

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) atau yang lebih dikenal dengan Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis merupakan sebuah keharusan yang dimiliki oleh suatu pelaku usaha yang berkaitan dengan produk pangan (Citraesmi; Putri, 2019). Kunci utama dalam penerapan HACCP adalah melakukan tindakan pencegahan kontaminasi pada setiap titik rantai produksi dan suplai produk pangan (Daulay, 2021). Penerapan HACCP yang baik akan memberikan rasa aman bagi konsumen yang akan menggunakan atau mengonsumsi produk pangan tersebut.

Penyediaan makanan di Rumah Sakit harus dilakukan sebersih mungkin dari segala bentuk pencemaran, agar proses penyembuhan pasien lebih cepat (Septiani; Wulandari, 2017). Hal ini menuntut agar penerapan HACCP dilakukan lebih ketat lagi untuk mencegah pencemaran produk makanan. Setiap Rumah Sakit dipastikan memiliki SOP (Standar Operasional Prosedur) dalam penyediaan makanan konsumsi bagi pasien yang sedang menjalani perawatan (Hasanah, 2017).

Produk maupun bahan pangan bersifat perisabilitas atau mudah rusak jika proses penyediaannya tidak segera ditangani dengan baik dan tepat (Perdana, 2018). Kerusakan pada bahan maupun produk pangan dapat menyebabkan produk pangan mengalami penurunan mutu, serta kemungkinan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi (Prasetyanto; Ratri, 2018). Pangan yang sudah tidak aman dikonsumsi dapat mengakibatkan orang yang menyantap makanan tersebut keracunan mulai dari tingkat ringan, sedang/menengah, berat, bahkan hingga kematian. Tentu hal-hal yang tidak diinginkan tersebut dapat dicegah dengan penerapan HACCP yang baik (Khoiriyah; Fatmawati, 2018).

Penelitian ini merupakan studi mengenai penerapan HACCP dalam penyediaan makanan konsumsi pasien pada salah satu Rumah Sakit di DKI Jakarta, pada tahun 2021. Hasil pengamatan dan pemantauan akan dianalisa untuk mengetahui penerapan HACCP pada Rumah Sakit tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Belum diketahui prosedur cara mengidentifikasi penerapan HACCP dalam proses penyediaan makanan untuk konsumsi pasien di Rumah Sakit.

1.3 Kerangka Pemikiran

Rumah Sakit tempat penelitian di DKI Jakarta merupakan salah satu Rumah Sakit Besar yang memiliki fasilitas dan peralatan kesehatan memadai di DKI Jakarta. Salah satu fasilitas penting yang dimiliki Rumah Sakit tersebut adalah Instalasi Gizi sebagai penyedia layanan makanan konsumsi bagi pasien, dokter, perawat, dan karyawan. Pihak Rumah Sakit selalu melakukan pengawasan keluar-masuknya bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi pasien, dokter, dan staf Rumah Sakit. Rumah Sakit sudah memiliki SOP (Standar Operasional Prosedur) dalam penyediaan makanan konsumsi bagi pasien yang sedang menjalani perawatan serta sertifikat HACCP, namun perlu dilakukannya studi penelitian pada Rumah Sakit tersebut tahun 2021.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui penerapan HACCP dalam penyediaan makanan konsumsi pasien di Rumah Sakit di wilayah DKI Jakarta tahun 2021. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerapan HACCP penyediaan makanan konsumsi pasien di Rumah Sakit, dibandingkan dengan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi tentang cara mendeteksi penerapan HACCP di Rumah Sakit.

1.6 Hipotesis

Penerapan HACCP dalam penyediaan makanan untuk konsumsi pasien Rumah Sakit sudah baik dan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013.