

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan pangan saat ini menjadi isu yang sangat penting untuk menjamin pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Suplai pangan yang aman tidak hanya melindungi kesehatan masyarakat, tetapi juga meningkatkan kualitas generasi muda melalui pangan yang aman dan layak dikonsumsi (Somantri,2012). Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *Foodborne Illness* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme pathogen (Rachmadia,2018).

Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia juga terbilang cukup tinggi, terlihat dari penyakit infeksi seperti tipus, kolera, disentri, dan tuberkulosis (TBC) yang masih tinggi dengan lebih dari 90% kasus keracunan pangan ini disebabkan oleh kontaminasi mikroba (Trisnaini, 2012). Kemudian menurut BPOM tahun 2013 KLB Keracunan pangan di Indonesia sekitar 36% dengan 48 kejadian yang berasal dari 34 propinsi. Jumlah orang terpapar dalam KLB keracunan pangan sebesar 6.926 orang (Handoyo,2014).

Bahan pangan yang berasal dari hewan merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi dan intoksikasi salah satunya adalah pangan hewani daging ayam. Daging ayam merupakan sumber lauk hewani yang mudah mengalami perubahan dan kerusakan (*high perishable food*) dapat disebabkan oleh proses biokimiawi atau

aktivitas mikrobiologi. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap penurunan mutu produk pangan adalah kadar air dalam produk. Aktifitas air berkaitan dengan kadar air yang memudahkan pertumbuhan bakteri, jamur dan mikroorganisme lainnya (Atmaka, 2012). Kandungan air pada daging ayam tinggi mencapai 73,3 % dibandingkan dengan bahan pangan lainya seperti ikan yang mengandung air sebanyak 70% dan daging sapi 63 % (Muctadi, 2016). Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Mabruroh (2018) di DKI Jakarta menyatakan bahwa salah satu jenis pangan yang menyebabkan keracunan pangan bersumber dari jasa boga sebanyak 10,20 % disebabkan oleh daging merah dan unggas.

Unit gizi rumah sakit memiliki cara pengelolaan makanan yang aman dengan jumlah dan aturan yang berbeda dengan penyiapan makanan untuk keluarga. Risiko terjadinya kontaminasi silang jauh lebih besar karena banyaknya hidangan yang dimasak atau disiapkan secara bersamaan. Jika selama selang waktu antara penyiapan dan penyajian makanan tersebut tidak disimpan pada kondisi yang dapat mencegah pertumbuhan mikroba, sebuah bahaya akan terbentuk . Pasien di rumah sakit merupakan salah satu kelompok yang rentan dan lebih mudah terkena infeksi penyakit melalui makanan oleh karena itu makanan yang aman sangat diperlukan agar tidak menambah beban pertahanan tubuh dari kontaminasi baru (Zulfana, 2008).

Untuk 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. Dalam menjaga kualitas makanan dapat menggunakan salah satu standar keamanan pangan

yang diakui yaitu *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan suatu system yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan. HACCP diterapkan pada seluruh mata rantai proses pengolahan produk pangan (Yuniarti, 2015).

Di instalasi gizi RSUD Kota Kendari menggunakan siklus menu 10 hari serta terdapat beberapa hidangan yang berbahan dasar daging ayam yang termasuk kelompok atau sumber bahan makanan hewani yang memiliki resiko bahaya yang cukup tinggi apabila cara penanganannya kurang tepat. Hidangan dari daging ayam salah satunya adalah ayam bumbu bali yang merupakan menu makan siang pada siklus menu ke-II.

Berdasarkan uraian-uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “ Rancangan HACCP Pada Proses Pengolahan Ayam Bumbu Bali Di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari “. Pemilihan menu Ayam Bumbu Bali ini tidak lain dikarenakan daging ayam memiliki sifat yang mudah mengalami kerusakan serta memiliki kandungan air yang lebih tinggi dibandingkan sumber lauk hewani lainnya yang menyebabkan daging ayam lebih cepat mengalami kerusakan.. Serta waktu penyajiannya dilakukan pada saat siang hari sehingga tidak menutup kemungkinan terjadinya kerusakan yang dapat menimbulkan adanya resiko bahaya atau cecaran akibat kemungkinan suhu dan waktu penyimpanan yang terlalu lama dan di RSUD kota Kendari sebagai salah satu rumah sakit besar di Kota Kendari belum melakukan penerapan HACCP sehingga peneliti melakukan rancangan HACCP. Selain itu di RSUD Kota Kendari belum pernah dilakukan penelitian mengenai HACCP sebelumnya.

B. Rumusan Permasalahan

Bagaimanakah Rancangan HACCP pada proses pengolahan ayam bumbu bali di instalasi Gizi RSUD Kota Kendari ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk membuat rancangan HACCP pada proses pengolahan ayam bumbu bali di instalasi gizi RSUD Kota Kendari.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran GMP di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari
- b. Membuat Tim HACCP dalam pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD Kota Kendari.
- c. Membuat deskripsi produk dan diagram alir proses pembuatan ayam bumbu bali di instalasi gizi RSUD Kota Kendari.
- d. Menyusun 7 Prinsip HACCP pada proses pembuatan Ayam Bumbu Bali di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari meliputi:
 - 1) Melakukan analisis bahaya serta menentukan tindakan pengendalian
 - 2) Menentukan titik kendali kritis (CCP)
 - 3) Menetapkan batas kritis untuk setiap CCP
 - 4) Menetapkan sistem pemantauan
 - 5) Menetapkan tindakan koreksi
 - 6) Menetapkan prosedur verifikasi
 - 7) Melakukan penyimpanan catatan dan dokumentasi

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan terkait Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis pada Proses Pengolahan Ayam Bumbu Bali di instalasi gizi RSUD Kota Kendari. serta sebagai media pengembangan kompetensi diri sesuai dengan keilmuan yang diperoleh selama perkuliahan serta sebagai pengalaman dan pembelajaran bagi peneliti dalam melakukan penelitian selanjutnya terkait masalah yang berkaitan dengan gizi institusi.

2. Bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan referensi karya tulis penelitian yang berguna bagi masyarakat luas di bidang kesehatan institusi, khususnya terkait Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis pada proses pengolahan Ayam Bumbu Bali di instalasi gizi RSUD Kota Kendari dan sebagai bahan untuk penelitian lanjutan oleh peneliti lain dalam topik yang sama yaitu Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini dapat digunakan untuk memberikan informasi tentang Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis pada Proses Pengolahan Ayam Bumbu Bali di instalasi gizi RSUD Kota Kendari.

