yaitu pengendalian hama memiliki kriteria cukup, dan grup lainnya memiliki kriteria kurang yaitu label pangan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang penerapan GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Berapa skor grup utama GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?
2. Berapa skor grup pendukung GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?
3. Apa kriteria GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?

## **C. Tujuan**

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
2. Tujuan Khusus
  - a. Diketuainya skor grup utama GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
  - b. Diketuainya skor grup pendukung GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
  - c. Diketuainya kriteria GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

## **D. Ruang Lingkup**

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Ruang lingkup penelitian mengenai GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping merupakan

salah satu penelitian profesi gizi yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*.

## 2. Lingkup Kemampuan Kompetensi

Berdasarkan Kepmenkes No. 342 Tahun 2020 tentang Standar Profesi Nutrisionis. Komponen kompetensi yang harus dicapai nutrisionis yaitu mampu melakukan pengelolaan sistem penyelenggaraan makanan di institusi meliputi mampu melakukan pengawasan terhadap proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan. Selain itu, mampu dalam menjalankan higiene dan sanitasi makanan serta mampu mengelola sarana fisik dan peralatan yang digunakan.

## 3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dalam penelitian ini yaitu ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

## 4. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dalam penelitian ini yaitu di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

## 5. Lingkup waktu

Ruang lingkup waktu dalam penelitian ini berlangsung selama periode pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI), yaitu dari bulan Januari hingga Februari.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penerapan GMP pada olahan opor telur di institusi penyelenggaraan makanan.

### 2. Manfaat Praktis

#### a. Bagi Ahli Gizi dan Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi bagi ahli gizi dan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

#### b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi dalam penerapan GMP di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping untuk perbaikan prosedur, peningkatan mutu makanan, dan penguatan sistem keamanan pangan sehingga dapat meningkatkan keselamatan serta kepuasan pasien.

#### c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan pustaka bagi perpustakaan, khususnya penelitian pada bidang gizi mengenai penerapan GMP pada olahan opor telur.

#### d. Bagi Pembaca dan Peneliti lain

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi mengenai penerapan GMP pada olahan opor telur di

Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dan dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya.

e. Bagi peneliti

Penelitian ini merupakan kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu teoritis yang diperoleh di bangku kuliah ke dalam situasi nyata dan menambah wawasan penulis terkait implementasi penerapan GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

## F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan penelusuran hasil penelitian yang berkaitan dengan penerepan GMP, keaslian penelitian dapat dilihat pada:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul dan Hasil	Persamaan	Perbedaan
Fitria Novita Sari (2016)	a) Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Dapur Rumah Sakit. b) Hasil secara keseluruhan dalam penelitian ini dikategorikan baik, namun terdapat komponen yang perlu diperhatikan seperti lokasi, bangunan, lantai, ventilasi, suhu dapur, pencahayaan, pengolahan limbah padat, sarana tempat cuci tangan, kualitas air minum, suhu penyimpanan makanan, dan	a) Meneliti tentang penerapan GMP. b) Metode penelitian yang digunakan observasion al dengan rancangan cross sectional.	a) Variabel GMP yang diteliti hanya 5 aspek yaitu bangunan fisik, sarana pengolahan, peralatan, penyimpanan, dan penjamah makanan. b) Lokasi penelitian.

Peneliti	Judul dan Hasil	Persamaan	Perbedaan
Gema Iftitah Anugerah Yekti, Supatra (2022)	<p>perilaku penggunaan masker, dan sarung tangan saat bekerja.</p> <p>a) Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada UKM Jagung Marning Sari Bagus Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo</p> <p>b) Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP di UKM Sari Bagus berada pada kriteria rendah dengan skor rata-rata 1,19. Aspek GMP yang terendah adalah aspek pengemasan dan labelling, dengan skor rata-rata 1,33.</p>	<p>a) Meneliti tentang penerapan GMP.</p>	<p>a) Variabel GMP yang diteliti 6 aspek, antara lain: kondisi umum sarana, penerimaan bahan baku, persiapan bahan baku, pengolahan, kemasan dan labelling, penyimpanan dan distribusi.</p> <p>b) Metode yang digunakan wawancara secara <i>indepth interview</i> dengan bantuan kuesioner</p> <p>c) Lokasi penelitian.</p>

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