

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi, dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu diutamakan pasien rawat inap. (Kemenkes RI No. 78 Tahun 2013).

Dalam penyelenggaraan makanan ini tentu dibutuhkan suatu usaha untuk menjaga pangan agar tetap aman, higienis, dan bergizi yaitu dengan adanya keamanan pangan. Keamanan pangan adalah suatu kondisi di mana membutuhkan usaha melakukan pencegahan terhadap kontaminasi meliputi cemaran fisik, kimia, dan biologis yang dapat memberikan efek negatif terhadap kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. (PP No. 86 Tahun 2019). Menurut WHO tingkat kematian akibat keracunan yang tidak disengaja per 100.000 penduduk Indonesia berada di angka 0.3 (WHO, 2023).

Penilaian keamanan pangan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat dilakukan dengan metode Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrumen untuk

menilai produksi pangan berdasarkan aspek tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Kategori Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi baik, sedang, rawan tapi masih aman dikonsumsi, serta rawan dan tidak aman dikonsumsi. Skor Keamanan Pangan menilai empat aspek penting dalam pengolahan makanan. Empat aspek tersebut yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk mengontrol makanan dari segala kontaminasi.

Dalam penyelenggaraan makanan, tentu memerlukan tenaga teknis untuk memproduksi dan mendistribusikan makanan pada pasien. Tujuannya yaitu untuk menyediakan makanan yang aman, bergizi dan bermutu. Tenaga teknis yang dimaksud ialah penjamah makanan. Penjamah makanan adalah tenaga yang tersedia secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga pengangkutan. (Permenkes No. 1096 tahun 2011).

Selain itu penjamah makanan harus memenuhi persyaratan seperti perilaku pada saat mengolah bahan pangan yang harus sesuai kaidah *higienitas*, karena hal ini menjadi faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Kurangnya pengetahuan *higienitas* adalah faktor penting dalam menentukan penyebaran penyakit bawaan makanan. Dalam hal ini, secara umum meliputi tempat penyelenggara makanan, peralatan, dan yang utama adalah penjamah makanan itu sendiri. Salah satu bahan makanan yang

mudah terkontaminasi adalah pangan hewani, karena memiliki kandungan air yang tinggi. (Syamsi, A.N, dkk, 2018)

Menu lauk hewani adalah bahan makanan yang berasal dari hewan atau hasil olahan yang menggunakan bahan dasar dari hewan. Bahan pangan hewani segar seperti daging, ikan dan susu biasanya memiliki daya simpan yang lebih pendek dari pada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar (Hadinata, 2019). Hal ini terjadi karena adanya kerusakan secara biologis yaitu masuknya bakteri yang berasal dari kotoran yang menempel seperti pada kulit telur, kotoran dari feses, tanah atau suatu bahan yang mengandung bakteri. Contohnya yaitu pada telur ayam, meskipun dilindungi oleh cangkang, mikroba seperti *salmonella sp.* tetap dapat masuk kedalamnya. (Apriyanto, 2025).

Menurut penelitian Purbaningrum (2021) tentang “Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta” didapatkan hasil Skor Keamanan Pangan pada gulai ikan patin yaitu 79,23% termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Hal ini dikarenakan terdapat beberapa kriteria yang tidak terpenuhi seperti penjamah makanan tidak cuci tangan dengan sabun ketika selesai dari kamar mandi.

Menurut penelitian Alwi (2019) tentang “Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren” didapatkan hasil Skor Keamanan Pangan pada olahan telur 76,45% termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi. Hal

ini dikarenakan terdapat beberapa kriteria yang tidak terpenuhi seperti tidak terdapat tempat sampah yang tertutup.

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa penelitian yang menunjukkan hasil bahwa olahan hewani yang disajikan dalam kategori rawan namun aman dikonsumsi dengan masalah yang hampir sama yaitu pada aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi Makanan (DMP). Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk olahan telur bumbu kare di RSUD WS, guna mengetahui apakah makanan yang diolah sudah masuk dalam kriteria pangan yang aman atau rawan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu

1. Berapakah Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan telur bumbu kare di RSUD WS?
2. Apakah kriteria Keamanan Pangan pada olahan telur bumbu kare di RSUD WS sudah memenuhi kriteria?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kriteria keamanan pangan pada produk olahan telur bumbu kare yang disajikan di RSUD WS berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya Skor Keamanan Pangan berdasarkan komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) pada instalasi gizi RSUD WS.
- b. Diketuainya kriteria keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan pada olahan telur bumbu kare di instalasi gizi RSUD WS.

D. Ruang Lingkup

1. Ruang Lingkup Bidang Kompetensi

Ruang lingkup penelitian ini mengenai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan telur bumbu kare di instalasi Gizi RSUD WS merupakan salah satu penelitian profesi gizi yang termasuk dalam lingkup gizi *food service*.

2. Ruang Lingkup Kemampuan Kompetensi

Berdasarkan Kepmenkes No. 342 Tahun 2020 tentang Standar Profesi Nutritionis. Kompetensi yang harus dicapai nutritionis yaitu mampu melakukan pengelolaan sistem penyelenggaraan makanan antaranya yaitu mampu melakukan perencanaan menu, pengadaan dan penyimpanan bahan makanan, produksi makanan, distribusi, dan penyajian makanan, hygiene sanitasi makanan dan minuman hingga kesehatan dan keselamatan kerja.

3. Ruang Lingkup Sasaran

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

4. Ruang Lingkup Tempat

Ruang lingkup pelaksanaan penelitian ini yaitu di instalasi Gizi RSUD WS dimana ditinjau menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP).

5. Ruang Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu pelaksanaan penelitian ini yaitu bersamaan dengan jadwal pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) pada bulan Januari hingga Februari 2026.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Teori tentang kriteria keamanan pangan pada produk olahan telur bumbu kare yang disajikan di institusi penyelenggaraan makanan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi RSUD WS

Penelitian ini diharapkan mampu dijadikan pedoman dalam hal pertimbangan evaluasi mengenai keamanan pangan terutama pada olahan telur.

b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan tambahan literatur di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

c. Bagi Pembaca dan Peneliti Lain

Penelitian ini diharapkan mampu menambah informasi pada pembaca terkait Skor Keamanan Pangan.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan serta pemahaman mengenai Skor Keamanan Pangan (SKP)

F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian yang menilai SKP adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Penelitian Lain	Sumber	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta	Purbaningrum, Helena (2021)	Didapatkan hasil penilaian SKP 79,23% termasuk kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi	- Variabel bebas yaitu skor keamanan pangan - Jenis penelitian yaitu observasional	- Lokasi penelitian yaitu RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta - Objek penelitian yaitu olahan gulai ikan patin sedangkan peneliti adalah olahan telur bumbu kare

2.	Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren	Alwi, Kayyis, dkk (2019)	Didapatkan hasil penilaian SKP 76,45% termasuk kategori rawan tapi aman dikonsumsi	-Variabel bebas yaitu Skor Keamanan Pangan - Jenis penelitian yaitu observasi - Objek penelitian yaitu olahan telur	- Lokasi penelitian yaitu di Pondok Pesantren
----	---	--------------------------	--	---	---

Penelitian ini memiliki kemiripan dengan beberapa studi sebelumnya yang juga mengamati Skor Keamanan Pangan (SKP). Penelitian oleh Purbaningrum (2021) tentang gulai ikan patin menggunakan variabel dan jenis penelitian observasional yang serupa dengan perbedaan lokasi penelitian dan objek penelitian. Alwi, dkk (2019) tentang olahan telur, menggunakan variabel, jenis penelitian observasional, dan objek yang serupa. Sedangkan perbedaanya yaitu lokasi penelitian. Dimana hasil kedua penelitian itu juga menunjukkan skor yang masuk kategori “rawan tapi masih aman dikonsumsi”.

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