

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia. Dengan semakin meningkatnya status sosial dan pendidikan masyarakat, maka hal ini mengakibatkan meningkatnya pula kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mutu, gizi dan keamanan pangan dalam upaya menjaga kebugaran dan kesehatan masyarakat (Hariyadi, 2008).

Banyaknya permasalahan pangan di Indonesia, disebabkan rendahnya pengetahuan cara mengolah makanan dan minuman secara aman dan kurangnya kinerja bagian *Quality Control*, serta kurangnya kontrol terhadap kebersihan dan keamanan pangan. Untuk memproduksi produk pangan yang aman dikonsumsi, perlu menggunakan standar-standar keamanan pangan. Salah satu standar keamanan pangan yang diakui di Indonesia adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu piranti (sistem) yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan.

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Oleh karena itu, kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi, dan fisik harus dipertahankan. Kualitas makanan harus terjamin setiap saat, agar masyarakat sebagai konsumen dapat terhindar dari penyakit/gangguan kesehatan serta keracunan (Depkes, 2002).

Masalah sanitasi makanan sangat penting, terutama di tempat-tempat umum yang kaitannya dengan penyelenggaraan makanan dan minuman untuk orang banyak. Salah satu tempat yang menyediakan makanan dan minuman untuk orang banyak/umum adalah rumah sakit. Menurut Depkes RI 2006, dalam penyelenggaraan makanan dan minuman untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu penyehatan makanan dan minuman, yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan dirumah sakit agar tidak menjadi mata rantai dalam penularan penyakit dan gangguan kesehatan.

Dalam meminimalisasi risiko bahaya bahan makanan terkontaminasi oleh zat-zat 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 dipengaruhi oleh *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* atau analisis bahaya dan titik kendali kritis. HACCP adalah suatu sistem jaminan mutu yang mendasarkan kesadaran bahwa *hazard* (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahapan produksi tertentu (Winarno,2004).

Penerapan HACCP tidak hanya terbatas pada industri pangan modern tetapi juga dapat diterapkan dalam pengelolaan makanan untuk pasien di rumah sakit. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* adalah suatu sistem kontrol

dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis di dalam tahap penanganan dan proses produksi.

Upaya untuk menekan supaya tidak terjadinya penyakit akibat pangan, maka dikembangkan suatu sistem manajemen keamanan pangan. Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu diawali dengan penerapan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan sistem GHyP (*Good Hygiene Practice*). GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang baik dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan–persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005).

Rumah sakit adalah salah satu institusi yang melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan dan minuman secara rutin, sehingga dalam pelaksanaannya penyelenggaraan makanan dan minuman di suatu rumah sakit memerlukan penanganan khusus. Pasien yang sedang di rawat di rumah sakit ialah konsumen tetap dari kegiatan penyelenggaraan makanan dan minuman di suatu rumah sakit. Oleh karena itu pengelolaan makanan di rumah sakit perlu mendapat perhatian yang lebih seksama (Depkes RI, 2006).

Menurut beberapa penelitian yang telah didokumentasikan melalui jurnal internasional. Salah satu contohnya adalah penelitian yang dilakukan oleh Sudarmaji dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis adalah suatu pendekatan sistem dalam pengamanan makanan dengan pendekatan HACCP, maka dengan pengawasan keamanan makanan dapat lebih terjamin mutunya karena setiap tahapan proses pengolahan dikendalikan resiko dan bahaya yang timbul. Sehingga menerapkan HACCP diperlukan peningkatan

mutu sumber daya manusia agar tercapai sasaran. Untuk mengatasi kekurangan dalam pengukuran kinerja tersebut, maka digunakan suatu metode pendekatan yang mengukur kinerja perusahaan yang mengedepankan pentingnya Pmenyelenggarakan aspek perusahaan secara keseluruhan, meliputi *investor*, *customer*, tenaga kerja, *supplier*, peraturan dan masyarakat, maka digunakan metode *performance prism* (Hermansyah, 2013).

Menurut WHO, 2005 melaporkan sekitar 70% kasus diare di Negara berkembang di sebabkan oleh makanan tercemar, survei di Amerika sekitar 20% kasus terjadi di rumah makan, sedangkan di Eropa sumber kontaminasi terbesar berasal dari rumah 46%. Dan *center for disease control and prevention* melaporkan 14 faktor penyebab keracunan makanan, yaitu suhu pendinginan, waktu penyajian, tempat/alat terkontaminasi, hygiene pengonsumsi, dan faktor lain. Penyelenggaraan makanan memerlukan pengendalian mutu makanan, antara lain menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)*, *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* dan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. (Yunita, 2014).

Penyelenggaraan makanan di instalasi rumah sakit lebih bersifat kompleks dan perlu memerlukan penanganan khusus. Di rumah sakit makanan disajikan langsung pada penderita/pasien di tempat rawat. Selain itu juga kebersihan dan kualitas makanan sangat penting diperhatikan agar penyediaan makanan pada orang sakit perlu penanganan khusus karena berkaitan dengan proses penyembuhan pasien. Untuk dapat menyediakan makanan berkualitas yang bebas dari kontaminasi zat-zat berbahaya, sehingga HACCP dan GMP menjadi suatu

sistem penting dalam meminimalisasi resiko bahaya yang dapat timbul dari pengolahan bahan makanan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Bumi Panua Kabupaten Pohuwato. merupakan salah satu rumah sakit yang memiliki tempat instalasi gizi untuk proses pengolahan dan penyelenggaraan makanan untuk pasien. Proses penyelenggaraan makanan sangat penting untuk status kesehatan pasien. Hasil observasi yang dilakukan di instalasi gizi memiliki masalah yang berkaitan dengan sistem proses produksi makanan seperti halnya lokasi, bangunan, karyawan atau penjamah makanan instalasi dan berbagai faktor lainnya. Penjamah makanan belum menerapkan dengan baik untuk sanitasi karyawan sebagai proses pengolahan (masak) makanan dan sebagai penyelenggaraan makanan, setiap karyawan masih banyak berbicara pada saat mengolah makanan dan belum memakai seragam untuk perlengkapan pengolahan makanan, belum terdapat tirai di meja pendistribusian makanan dan belum ada alat pengusir serangga (lalat) sehingga masih banyak serangga berterbangan (lalat) di sekitaran pengolahan dan pendistribusian makan. Untuk proses pengolahan makanan di Instalasi gizi RSUD Bumi Panua Saat ini Instalasi gizi belum menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) ataupun persyaratan dasarnya, yaitu *Good Manufacturing Practices* (GMP). Berdasarkan dari hasil wawancara bahwa petugas juru masak dan pramusaji belum melaksanakan prosedur yang sudah ditetapkan oleh kepala instalasi gizi untuk memakai perlengkapan pengolahan makanan hal ini dikarenakan kurang memadainya fasilitas dan kualitas sumberdaya. Berangkat dari beberapa

penjelasan, penulis ingin meneliti dengan merumuskan judul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Instalasi Gizi RSUD Bumi Panua Kabupaten Pohuwato.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Hasil observasi yang dilakukan di instalasi gizi, rumah sakit ini belum menerapkan sistem manajemen keamanan pangan dengan menggunakan prinsip HACCP dan GMP secara maksimal karena belum terbentuk suatu tim untuk pelaksanaan penerapan tersebut.
2. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Bumi Panua belum diketahui pelaksanaan sistem HACCP apakah sudah dilaksanakan sesuai standar yang ada untuk penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit.
3. Dilihat dari instalasi gizi sebagai persyaratan dasar GMP penjamah makanan belum menerapkan dengan baik sanitasi karyawan pada proses pengolahan makanan pasien untuk kelayakan hygiene sanitasi
4. Dari 10 pekerja petugas penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit tersebut petugas atau karyawan tidak memakai perlengkapan saat melakukan penyajian makanan ataupun pengolahan makanan.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pemikiran yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi Rumusan Masalah dalam penelitian ini adalah “*Bagaimana Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Good*

Manufacturing practice (GMP) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bumi Panua Kabupaten Pohuwato

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan umum

Untuk mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bumi Panua Kabupaten Pohuwato.

1.4.2 Tujuan khusus

1. Untuk mengetahui gambaran penerapan GMP pada sanitasi bangunan di Instalasi Gizi Rumah Sakit .
2. Untuk mengetahui gambaran penerapan GMP pada sanitasi cara pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit .
3. Untuk mengetahui gambaran penerapan GMP pada hygiene sanitasi karyawan atau penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit
4. Untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP pada sistem kebijakan mutu yang diterapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bumi Panua dalam menjamin keamanan pangan pasien.
5. Untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP pada tahapan pengolahan bahan makanan yang bermutu di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi sebagai bahan masukan terkait dengan penerapan HACCP dan GMP untuk pengolahan bahan makanan di rumah sakit.

1.5.2 Manfaat praktis

1. Bagi institusi pendidikan

Dapat bermanfaat sebagai masukan atau pebanding bagi peneliti berikutnya terkait dengan penerapan HACCP dan GMP untuk pengolahan makanan.

2. Bagi Peneliti

Diharapkan dapat menjadi media pembelajaran dan menambah wawasan untuk mengembangkan ilmu yang telah diperoleh pada saat menduduki bangku perkuliahan.

3. Bagi rumah sakit

Dapat digunakan sebagai masukan untuk pengembangan sistem HACCP dan GMP dalam meningkatkan mutu pengolahan, pelayanan penyediaan makanan di instalasi gizi rumah sakit.