

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan Pangan merupakan bagian penting dari manajemen layanan makanan. Untuk menghindari penyakit yang berasal dari makanan, yang dapat meningkatkan morbiditas dan kematian karena agen mikrobiologi yang mencemari makanan, keamanan pangan diperlukan (Insfran-Rivarola dkk, 2020). Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), kunci keamanan pangan termasuk menjaga kebersihan, membedakan bahan mentah dan matang, masak dengan suhu yang tepat, menjaga suhu, dan menggunakan air dan bahan pangan yang aman (WHO,2025). Penerapan prinsip – prinsip tersebut sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan bahaya biologis pada pangan (Roron and Wilar 2020).

Bahaya biologis merupakan ancaman utama dalam keamanan pangan karena mikroorganisme patogen berpotensi menyebabkan penyakit serius bahkan kematian. Menurut SEAMEO RECFON (2020) “Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, atau budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.(Rosnah, 2022.)

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), ada 72 kasus keracunan pangan luar biasa pada tahun 2022, peningkatan 44% dari 50

kasus pada tahun sebelumnya. Selain itu, jumlah orang yang terpapar keracunan makanan sebesar 5.505 terjadi pada tahun 2022, dengan 2.788 orang mengalami gejala sakit atau tingkat serangan, dan lima orang meninggal dunia atau *fatality rate*. Keracunan makanan ini suatu penyakit yang dialami seseorang akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi agen biologis ataupun kimiawi sehingga menyebabkan gejala keracunan.

Agen pathogen yang paling banyak menyebabkan keracunan antara lain : *Salmonella*, *Listeria*, dan *Escherichia coli*. Tanda dan gejala keracunan akibat *E. coli* yaitu diare tanpa disertai demam dan 5% kasus kejadian memburuk hingga terjadi gagal ginjal. Sedangkan keracunan akibat *Salmonella* bisa tanpa gejala, atau muncul gejala mual, muntah dan diare (Julianto *et al.*, 2025.)

Penjamah pangan adalah salah satu faktor utama penyebab penyakit yang berkaitan dengan makanan di industri restoran. Penjamah pangan sangat penting untuk menjaga pangan aman dan mencegah kontaminasi di seluruh rantai pangan. Sikap pekerja yang tepat dapat mengurangi wabah yang ditularkan melalui pangan. Dengan menerapkan prinsip higiene dan penanganan pangan yang baik, penularan mikroba patogen dapat dikurangi (Maharani ,dkk., 2023)

Selain itu, Sanitasi makanan sangat penting, terutama pada tempat pelayanan umum seperti rumah sakit yang berkaitan langsung dengan pelayanan Kesehatan masyarakat. Makanan yang tercemar akan menyebabkan penyakit. Agar makanan tetap aman dan sehat, penyimpanan, pencegahan kontaminasi, dan pembasmian organisme adalah hal-hal yang harus

dilakukan (Hasanah, 2020). Higiene makanan adalah upaya untuk mengontrol faktor- faktor seperti lokasi, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau mungkin menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan.(Doktriana *et al.*, 2024)

Ada Beberapa jenis standar keamanan pangan yang diakui dan diterapkan di Indonesia, yaitu : *Good Manufacturing Practices* (GMP), Skor Keamanan Pangan (SKP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), Higiene Sanitasi (HS). Salah satu pendekatan yang dilakukan sebagai upaya nyata dalam mempertahankan keamanan pangan adalah dengan melakukan SKP. SKP merupakan skor atau nilai yang menggambarkan layak atau tidaknya suatu makanan untuk dikonsumsi, menilai terhadap 4 aspek, yaitu PPB, PBM, HGP dan DMP.

Bahan makanan hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan atau produk yang diolah dengan bahan dasar hewan. Pangan hewani memiliki banyak keuntungan dibandingkan dengan pangan nabati karena bahan hewani lebih rentan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Kerugian yang lain, seperti kerusakan fisik dan biologis, dapat menyebabkan mikroorganisme ini rusak.(Hayati, 2022.)

Lauk Hewani memiliki peran penting sebagai sumber energi, zat pembangun, dan pengatur, lauk hewani sangat penting bagi tubuh untuk memenuhi kebutuhan protein tubuh. Remaja perempuan berusia 14-18 tahun membutuhkan 0,85 gram/kgBB setiap hari. Konsumsi protein rata-rata penduduk indonesia hanya 18,4%. Ini karena banyak makanan hewani

berkualitas tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan protein, sedangkan asupan protein nabati mencapai 60-80% dari kebutuhan protein .(Sulistiawati *et al.*, 2024.)

Salah satu bahan pangan hewani yang sering dikonsumsi adalah daging ayam. Daging ayam segar mudah rusak karena komposisi fisik dan kimianya. Banyak mikroorganisme, termasuk bakteri berbahaya seperti *Salmonella* dan *E.coli*, dapat tumbuh pada daging ayam. Penyakit dari hewan dapat menular ke manusia melalui kontak atau makanan. Kontaminasi mikroba pada produk hewani menjadi ancaman bagi keamanan pangan dan kesehatan masyarakat, dengan tingkat kontaminasi *Salmonella* dan *S.aureus* di Kamboja masing-masing 40,4% dan 46,2%. (Wardhana *et al.*, 2021)

Secara global kejadian infeksi pathogen salmonella sp. telah menimbulkan jutaan kasus yang terjadi di setiap tahun, baik pada manusia maupun hewan. Menurut Standar Nasional Indonesia SNI.7388:2009, batas maksimum cemaran mikroba dan residu dalam bahan makanan asal hewan, bakteri salmonella sp. tidak boleh ditemukan dalam bahan makanan. Selain itu, salmonella sp. sebagian besar ditularkan melalui makanan sebanyak 80,1%, dengan penularan antar manusia 6,3% dan hewan 4,3%.(Wibisono *et al.*, 2022)

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Penilaian Skor Keamanan Pangan pada olahan gulai ayam di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang?
2. Bagaimana kategori keamanan pangan pada olahan gulai ayam di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Penerapan Skor Keamanan Pangan pada olahan gulai ayam di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya Skor Keamanan Pangan pada olahan gulai ayam yang disajikan di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang.
- b. Diketuinya kategori keamanan pangan pada olahan gulai ayam yang disajikan di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang berdasarkan hasil penilaian skor keamanan pangan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini merupakan penelitian bidang gizi bagian *food service*. Cakupan penelitian ini yaitu penilaian keamanan pangan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP)

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan penerapan keamanan pangan berdasarkan skor dan kriteria keamanan pangan pada produk olahan gulai Ayam di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta pemahaman peneliti terkait kriteria keamanan pangan

b. Bagi RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan evaluasi terkait keamanan pangan terutama pada olahan gulai ayam

c. Bagi Institusi

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan literatur di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

d. Bagi Pembaca

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi bagi pembaca terkait skor keamanan pangan

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang SKP pada produk olahan gulai ayam di RSUD dr Adhyatma, MPH Semarang terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Persamaan dan Perbedaan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Shalihata, Almukhlashiyna (2022), penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten”	Skor keamanan pangan pada nila saos tiram adalah 86,50% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan 100%; Higiene Pemasak 100%;Pengolahan bahan makanan 83,78%; Distribusi Makanan 63,16%.	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif	-Objek penelitian yaitu Olahan Ikan Nila -Lokasi Rumah sakit tempat penelitian dan objek yang diteliti

Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Yunita, Trisna (2022) penelitian berjudul “Skor Keamanan Pangan Chicken Nugget di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping”	Hasil penelitian skor keamanan pangan pada chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping diperoleh untuk tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yaitu 100%. Skor Keamanan pangan untuk tahap higiene pemasak yaitu 80%. Untuk tahap pengolahan bahan makanan yaitu 100%. Untuk tahap distribusi	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif	-Objek penelitian yaitu Chicken Nugget -Lokasi Rumah sakit tempat penelitian dan objek yang diteliti
Fadia, Tiara (2023) penelitian berjudul “Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Olahan Sari Kacang Hijau di RSUD Bagas Waras Klaten”	Rata-rata total skor keamanan pangan pada olahan sari kacang hijau adalah 93,8% dengan rata-rata Skor Keamanan pangan untuk komponen Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yaitu 100%, komponen Higiene Pemasak yaitu 94,1%, komponen pengolahan bahan makanan yaitu 90,1%, komponen distribusi makanan yaitu 100%	Meneliti Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi partisipatif.	-Objek penelitian yaitu Olahan Sari Kacang Hijau -Lokasi Rumah sakit tempat penelitian dan objek yang diteliti

Berdasarkan Penelitian terdahulu memiliki persamaan dalam mengkaji SKP dengan metode observasional deskriptif. Perbedaanannya terletak pada objek dan lokasi penelitian. Kebaruan penelitian ini adalah mengkaji SKP pada gulai ayam di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang.