**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu sumber penting untuk kelangsungan hidup manusia. Makanan juga merupakan kebutuhan dasar manusia untuk menunjang produktivitas dan juga kesehatan manusia. Makanan harus bebas dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, dan pendistribusian sampai dikonsumsi (Aritonang, 2012). Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi, cita rasa yang enak, aman dari bahaya fisik, kimia, maupun mikrobiologi sebagai kriteria keamanan pangan.

Keamanan pangan merupakan salah satu hal yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia. Apabila dalam penanganan makanan tidak memperhatikan hygiene dan sanitasi dengan baik, maka akan dapat membahayakan kesehatan manusia dan mengakibatkan keracunan pangan. Salah satu penyebab keracunan pangan pada jasa boga disebabkan oleh tangan penjamah makanan. Berdasarkan hasil penelitian Lidya (2011) di RSUD Kabupaten Demak, dari 33 penjamah makanan sebanyak 51,5% penjamah melakukan praktik hygiene sanitasi makanan yang buruk dan 48,5% bekerja dengan praktik yang baik. Sedangkan hasil penelitian Mulyani (2014) di RSUDAM Provinsi Lampung, pada pemeriksaan angka kuman terhadap makanan matang setiap 6 bulan sekali selalu ditemukan lebih dari satu makanan mengandung kuman meskipun tidak patogen. Hal ini menunjukkan proses pengolahan makanan, penyajian makanan, tenaga penjamah makanan, dan fasilitas pada penyelenggaraan makanan berpotensi besar terhadap terjadinya kontaminasi. Maka dari itu, keamanan pangan harus dijaga pada saat proses penyelenggaraan makanan terutama di Rumah Sakit.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Fisik dan Hygiene Sanitasi Jasaboga, menyatakan upaya pengendalian faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi yaitu dengan penerapan sanitasi yang baik. Sanitasi yang kurang baik akan mengakibatkan kontaminasi terhadap makanan yang menyebabkan terjadinya keracunan makanan. Kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari penyediaan bahan mentah, penyimpanan, proses pengolahan, sampai pendistribusian makanan mempunyai kemungkinan terkontaminasi oleh zat-zat beracun, bakteri pathogen, virus, atau parasit (Gunawan, 2018). Apabila makanan yang sudah terkontaminasi tersebut di konsumsi oleh manusia, maka akan membahayakan kesehatan manusia terutama pada pelayanan kesehatan masyarakat seperti rumah sakit.

Pada era akreditasi seperti saat ini, semua fasilitas di rumah sakit harus memenuhi standart. Komite Akreditasi Rumah Sakit (KARS), menentukan pemenuhan standart untuk memperbaiki keselamatan kerja dan meningkatkan mutu pelayanan berupa persyaratan optimal yang dapat dicapai. Menurut Damanik (2012), Instalasi gizi termasuk unit pelayanan penyelenggaraan makanan yang memiliki peranan penting untuk pasien. Sehingga makanan yang disediakan harus di sesuaikan dengan keadaan pasien dan bebas dari bahaya yang dapat mempengaruhi kesembuhan pasien. Potensi bahaya yang timbul dalam penyelenggaraan makanan antara lain fisik, kimia, mikrobiologi, air, peralatan, tenaga penjamah makanan dan alat angkut makanan maupun kontaminasi dari lingkungan sekitar. Maka dari itu, penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pengolahan makanan dasar untuk mendapatkan kualitas yang konsisten dan keamanan pangan. Untuk mendapatkan keamanan pangan maka harus melaksanakan penerapan GMP dengan baik. Aspek GMP yang perlu diperhatikan dalam penanganan pangan meliputi pekerja, fasilitas dan lingkungan, peralatan, dan proses pengolahan makanan, dan hygiene dan sanitasi yang baik. Untuk meminimalisir risiko bahaya makanan yang terkontaminasi secara fisik, kimia, biologi serta mikrobiologi, maka diperlukan suatu sistem sanitasi pengolahan makanan yang baik dan terstandar. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mendapatkan pangan yang baik yaitu dengan menerapkan sistem HACCP dalam proses pengolahan produk pangan.

Instalasi Gizi Rumah Sakit telah menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standart Sanitation Operasional Procedure* (SSOP) sebagai salah satu jaminan keamanan pangan bagi pasien dan pencegahan terjadinya *foodborne disease*. Selain itu, penerapan GMP merupakan persyaratan dasar sistem HACCP. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), merupakan tindakan yang preventif untuk mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul pada setiap tahap penyelenggaraan makanan dan untuk mengendalikan atau mencegah terjadinya bahaya sesuai dengan batas kritis bahan makanan. Oleh karena itu, penting untuk menerapkan prinsip GMP di Instalasi Gizi Rumah Sakit sebagai pengawasan terhadap penjamah makanan, peralatan makanan, dan kualitas makanan serta perlu adanya penyusunan HACCP Plan pada proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin suatu produk yang akan dikonsumsi aman dari potensi bahaya yang berasal dari fisik, kimia, maupun mikrobiologi.

1. **Rumusan Masalah**

Bagaimana penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo sebagai dasar penyusunan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan?

1. **Tujuan Penelitian**
2. Tujuan Umum

Mengetahui penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan merancang Hazard Anaysis Critical Control Point (HACCP) Plan di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo.

1. Tujuan Khusus
2. Menganalisis penerapan hygiene sanitasi alur produksi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo
3. Menganalisis penerapan persyaratan fisik hygiene sanitasi jasa boga sesuai dengan nilai batas layak menggunakan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011 di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo
4. Menganalisis menu dan menentukan produk yang mempunyai risiko bahaya tinggi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo
5. Menyusun Hazard Analysis Critical Point (HACCP) Plan untuk Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo
6. **Manfaat Penelitian**
7. Bagi Institusi

Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pihak Rumah Sakit dalam penerapan hygiene sanitasi dan pembentukan sistem HACCP Plan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan peneliti khususnya tentang penerapan hygiene sanitasi dan penyusunan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dharma Husada Probolinggo.

1. **Kerangka Konsep Penelitian**

Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) berdasarkan PMK 1096 :

* Lokasi, bangunan, dan fasilitas
* Pencahayaan
* Penghawaan
* Air bersih
* Air kotor
* Fasilitas cuci tangan dan toilet
* Ruang pengolahan makanan
* Karyawan
* Makanan
* Perlindungan makanan
* Peralatan makan dan masak
* Persyaratan khusus golongan A1, A2, A3, B, atau C

Penyusunan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan

12 langkah HACCP :

* Pembentukan Tim HACCP
* Penyusunan deskripsi produk
* Identifikasi target penggunaan
* Penyusunan diagram alir proses
* Verifikasi diagram alir proses
* Prinsip 1 . analisis bahaya
* Prinsip 2. Penetapan CCP
* Prinsip 3. Penetapan batas kritis
* Prinsip 4. Penetapan prosedur pemantauan
* Prinsip 5. Penetapan tindakan koreksi
* Prinsip 6. Penetapan prosedur verifikasi
* Prinsip 7. Pencatatan dan dokumentasi

Standart Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS)

* Peningkatan mutu pelayanan
* Keselamatan kerja
* Standart operasional prosedur

Intalasi Gizi

Rumah Sakit Dharma Husada

Kelayakan Fisik

Mutu Makanan

Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:

 : Diteliti

 : Tidak di telitI