

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Pangan diklasifikasi menjadi tiga yaitu pangan segar, pangan olahan, dan pangan siap saji.

Pangan segar merupakan bahan pangan yang belum mengalami proses pengolahan seperti nabati, hewani, sayuran dan buah-buahan. Pangan olahan merupakan hasil olahan dengan cara tertentu seperti pengeringan dan penyaringan. Pangan siap saji merupakan pangan yang sudah diolah serta aman untuk dikonsumsi (UU.RI.No.18, 2012). Menjelang pelaksanaan liberalisasi di sektor industri dan perdagangan, Menteri Perindustrian dan Perdagangan pernah mengisyaratkan bahwa di masa mendatang industri pangan nasional akan menghadapi tantangan persaingan yang makin berat dan kendala yang dihadapi pun semakin besar. Salah satu tantangan dan kendala utama yang dihadapi oleh industri pangan nasional tersebut adalah selain produk pangan yang dihasilkan harus bermutu juga "aman" untuk dikonsumsi serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan terhadap kesehatan manusia (Dian, 2018).

Adanya kasus penyakit dan keracunan makanan serta terakhir adanya isu keamanan pangan di negara-negara maju, maka sejak tahun 1987 sebagai konsekuensi logis, strategi pembinaan dan pengawasan mutu pada industri pangan nasional harus bergeser ke strategi yang juga wajib memperhatikan aspek keamanan pangan. Salah satu konsep dan strategi untuk menjamin keamanan dan mutu pangan yang dianggap lebih efektif dan "safe" serta telah diakui keandalannya secara internasional adalah sistem manajemen keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), (Daulay, 2011).

Penerapan HACCP penting untuk dilakukan pada setiap tahapan produksi makanan, maka dari itu penjamah dalam penyelenggaraan makanan harus memiliki pengetahuan mendalam mengenai HACCP. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu diterapkan HACCP karena makanan yang disediakan dirumah sakit dikonsumsi oleh konsumen yang beresiko tinggi. Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Aritonang, 2012).

Rumah Sakit Umum Tabanan adalah layanan kesehatan milik Pemkab Tabanan yang berbentuk BRSUD, dinaungi oleh Pemda Kabupaten dan tergolong kedalam rumah sakit tipe B. Salah satu alasan dipilihnya BRSUD Tabanan sebagai tempat penelitian ini karena BRSUD Tabanan merupakan rumah sakit yang mengalami perubahan diberbagai aspek sejak tahun 2002. Hal ini berdasarkan penelitian tentang Analisis Proses Perubahan Budaya organisasi di Badan Rumah Sakit Umum Tabanan-Bali tahun 2013, berdasarkan studi pendahuluan didapatkan

data bahwa BRSUD Tabanan awalnya memiliki sebutan “7K” (kotor, konyol, kumuh, kumal, kasar, kacau dan kocar-kacir) sebelum akhirnya mengalami peningkatan pendapatan dalam kurun waktu lima tahun 2007 -2011, dan kemudian mengikuti standarisasi akreditasi rumah sakit, ISO, pelayanan piala citra, dan meningkatkan kualitas SDM (Sepriyadi,dkk., 2013).

Rumah sakit ini menyelenggarakan makanan untuk pasien rawat inap dengan menggunakan siklus menu 10 hari, jenis menu yang disediakan berdasarkan kelas perawatan terdiri dari 4 menu yaitu: menu untuk Utama dan Madyatama, menu untuk Pratama dan Kelas I, menu untuk Kelas II & III, serta menu Anak dan Rendah Serat. Menu untuk ruang Pratama dan kelas I menggunakan siklus menu 10 hari dengan jenis olahannya yaitu: soto ayam, ayam lembarang, ayam masak habang, ayam rica-rica, ayam bumbu terasi, ayam kluyuk, ayam betutu, ayam bumbu taliwang dan ayam mesaur (BRSUD Tabanan,2008).

Pada penelitian ini dipilih daging ayam sebagai sampel karena daging ayam memiliki beberapa kelemahan dibandingkan daging lainnya, terutama sifatnya yang mudah rusak (*perishable*), dan kerusakannya sebgain besar diakibatkan oleh penanganan yang kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba (Risjanti,2010). Olahan daging ayam yang digunakan sebagai sampel uji mikrobiologis pada penelitian ini yaitu Ayam Rica-Rica, karena olahan daging ayam ini muncul dua kali dalam siklus menu 10 hari yang digunakan di BRSUD Tabanan, selain itu berdasarkan hasil pengamatan langsung yang dilakukan terhadap sisa makanan di BRSUD Tabanan ayam rica-rica merupakan menu olahan ayam yang disukai oleh pasien sehingga selalu habis dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah adalah :

1. Bagaimana proses penerapan HACCP pada ayam rica-rica di BRSUD Tabanan ?
2. Bagaimana hasil analisis mikrobiologi pada setiap tahapan proses ayam rica-rica di BRSUD Tabanan ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi HACCP dan hasil uji mikrobiologi pada ayam rica-rica yang disajikan di BRSUD Tabanan.

2. Tujuan khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui diagram alir HACCP di BRSUD Tabanan.
2. Untuk mengetahui sistem penerapan HACCP pada ayam rica-rica di BRSUD Tabanan.
3. Untuk mengetahui hasil analisis *E.coli*, *Salmonella sp*, *Shigella sp*, *Vib. Cholera*, *Vib. Parahaemolyticus* dan *Total Plate Count* (TPC) pada setiap tahapan proses ayam rica-rica di BRSUD Tabanan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi terkait titik kritis serta bahaya-bahaya apa saja yang dapat ditimbulkan dari kurangnya penerapan HACCP , sehingga dapat dilakukan pencegahan untuk menghindari adanya bahaya dalam makanan.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian dari proses penerapan HACCP pada olahan daging ayam ini diharapkan dapat berguna dan menambah teori-teori dalam ilmu pengetahuan terkait HACCP, sehingga dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya. Penelitian ini juga dapat menjadi bahan pembelajaran dan pengembangan wawasan terkait HACCP bagi peneliti.