

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menghadapi krisis keamanan pangan yang nyata. Data Kementerian Kesehatan RI mencatat kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan melonjak hampir tiga kali lipat hanya dalam tiga tahun, dari 70 kejadian pada 2021 menjadi 198 kejadian dengan 7.003 korban pada September 2024 (Kemenkes RI, 2024). Angka ini bukan sekadar statistik setiap kejadian berarti puluhan orang jatuh sakit akibat makanan yang seharusnya menyehatkan. Di tingkat nasional, DKI Jakarta secara konsisten menjadi provinsi dengan kasus keracunan pangan tertinggi, mencatatkan 416 kasus pada 2022 dan 370 kasus pada 2023 (BPOM RI, 2024).

Jika kontaminasi pangan berbahaya bagi masyarakat umum, dampaknya berlipat ganda di rumah sakit. Konsumen makanan rumah sakit adalah pasien kelompok dengan sistem imun yang sudah terganggu oleh penyakit. Kontaminasi pangan di lingkungan rumah sakit bukan sekadar menyebabkan gangguan pencernaan; dalam konteks pasien rawat inap, kejadian ini berpotensi memperparah kondisi klinis, memperpanjang masa rawat inap, bahkan meningkatkan risiko mortalitas (Kemenkes RI, 2013). Oleh karena itu, penerapan sistem keamanan pangan yang terstandar melalui HACCP di instalasi gizi rumah sakit bukan pilihan, melainkan kewajiban yang diamanatkan oleh Permenkes No. 28 Tahun 2019 (Kemenkes, 2019).

permukaan sayuran segar. Artinya, prosedur pencucian standar yang selama ini dianggap cukup, kenyataannya tidak cukup untuk memutus rantai kontaminasi.

Menu acar kuning wortel ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta memiliki profil risiko yang sangat spesifik dan berlapis. Pertama, ketimun sebagai bahan utama adalah sayuran dengan kandungan air tinggi yang terbukti menjadi media tumbuh bakteri patogen, Endarini et al. (2022) secara khusus membuktikan bahwa *Bacillus cereus* mampu tumbuh pada ketimun (*Cucumis sativus*), dan bakteri ini membentuk spora tahan panas yang tidak

mati meski dipanaskan. Kedua dan ini adalah temuan kritis dari observasi awal pengolahan acar kuning di Instalasi Gizi Rumah Sakit X tidak menggunakan cuka. Pada acar kuning konvensional, cuka berfungsi menurunkan pH bahan makanan sehingga menghambat pertumbuhan bakteri. Tanpa cuka, satu-satunya barrier biologis terhadap kontaminasi adalah panas pemasakan. Jika proses pemasakan tidak mencapai suhu yang adekuat atau terjadi rekontaminasi pascapemasakan, tidak ada mekanisme pengendalian lain yang tersisa.

Ancaman ini diperparah oleh dua faktor yang ditemukan pada observasi awal. Penjamah makanan di instalasi gizi tersebut tidak menggunakan APD secara lengkap selama proses pengolahan, membuka peluang rekontaminasi dari tangan dan percikan penjamah pada setiap tahap dari persiapan hingga pemorsian (Irawan & Indraswati, 2023). Sementara itu, menu ini secara khusus diperuntukkan bagi pasien diabetes melitus kelompok yang mengalami gangguan fungsi imunitas seluler akibat hiperglikemia kronis sehingga jauh lebih rentan terhadap infeksi dibandingkan pasien umum (Nagendra et al., 2022). Pada pasien diabetes, infeksi yang pada orang sehat hanya menimbulkan diare ringan dapat berkembang menjadi sepsis dan mengancam jiwa (Wimpy et al., 2025). Kombinasi antara bahan baku yang rentan kontaminasi, proses pencucian yang tidak efektif, tidak adanya pengendalian pH, penjamah tanpa APD lengkap, dan konsumen dengan imunitas rendah menciptakan skenario risiko berlapis yang serius.

Meskipun HACCP telah diterapkan pada berbagai menu di instalasi gizi rumah sakit, kajian yang secara spesifik menyoroti menu sayuran berbahan dasar ketimun dan wortel apalagi yang diolah tanpa cuka dan diperuntukkan khusus bagi pasien diabetes melitus hingga saat ini belum ditemukan dalam literatur yang ada. Padahal karakteristik unik menu ini, yaitu tidak adanya pengendalian pH, kandungan air tinggi pada ketimun yang tidak selalu dipanaskan optimal, dan konsumen yang merupakan kelompok risiko tinggi, menjadikannya objek kajian HACCP yang sangat relevan dan mendesak. Penelitian-penelitian HACCP terdahulu pada umumnya berfokus pada produk pangan komersial atau menu rumah sakit

secara umum, sehingga belum menjawab kekhususan menu acar kuning wortel ketimun yang sekaligus tidak menggunakan cuka sebagai pengendali pH dan diperuntukkan bagi populasi pasien diabetes melitus dengan imunitas yang menurun. Kombinasi kedua karakteristik tersebut menjadikan penerapan HACCP pada menu ini berbeda dari kajian HACCP pada menu sayuran maupun acar pada umumnya, sehingga penulis tertarik untuk mengkaji secara khusus penerapan HACCP pada menu ini karna terdapat keunikan tersendiri dari menu tersebut. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan penerapan HACCP pada proses pengolahan menu acar kuning wortel ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta, guna mengidentifikasi titik kendali kritis serta potensi bahaya pada setiap tahapan proses pengolahannya.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut “Bagaimana gambaran penerapan HACCP pada Proses Pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X?”.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan umum

Mengetahui Gambaran penerapan (HACCP) pada proses pengolahan menu Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

1.3.2 Tujuan khusus

1. Mengetahui bahan yang digunakan untuk membuat Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
2. Mengetahui cara pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
3. Mengetahui dan melakukan analisis bahaya pada Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
4. Menetapkan cara pencegahan bahaya pada Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

5. Menetapkan *Critical Control Point* (CCP) pada Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
6. Menetapkan batas kritis pada pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
7. Memantau *Critical Control Point* (CCP) pada pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X
8. Melakukan tindakan koreksi penyimpanan *Critical Control Point* (CCP) pada pengolahan makanan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
9. Melakukan verifikasi terhadap penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.
10. Melakukan dokumentasi dan pencatatan terhadap penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

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 Manfaat bagi institusi

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

1.4.3 Manfaat 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.