

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu upaya memperbaiki dietetik masyarakat, kelompok, individu, atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam keadaan sehat atau sakit. Dengan ruang lingkup pelayanan gizi di rumah sakit yaitu pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes, Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), 2013).

Makanan merupakan salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien di rumah sakit. Makanan yang diberikan tidak hanya harus memenuhi unsur gizi tetapi juga unsur keamanannya, dalam arti harus bebas dari komponen – komponen yang menyebabkan penyakit. Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan, sehingga menjadi hal yang mutlak harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit, makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Kemenkes, Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), 2013).

Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) kementerian kesehatan mencatat Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun 2021 tercatat 627 kasus (8,67%). KLB keracunan pangan termasuk urutan ke 2 dari laporan KLB yang masuk ke PHEOC, setelah KLB difteri. Hal ini menunjukkan bahwa KLB

keracunan pangan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang harus diprioritaskan penanganannya (Zelpina E. P., 2018).

Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu diperhatikan penampilan, rasa, tekstur, aroma, dan kualitas keamanannya. Untuk mencapai hal tersebut maka perlu dilakukan pengawasan keamanan terhadap mutu makanan yang diselenggarakan. Salah satu cara pengawasan keamanan mutu makanan yang dilakukan adalah dengan menerapkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), sehingga makanan yang disajikan terjaga keamanannya untuk dikonsumsi pasien (Krisdiana, Ferry, & Devianti, 2018). HACCP merupakan suatu piranti (system) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan system pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan (Revita & Ode, 2018, p. 12).

Filosofi sistem HACCP ini adalah pembinaan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan berdasarkan pencegahan preventif (*preventive measure*) yang dipercayai lebih unggul disbanding dengan cara – cara tradisional (*conventional*) yang terlalu menekankan pada sampling dan pengujian produk akhir di laboratorium. Sistem HACCP lebih menekankan pada upaya pencegahan preventif untuk memberi jaminan keamanan produk pangan (Revita & Ode, 2018).

Instalasi gizi sebagai pusat penyelenggaraan makanan di rumah sakit menjadi titik terjadinya keracunan makanan maupun penularan wabah penyakit, baik karena terkontaminasi bakteri dari penjamah maupun alat – alat yang digunakan untuk proses pengolahan, metode penyimpanan yang kurang tepat maupun bakteri yang berasal dari bahan makanan (Endirasari, Yuswanti, & Supratinigrum, 2021).

Pada penelitian Zelpina (2018) dari total 45 sampel yang kemudian dianalisis ditemukan keberadaan bakteri *salmonella sp.* pada daging ayam suir sebanyak sebanyak 6,66% (3/45) dan terdapat hubungan antara asal daging ayam dan keberadaan bakteri *salmonella*. Beberapa hasil penelitian dilaporkan bahwa keberadaan *Salmonella sp.* pada daging ayam dan produknya lebih rentan terkontaminasi dari pada daging sapi. Prevalensi *salmonella sp.* pada daging ayam di beberapa kota di Indonesia dilaporkan mencapai 46,6%. Selain itu, kontaminasi

salmonella sp. juga ditemukan pada produk olahan daging ayam seperti ayam bumbu sate dan ayam goreng. Sumber daging ayam dan proses produksi yang tidak benar menjadi salah satu faktor risiko terpaparnya produk asal hewan ini oleh bakteri pathogen seperti *salmonella sp.* keberadaan bakteri patogen pada pangan dapat mengganggu kesehatan konsumen, karena *salmonella sp.* menyebabkan salmonellosis. Secara global kejadian infeksi patogen *salmonella sp.* telah menimbulkan jutaan kasus yang terjadi setiap tahun, insiden tahunan kejadian salmonellosis pada manusia di dunia diperkirakan 93,8 juta kasus (Zelpina, Walyani, Niasono, & Hidayati, 2020).

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan Fauzia, Agustina, Yuriastianti (2018), berdasarkan hasil telaah dokumen catatan dan dokumentasi HACCP dalam penyelenggaraan makanan lauk hewani di instalasi gizi RSUD Prof.Dr. Margono Soekarjo dari total 67 jenis olahan lauk hewani dalam siklus menu 10 hari untuk pasien kelas I,II, dan III dengan jenis makanan biasa, makanan lunak dan diit, empat diantaranya belum mempunyai dokumentasi HACPP, sedangkan penelitian yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Kendari mengenai penerapan HACCP pada menu sup ikan pallumara belum menerapkan sistem HACCP pada proses pengolahan makanan baik dari tahap penerimaan hingga tahap distribusi (Yunanti, Nurlaela, & Rusli, 2020).

Hasil penelitian yang dilakukan Yunus & Irfan (2019) mengenai penerapan HACCP di instalasi gizi RSUD Bumi Panua Kabupaten Pohuwato menyatakan bahwa instalasi gizi rumah sakit bumi panua belum menerapkan HACCP sebagai jaminan keamanan pangan, tetapi instalasi gizi memiliki kebijakan sendiri. Pada penelitian Nurjanah (2018) kontaminasi *E.coli* di Instalasi Gizi RS X Kota Bandung sepanjang tahun 2015 – 2017 telah terjadi 9 kasus kontaminasi pada makanan.

Tahun 2017 di Indonesia tercatat 128 kasus keracunan makanan, terdapat sebanyak 18.144 orang terpapar oleh makanan yang terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*. Berdasarkan penelitian Kirana & Gunawan (2018) menyebutkan hasil pemeriksaan di RSUD Dr. Soedarsono dan di Instalasi Gizi RS X terdapat bakteri *Escherichia Colli* pada pemeriksaan makanan.

Berdasarkan data Profil Kesehatan Kota Bandar Lampung Tahun 2022 Rumah Sakit yang merupakan Rumah Sakit pemerintah provinsi yang kedudukannya berada di Kota Bandar Lampung adalah Rumah Sakit Umum Dr. Abdul Moeloek yang merupakan RSUD tipe A dengan jangkauan pelayanan untuk masyarakat di wilayah Lampung dan merupakan rumah sakit rujukan tertinggi di Provinsi Lampung. Hal tersebut memungkinkan penyelenggaraan makanan rumah sakit yang lebih kompleks karena banyaknya kasus diit yang ditangani.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti tersebut, sistem HACCP di beberapa rumah sakit belum terlaksanakan dengan baik. Belum adanya penelitian tentang penerapan HACCP di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio. Pada pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio melalui proses pengolahan yang cukup panjang sehingga perlu dilakukannya analisa bahaya dan penentuan titik kendali kritis pada menu tersebut, oleh sebab itu peneliti untuk mengetahui gambaran sistem HACCP pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana Gambaran HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point pada Menu Ayam bumbu sate dan Tahu Kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui diagram alir terverifikasi pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

- b. Mengetahui bahaya potensial pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
- c. Mengetahui titik kendali kritis pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
- d. Mengetahui batas kritis untuk setiap titik kendali kritis menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.
- e. Mengetahui prosedur verifikasi pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
- f. Mengetahui sistem monitoring pada proses pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
- g. Mengetahui dokumentasi HACCP pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
- h. Mengetahui kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan informasi tentang Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis pada Proses Pembuatan Menu Ayam bumbu sate dan Tahu Kalio di RSUD Dr. H Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

2. Manfaat Aplikatif

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan tentang gambaran HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio dan sebagai bahan evaluasi agar penerapan sistem HACCP di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung berjalan dengan baik.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem HACCP pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

Variabel yang diteliti yaitu komponen – komponen pada penilaian penerapan HACCP meliputi diagram alir proses pembuatan produk, identifikasi bahaya potensial, penetapan titik kendali kritis, penetapan batas kritis, penetapan sistem monitoring, penetapan prosedur verifikasi, penetapan penyimpanan catatan dan dokumentasi. Penelitian akan dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung pada bulan Mei 2023.