

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan fasilitas pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara komprehensif, meliputi pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan pelayanan gawat darurat. (Permenkes, 2020), (P.Paka, 2018). Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi ((PGRS), n.d.). (Farikhin, 2020).

Instalasi Gizi di rumah sakit merupakan salah satu penunjang yang menyelenggarakan makanan bagi pasien rawat inap. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat. Untuk mencapai hal tersebut maka perlu dilakukan pengawasan keamanan terhadap mutu makanan yang diselenggarakan (Blakistone & Chen, 2010). Menu lauk hewani berbahan ikan merupakan salah satu menu yang sering disajikan di rumah sakit dan memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi bakteri karena sifatnya yang mudah rusak. Produk hewani rawan terhadap kontaminasi mikroba dan bahaya kimia maupun fisik jika pengolahannya tidak mengikuti prosedur keamanan pangan yang baik. Pada ikan, patogen yang dapat ditemukan dan menyebabkan keracunan pangan antara lain adalah *C. diversus*, *E. coli*, *C. Luteola*, *P. Fluorescens/putida*, *E. Sakazakii*, *K. Pneumonia*. Maka dari itu salah satu jenis makanan yang perlu dilakukan tindakan HACCP adalah lauk hewani ikan dikarenakan ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya.

World Health Organization (WHO) menyatakan bahwa lebih dari 200 jenis penyakit, termasuk diare dan keracunan makanan, dapat ditularkan melalui makanan yang tidak aman, yang sebagian besar disebabkan oleh kontaminasi bakteri patogen. Di Indonesia, masalah keamanan pangan masih menjadi perhatian serius. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia melaporkan bahwa hingga Oktober 2023 terdapat sekitar 4.792 kasus keracunan pangan, dan sebagian besar kejadian keracunan pangan ini berkaitan dengan kontaminasi mikroba pada makanan yang dikonsumsi masyarakat. Selain itu, data Riset kesehatan Dasar menunjukkan bahwa penderita diare pada semua golongan umur mencapai prevalensi sekitar 41,5 %, Provinsi NTT 10,3%, dan tingkat kabupaten manggarai sebanyak 2.801 kasus yang mencerminkan tingginya beban penyakit diare di masyarakat dan keterkaitan eratnya dengan sanitasi serta kualitas makanan.

Kontaminasi bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, dan *Staphylococcus aureus* merupakan penyebab utama terjadinya diare dan keracunan makanan. Berdasarkan data internal RSUD Ruteng, kasus diare termasuk salah satu penyakit yang sering ditangani, dengan proporsi sekitar 10% dari total kasus penyakit yang dilaporkan (Data internal RSUD Ruteng, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa risiko penyakit yang berkaitan dengan kontaminasi bakteri masih menjadi tantangan, termasuk dalam penyelenggaraan makanan di lingkungan rumah sakit. Salah satu cara pengawasan mutu makanan yang dilakukan adalah dengan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), sehingga makanan yang disajikan terjaga keamanannya untuk dikonsumsi pasien. Sistem HACCP secara internasional dipandang efektif untuk mencegah bahaya tersebut melalui identifikasi dan pengendalian titik kritis selama proses pengolahan makanan (P.Paka, 2018).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem jaminan keamanan pangan dalam industri makanan yang sudah dikenal dan berlaku secara Internasional. Tujuan utama HACCP adalah untuk menjamin bahwa produk makanan yang dihasilkan aman dari bahaya kimia, fisika, dan biologi untuk dikonsumsi. Penerapan HACCP meliputi semua kegiatan yang

dimulai dari pemesanan bahan mentah, penerimaan bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian atau pendistribusian. Secara teoritis ada tujuh prinsip dasar penting dalam penerapan sistem HACCP pada industri pangan. Adapun tujuh prinsip tersebut yaitu analisis potensi bahaya, titik kendali kritis, batas kritis, monitoring atau pengawasan, tindakan perbaikan, prosedur verifikasi, dan pemeliharaan catatan atau penyimpanan dokumen (Di et al., n.d.) (Blakistone & Chen, 2010).

Dalam pengolahan bahan pangan hewani seperti ikan, pengendalian suhu pemasakan merupakan salah satu titik kendali kritis yang penting dalam sistem HACCP. Suhu pemasakan yang tidak mencapai standar dapat menyebabkan bakteri patogen tidak mati secara sempurna sehingga berpotensi menimbulkan penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, makanan hewani perlu dimasak hingga mencapai suhu internal minimal sekitar 70–75°C untuk memastikan mikroorganisme patogen dapat dinaktivasi secara efektif.

Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng merupakan salah satu unit penunjang operasional dalam penyelenggaraan makanan bagi rumah sakit yang melayani penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap dengan berbagai kondisi penyakit. Dari hasil pengambilan data awal, Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng belum optimal dalam menerapkan HACCP pada saat pengolahan makanan khususnya soup ikan tomat yang akan diberikan kepada pasien rawat inap. Selain itu, adanya permasalahan yang ditemukan di lapangan, seperti sisa makanan pasien yang relatif tinggi serta ketidaksesuaian dalam pengendalian suhu pemasakan. Pengawasan terhadap suhu pemasakan sebagai salah satu titik kendali kritis belum dilakukan secara terukur karena belum tersedianya alat ukur suhu makanan (*food thermometer*). Penentuan tingkat kematangan makanan masih dilakukan berdasarkan perkiraan visual atau pengalaman petugas pengolah makanan. Sebelumnya juga belum pernah ada penelitian seperti ini di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point

(HACCP) dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng Kabupaten Manggarai.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan proses pengolahan, resiko, dan tindakan pencegahan dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng
- b. Mengidentifikasi bahaya pangan dan titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng
- c. Menganalisis penerapan sistem HACCP dalam pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat meningkatkan pemahaman dan kemampuan peneliti dalam menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah

Ruteng, khususnya dalam mengidentifikasi bahaya pangan dan menentukan titik kendali kritis sebagai upaya menjamin keamanan makanan.

2. Manfaat Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi pelayanan makanan ditinjau dari penerapan system HACCP pada pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng.

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan keamanan dan mutu makanan bagi pasien rumah sakit serta meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap pelayanan gizi dan keamanan pangan di RSUD Ruteng