

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Pada pelayanan gizi di rumah sakit, terdapat beberapa kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, yaitu asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, dan penelitian dan pengembangan (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

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 pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit ini bertanggung jawab untuk menyediakan makanan bagi pasien rawat inap yang disesuaikan dengan standar diet masing masing (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu memperhatikan keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah terjadinya cemaran pada makanan baik cemaran fisik, cemaran biologis, dan cemaran kimia (Sari *et al.*, 2022). Salah satu jaminan keamanan pangan yang seharusnya diterapkan di instalasi gizi rumah sakit adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Sari, 2016).

Good Manufacturing Practices (GMP) atau yang biasa disebut juga dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik dengan tujuan supaya memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan suatu produk makanan dengan mutu baik dan layak dikonsumsi (Sari *et al.*, 2022). Komponen yang diterapkan pada GMP meliputi lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan (BPOM, 2003).

Penjamah makanan berperan penting dalam menjaga kesehatan pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi dengan makanan. Penjamah makanan secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, hingga penyajian (Dewi, 2025). Dari penelitian yang dilakukan oleh Titis Jiasuti (2018) dapat diketahui bahwa ada hubungan antara penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) lengkap dengan keberadaan bakteri pada makanan jadi.

Salah satu bahan makanan yang diolah di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia adalah tahu. Produk olahan tahu mudah mengalami kerusakan akibat dari pertumbuhan mikroba yang berasal dari pencemaran lingkungan pada proses pengolahan, penyimpanan, dan kadar air yang tinggi pada tahu.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Galuh Widya (2018) berjudul “Tinjauan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Industri Tempe “BK” di Panggungharjo, Sewon, Bantul”, menunjukkan bahwa hasil penilaian *good manufacturing practices* (GMP) pada industri tempe BK secara umum memiliki kriteria cukup.

Salah satu upaya untuk mengurangi potensi kerusakan makanan akibat cemaran/kontaminasi dan untuk meningkatkan kualitas produk makanan yang dihasilkan dalam sistem penyelenggaraan makanan, dapat diterapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau yang biasa disebut dengan Cara Produksi Makanan yang Baik (CPPB) (Anissa, 2024).

Pemilihan produk olahan tahu sebagai objek penelitian berdasarkan pada karakteristik produk utama, yaitu tahu yang merupakan salah satu jenis pangan nabati dengan tingkat kerentanan tinggi terhadap kontaminasi mikrobiologis.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, penulis ingin mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan tahu di RS Universitas Islam Indonesia. Penelitian ini dilakukan di RS Universitas Islam Indonesia, karena di rumah sakit olahan tahu relatif banyak digunakan pada penyelenggaraan makanan dan tahu rentan terhadap kontaminasi silang dari bakteri. Adanya penelitian ini, diharapkan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk yang akan disajikan kepada pasien, sehingga kasus keracunan yang disebabkan oleh adanya kontaminasi dapat dicegah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yaitu “Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya kriteria grup utama *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia.
- b. Diketuainya kriteria grup pendukung *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia.
- c. Diketuainya kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Bidang Kompetensi

Penelitian dengan judul “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Olahan Terik Tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia.” berisi tentang penerapan *Good*

Manufacturing Practices (GMP) pada Olahan Terik Tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia yang tergolong dalam bidang gizi kesehatan *Food Service* atau Penyelenggaraan Makanan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

2. Lingkup Kemampuan/Kompetensi Berdasarkan KepMenKes No. 342/2020 Tentang Standar Profesi Nutrisionis

Lulusan Nutrisionis mampu, mengelola sistem penyelenggaraan makanan (*food service*) institusi, antara lain:

- a. Mengawasi produksi, distribusi, dan pelayanan makanan.
- b. Higiene sanitasi makanan dan minuman.
- c. Mengawasi mutu makanan dan keamanan pangan.
- d. Mengelola sumber daya manusia, biaya, sarana fisik, dan materi secara terpadu.
- e. Mengevaluasi penyelenggaraan makanan.
- f. Mendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan.

3. Lingkup Sasaran

Ruang lingkup sasaran dari penelitian ini adalah ahli gizi dan penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia.

4. Lingkup Tempat

Ruang lingkup tempat dari penelitian ini adalah di RS Universitas Islam Indonesia.

5. Lingkup Waktu

Ruang lingkup waktu dari penelitian ini yaitu penelitian dilakukan pada bulan Januari-Februari 2026.

E. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan tinjauan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan untuk menambah pustaka tentang penelitian yang dilakukan yaitu “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Olahan Terik Tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia”

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi dan referensi mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk olahan terik tahu.

d. Bagi Peneliti Sendiri

Hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan serta pengalaman peneliti di bidang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan kajian beberapa penelitian terdahulu yang relevan, peneliti menemukan beberapa persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian Lain	Hasil	Persamaan	Perbedaan
Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022), penelitian berjudul “Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala”	Studi penerapan GMP pada produksi manisan pala mendapat hasil bahwa masih ada beberapa aspek yang belum cukup memenuhi standar GMP.	a) Meneliti penerapan GMP b) Metode penelitian yang digunakan observasional	a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 14 komponen sedangkan peneliti meneliti 13 komponen GMP. b) Objek penelitian yaitu manisan pala sedangkan peneliti adalah olahan tahu c) Waktu penelitian

Penelitian Lain	Hasil	Persamaan	Perbedaan
			d) Lokasi penelitian
Aini, K., Muktasam, M., & Hayati, H. (2023), penelitian berjudul “Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah”	Penerapan GMP pada tortila jarula mendapat hasil cukup (sedang).	a) Meneliti penerapan GMP b) Metode penelitian yang digunakan observasional	a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 12 komponen sedangkan peneliti meneliti 13 komponen GMP. b) Objek penelitian yaitu tortila jarula sedangkan peneliti adalah olahan tahu c) Waktu penelitian d) Lokasi penelitian
Maulina Nur Azizah, E. (2022), penelitian berjudul “GMP (Good Manufacturing Practices) pada Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul”	Penerapan GMP pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul termasuk dalam kategori cukup.	a) Meneliti penerapan GMP b) Metode penelitian yang digunakan observasional	a) Komponen GMP yang diteliti terdiri dari 12 komponen sedangkan peneliti meneliti 13 komponen GMP. b) Objek penelitian yaitu opor ayam sedangkan peneliti adalah olahan tahu. c) Waktu penelitian d) Lokasi penelitian

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