

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat, rumah sakit melakukan beberapa jenis pelayanan diantaranya pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, pelayanan perawatan, pelayanan rehabilitasi, pencegahan dan peningkatan kesehatan, sebagai tempat pendidikan dan atau pelatihan medik dan para medik, sebagai tempat penelitian dan pengembangan ilmu dan teknologi bidang kesehatan serta untuk menghindari risiko dan gangguan kesehatan sebagaimana yang dimaksud, sehingga perlu adanya penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit sesuai dengan persyaratan kesehatan (Permenkes, 2020)

Selain itu, rumah sakit juga memiliki pelayanan pendukung medis, seperti Instalasi gizi yang didalamnya terdapat kegiatan yang membantu upaya penyembuhan dan pemulihan pasien dengan pengolahan diet pasien. Dalam petunjuk tentang ukuran akreditasi rumah sakit, dinyatakan bahwa pelayanan gizi merupakan salah satu fasilitas dan pelayanan yang harus ada dirumah sakit. Bagian ini harus diatur dengan mempertimbangkan kebutuhan klinis, kebutuhan masyarakat, keamanan, kebersihan, sumber sumber dana manajemen tepat guna. Proses penyembuhan pasien dibantu dengan adanya makanan yang memenuhi syarat, baik dari segi kualitas maupun kuantitas (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan/*food service* adalah penerapan ilmu gizi dan makanan dalam upaya pemenuhan kebutuhan gizi berdasarkan kelompok umur, kondisi social ekonomi, dan budaya klien, dengan kegiatan meliputi perencanaan standar kebutuhan gizi, perencanaan

menu, pengadaan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, distribusi makanan serta pengawasan mutu sesuai dengan sumber daya yang tersedia (Kemenkes 2020).

Pangan secara umum dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Pangan berdasarkan Peraturan pemerintah (PP) Nomor 68 Tahun 2002 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, atau pembuatan makanan dan minuman. Keamanan pangan adalah kondisi serta upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan serta membahayakan kesehatan manusia oleh karena itu keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan (Dinkes Keamanan Pangan 2022).

Di rumah sakit faktor makanan akan menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena hal tersebut menjadi salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien, oleh karena itu makanan dan minuman yang dikonsumsi perlu dikelola dengan baik dan benar agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan/penyakit akibat dari makanan atau *foodborne disease* (Septiani dan Wulandari, 2018).

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi, maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 2 minggu di ruang terbuka. Kerusakan tersebut meliputi kerusakan yang tampak dari luar dan kerusakan yang baru dapat diketahui setelah telur pecah. Kerusakan pertama berupa kerusakan alami (pecah, retak). Kerusakan lain adalah akibat udara dalam isi telur keluar sehingga drajat

keasaman naik. Sebab lain karena keluarnya uap air dari dalam telur yang membuat berat telur turun sehingga putih telur encer dan kesegaran telur merosot. Kerusakan telur dapat pula disebabkan oleh masuknya mikroba (*Salmonella*) kedalam telur yang terjadi ketika telur masih di dalam tubuh induknya.

Kontaminasi salmonella pada telur dapat melalui dua mekanisme yaitu kontaminasi secara vertikal dan horizontal. Kontaminasi secara vertikal dikenal dengan kontaminasi secara transovarial yaitu *salmonella* menular dari induk ayam yang terinfeksi, sedangkan kontaminasi secara horizontal terjadi pada kerabang telur yang diakibatkan oleh kontaminasi feses, jerami, dan proses penyimpanan telur. Infeksi salmonella pada manusia terjadi saat mengonsumsi telur yang tercemar *salmonella* pada saat penyimpanan maupun pengolahan. Gejala klinis pada salmonellosis yang muncul yaitu gastroenteritis (radang lambung-usus). Hal ini ditandai dengan nyeri perut dan diare, demam tinggi, mual, dan muntah selama satu minggu atau lebih. Pada diare yang berlebihan memerlukan perawatan yang khusus agar infeksi tidak menyebar ke aliran darah yang menyebabkan kematian.

Tahun 2016 di Indonesia mencapai 1.068 kasus akibat keracunan makanan. Dalam meminimalisasi risiko bahaya bahan makanan terkontaminasi oleh zat-zat dan mikroorganisme yang dapat membahayakan kesehatan, diperlukan suatu sistem sanitasi pengolahan makanan yang baik dan terstandar. Sistem yang dapat meminimalisir kontaminasi bahaya pada makanan dan menjamin kualitas makanan dipergunakan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACPP) atau Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis. HACPP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan pada kesadaran atau penghayatan bahwa hazard (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu, tetapi dapat dilakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan serta indikasi penyakit pasien.

Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) Instalasi gizi sebagai pusat penyelenggaraan makanan bagi pasien di rumah sakit yang mungkin 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, proses pengolahan yang tidak sesuai prosedur, maupun bakteri yang berasal dari bahan makanan. Salah satu bahan makanan yang memiliki resiko tinggi terhadap terjadinya bahaya biologi adalah bahan pangan hewani. Bahan pangan hewani merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi dan intoksikasi serta rentan mengalami kontaminasi. Bahan makanan yang berkualitas bebas dari kontaminasi dan bahaya bahaya mikrobiologi, fisik dan kimia. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) menjadi salah satu system yang penting dalam meminimalisir resiko yang dapat timbul dari pengolahan makanan khususnya di rumah sakit.

HACCP merupakan suatu system jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa bahaya (*hazard*) dapat timbul atau terjadi pada berbagai titik atau tahapan produksi tertentu, oleh karena itu perlu dilakukan pengendalian untuk mengontrol bahaya-bahaya yang mungkin terjadi. Analisis HACCP dapat digunakan sebagai upaya pengawasan kualitas produk makanan yang sehat, aman. HACCP adalah suatu alat (*tools*) yang digunakan untuk menilai tingkat bahaya, menduga perkiraan risiko dan menetapkan ukuran yang tepat dalam pengawasan, dengan menitikberatkan pada pencegahan dan pengendalian proses dari pada pengujian produk akhir yang biasanya dilakukan dalam cara pengawasan tradisional (Kemenkes 2020).

Sebelumnya telah ada beberapa penelitian terkait penerapan HACCP di rumah sakit berdasarkan penelitian yang dilakukan Fauzia, Agustia, dan Yuriani (2018) mengenai penerapan prinsip-prinsip HACCP dalam penyelenggaraan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Dr. Prof Margono Soekarjo Purwokerto menyatakan bahwa total

67 jenis lauk hewani, empat diantaranya belum mempunyai dokumentasi HACCP, Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan Yunus (2019) mengenai penerapan HACCP di Instalasi gizi RSUD Bumi Panua belum menerapkan HACCP sebagai jaminan keamanan pangan tetapi instalasi gizi memiliki kebijakan sendiri.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti tersebut, system HACCP di beberapa rumah sakit belum terlaksana dengan baik. Rumah Sakit Advent Bandar Lampung sudah memiliki HACCP namun belum menerapkan prinsip – prinsip HACCP maka dari itu perlu dilakukan monitoring dan evaluasi HACCP pada setiap pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur. Pada menu lauk hewani bahan baku telur melalui proses pengolahan yang cukup panjang sehingga perlu dilakukannya monitoring evaluasi pada menu tersebut. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk mengetahui gambaran evaluasi penerapan prinsip system HACCP pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang tertera pada latar belakang Rumah Sakit Advent Bandar Lampung belum menerapkan prinsip prinsip HACCP pada setiap pengolahan menu lauk hewani sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui gambaran penerapan prinsip system HACCP pada proses pengolahan menu lauk hewani.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Tim HACCP di instalasi gizi RS Advent Bandar Lampung.
- b. Mengidentifikasi bahaya potensial pada menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- c. Menentukan titik kendali kritis pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- d. Menetapkan batas kritis untuk setiap titik kendali kritis menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- e. Mengetahui system monitoring pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- f. Mengetahui prosedur verifikasi pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- g. Mengetahui penyimpanan catatan dan dokumentasi menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.
- h. Mengetahui kepatuhan APD pada penjamah menu lauk hewani bahan baku telur di RS Advent Bandar Lampung.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Teoritis**

Penelitian ini dapat memberikan informasi tentang analisis bahaya titik kendali kritis pada proses pengolahan menu lauk hewani bahan baku telur di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

## **2. Aplikatif**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar evaluasi pelayanan makanan ditinjau dari system HACCP pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini tentang gambaran penerapan prinsip mengenai mutu keamanan pangan pada menu lauk hewani bahan baku telur dengan menggunakan penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan pada tahun 2023. Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk mengetahui gambaran mengenai mutu keamanan pangan pada menu lauk hewani bahan baku telur di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung. Variabel yang diteliti yaitu komponen-komponen pada penilaian penerapan prinsip HACCP meliputi diagram alir proses pembuatan produk, identifikasi bahaya potensial, penetapan titik kendali kritis, penetapan batas kritis, penetapan system monitoring, penetapan prosedur verifikasi, penetapan penyimpanan catatan dan dokumentasi.