

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, kepedulian terhadap keamanan pangan di rumah sakit semakin meningkat seiring dengan bertambahnya kasus kontaminasi makanan yang dapat membahayakan kesehatan pasien (kontaminasi mikrobiologis dan kimiawi). Rumah sakit sebagai institusi pelayanan kesehatan memiliki tanggung jawab besar dalam memastikan bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi, terutama bagi pasien dengan kondisi kesehatan yang rentan. Salah satu hidangan yang cukup populer dan sering disajikan adalah olahan *Mashed Potato*, namun produk ini memiliki potensi tinggi mengalami kontaminasi mikrobiologis maupun kimiawi apabila proses pengolahan tidak dilakukan sesuai standar.

Data dari WHO mengungkapkan bahwa sekitar 600 juta kasus penyakit akibat makanan tercemar terjadi tiap tahun secara global, menegaskan pentingnya keamanan pangan di setiap tahap pengolahan (FAO/WHO, 2023). Pada olahan *Mashed Potato*, diketahui bahwa penerapan prinsip keamanan pangan yang ketat sangat penting untuk mencegah risiko gangguan kesehatan akibat kontaminasi pangan (Febriyani, 2025).

Permasalahan yang sering muncul berkaitan dengan variasi tingkat keamanan pangan pada produk *Mashed Potato* di berbagai rumah sakit. Variasi ini umumnya disebabkan oleh ketidakkonsistenan dalam penerapan prosedur pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan. Beberapa penelitian di

rumah sakit lain menunjukkan bahwa meskipun hasil uji mikrobiologis terhadap produk ayam olahan menunjukkan hasil negatif, pengawasan berkelanjutan serta penerapan SOP yang ketat tetap diperlukan untuk menjamin keamanan pangan, terutama bagi pasien dengan kondisi rentan (Yantari, 2020).

Pendekatan Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan metode kuantitatif yang efektif dalam menilai tingkat keamanan pangan melalui integrasi berbagai parameter risiko yang memengaruhi mutu produk. Meskipun demikian, sebagian besar penelitian sebelumnya masih berfokus pada jenis pangan lain atau olahan ayam dengan variasi bumbu yang berbeda, sementara kajian yang secara khusus mengevaluasi olahan *Mashed Potato* di lingkungan rumah sakit masih sangat terbatas (Rachmadia, 2018; Faradhisa, 2021). Kondisi ini menunjukkan adanya yang perlu diisi melalui pendekatan yang lebih detail dan spesifik terhadap produk tersebut.

Pemilihan produk olahan *Mashed Potato* sebagai objek penelitian didasarkan pada tingginya penggunaan kentang sebagai bahan pangan sumber karbohidrat dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak dimanfaatkan karena mudah diolah, memiliki cita rasa yang dapat diterima berbagai kelompok usia, serta mengandung karbohidrat, vitamin C, vitamin B6, kalium, dan berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain sebagai sumber energi, kentang juga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional karena kandungan antioksidan dan komponen bioaktifnya yang mendukung kesehatan tubuh.

Meskipun demikian, kentang juga memiliki potensi risiko keamanan pangan apabila tidak ditangani dan disimpan dengan baik. Kentang yang mengalami penghijauan (greening), pertunasan (sprouting), atau penyimpanan yang tidak sesuai dapat mengalami peningkatan kadar glikoalkaloid, terutama α -solanin dan α -chaconine. Senyawa tersebut merupakan toksin alami yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan apabila dikonsumsi dalam jumlah tinggi. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi kentang harus dilakukan sesuai prinsip keamanan pangan untuk menjaga mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

Olahan Mashed Potato merupakan produk yang melalui beberapa tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengupasan, pemasakan, penghancuran, pencampuran bahan tambahan, hingga penyajian. Banyaknya tahapan proses tersebut berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi apabila tidak dilaksanakan sesuai standar higiene dan sanitasi pangan. Oleh karena itu, evaluasi keamanan pangan pada produk Mashed Potato penting dilakukan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pasien aman dikonsumsi serta memenuhi standar mutu pelayanan gizi rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diambil rumusan masalah yaitu “Bagaimana kualitas keamanan pangan berdasarkan hasil skor keamanan pangan (SKP) pada produk makanan olahan *Mashed Potato* di Rumah Sakit PMY?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hasil kualitas keamanan pangan pada produk olahan *Mashed Potato* berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP).

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya penerapan prinsip keamanan pangan pada setiap tahapan proses pengolahan *Mashed Potato* berdasarkan indikator SKP.
- b. Diketuainya skor keamanan pangan (SKP) pada produk *Mashed Potato* di Rumah Sakit PMY.
- c. Diketuainya tingkat kelayakan keamanan pangan berdasarkan hasil SKP yang diperoleh.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian dengan judul “Kualitas Keamanan Pangan Olahan *Mashed Potato* Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Rumah Sakit PMY” bidang gizi bagian *food service* dengan cakupan penelitian keamanan pangan yaitu meneliti kelayakan dan mutu pangan ditinjau menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengevaluasi tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) terhadap olahan *Mashed Potato* di Rumah Sakit PMY.

2. Manfaat Praktik

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan serta pemahaman terkait kriteria keamanan pangan pada produk olahan *Mashed Potato*.

b. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa.

c. Bagi Institusi/Rumah Sakit

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi terhadap peningkatan keamanan pangan.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Topik	Sumber	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Gambaran Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi Di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten	Dewi, Annisa Kurnia (2025)	Skor keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten didapatkan hasil yaitu 93,12% termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan,	- Jenis penelitian observasional - Variable bebas yaitu skor keamanan pangan - Desain penelitian <i>cross sectional</i>	-Objek penelitian yaitu rawon daging sapi sedangkan peneliti <i>Mashed Potato</i> . -Tempat penelitian RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten sedangkan peneliti berada di Rumah Sakit PMY. -Waktu peneliti pada tahun 2025 sedangkan peneliti pada

No	Topik	Sumber	Hasil	Persamaan	Perbedaan
			tetapi masih aman dikonsumsi		tahun 2026
2.	Kajian Keamanan Pangan Ditinjau Berdasarkan Skor Keamanan Pangan Pada Olahan Ayam Bumbu Kuning Di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul	Alifa, Olivia Permata (2025)	Kriteria keamanan pangan pada olahan ayam bumbu kuning di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul berdasarkan Skor Keamanan Pangan 96,29% yaitu keamanan pangan sedang	- Jenis penelitian observasional - Variable bebas yaitu skor keamanan pangan - Desain penelitian <i>cross sectional</i>	- Objek penelitian yaitu ayam bumbu kuning sedangkan peneliti <i>Mashed Potato</i> . -Tempat penelitian Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul Sedangkan peneliti berada di Rumah Sakit PMY. -Waktu penelitian pada tahun 2025 sedangkan peneliti pada tahun 2026.