

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) di Indonesia merupakan salah satu komponen sistem pelayanan kesehatan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Faktor makanan akan menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena hal tersebut menjadi salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien. Makanan yang diberikan harus memenuhi unsur gizi dan juga keamanannya, dalam arti harus bebas dari komponen-komponen yang dapat menyebabkan penyakit (Depkes,2013). Untuk mendapatkan makanan yang sehat dan tidak membahayakan bagi para pasien, tentunya perlu diterapkan pula higiene sanitasi makanan yang baik di rumah sakit.

Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Saat ini konsumen menyadari bahwa mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir dari laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik (Kementrian Perindustrian RI, 2010). Makanan yang tidak aman akan menyebabkan terjadinya penyakit yang biasa disebut penyakit bawaan makanan (*Food Borne Disease*). Penyakit bawaan makanan merupakan permasalahan masyarakat yang banyak dijumpai. Makanan dan minuman yang disajikan dapat dijamin kebersihannya apabila didukung oleh dua aspek yaitu *hygiene* dan sanitasi. Sanitasi meliputi tentang sanitasi lingkungan dapur, peralatan, tempat pengolahan makanan serta *hygiene* tenaga penjamah makanan didalamnya (Aritonang, 2012).

Selama tahun 2017 di Indonesia terjadi 283 KLB (Kejadian Luar Biasa) keracunan pangan dan kejadian tertinggi adalah pada daerah Jawa Tengah sebanyak 59 kasus diikuti oleh Palembang dengan 18 kasus, Jawa Barat 13 kasus, Yogyakarta 12 kasus. Jambi dan Bengkulu masing-masing 8 kasus, Pekanbaru

dan Medan masing-masing 4 kasus (BPOM, 2017). Salah satu cara untuk menjamin keamanan produk yaitu dengan sistem jaminan keamanan pangan yang disebut Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point /HACCP*).

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah suatu program pengawasan, pengendalian dan prosedur pengaturan sebelum makanan disajikan. Sistem ini merupakan pendekatan sistematis terhadap identifikasi, evaluasi dan pengawasan keamanan pangan secara bermakna. Konsep HACCP merupakan penggabungan dari prinsip mikrobiologis makanan, pengawasan mutu, dan penilaian risiko untuk mencapai tingkat keamanan setinggi mungkin. Penerapan HACCP tidak berarti menghentikan pertumbuhan bakteri ke titik nol, melainkan meminimalkannya ke tingkat yang dianggap aman (Arisman, 2009).

Instalasi gizi Rumah Sakit X merupakan tempat penyelenggaraan makanan bagi rumah sakit yang memiliki peran sangat penting. Sasaran dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah pasien sehingga makanan yang disediakan harus bebas dari bahaya yang dapat memengaruhi kesehatan pasien. Penyediaan makanan yang aman oleh instalasi gizi dihadapkan pada potensi bahaya yang timbul seperti dari bakteriologis makanan, air, peralatan, tenaga penjamah, ataupun kontaminasi dari lingkungan sekitar. Oleh karena itu, untuk mencegah hal tersebut diperlukan proses HACCP dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian.

Perkedel tahu merupakan salah satu menu lauk nabati yang ada di rumah sakit X. Tahu termasuk bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan sehingga dapat digolongkan ke dalam *highly perishable food*. Komposisi tahu yang banyak mengandung protein dan air menyebabkan tahu menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan mikroba (Sarwono dan Saragih, 2003). Proses penyimpanan dengan suhu yang tepat dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan mencegah kerusakan bahan pangan.

Pertumbuhan mikroba dapat juga disebabkan oleh kontaminasi silang dengan alat yang digunakan saat proses pengolahan. Pada penelitian (Nikmah, 2015) alat makan di unit gizi RSUD Dr. Soetomo Surabaya masih ada yang belum memenuhi syarat permenkes dengan hasil pemeriksaan angka kuman positif.

Sedangkan pada penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Persahabatan Jakarta pada tahun 2000 menunjukkan adanya kontaminasi E.coli pada 10 sampel makanan dari 11 sampel yang diperiksa (Hujahulu, 2000). Berdasarkan pada penelitian yang dilakukan di RSUD Bunda Margonda pada tahun 2011 menunjukkan bahwa rumah sakit tersebut belum memiliki potensi yang cukup untuk menerapkan proses HACCP. Berkaitan dengan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Penerapan HACCP perkedel tahu di Rumah Sakit X”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut “Bagaimana gambaran penerapan HACCP Perkedel Tahu di Rumah Sakit X?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran penerapan HACCP Perkedel Tahu di Rumah Sakit X

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi bahaya dan risiko pada pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X.
2. Menentukan titik pengendalian kritis pada pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X.
3. Menentukan batas kritis pada pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X.
4. Mengetahui gambaran pemantauan CCP pada pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X.
5. Mengetahui tindakan korektif apabila pemantauan mengindikasikan adanya CCP yang tidak berada dibawah control pada pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X.
6. Mengetahui tindakan verifikasi pada proses pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X

7. Mengetahui dokumentasi pada proses pembuatan perkedel tahu di Rumah Sakit X

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Sebagai bentuk aplikasi dari ilmu yang telah didapat mengenai penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan sebagai pencegahan *food borne disease* dan jaminan keamanan pangan.

1.4.2 Bagi Institusi

Sebagai bahan referensi pengembangan kurikulum, perpustakaan dan sumber informasi serta rujukan untuk penelitian selanjutnya mengenai keamanan pangan.

1.4.3 Bagi masyarakat

Sebagai informasi pentingnya menjaga keamanan dan mutu makanan yang akan dikonsumsi masyarakat serta meningkatkan pengetahuan mengenai pelaksanaan pengembangan jaminan keamanan pangan di Rumah Sakit.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah :

1. Pada penelitian ini dilakukan 7 prinsip HACCP.
2. Proses HACCP dilakukan pada menu perkedel tahu di Rumah Sakit X.