

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan penting yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup, maka pangan yang dikonsumsi harus aman. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Undang-Undang Republik Indonesia, 2012). Pangan bergizi yang aman adalah harapan masyarakat, karena dengan pangan yang bergizi, masyarakat mendapatkan manfaat dari mengkonsumsinya secara aman dalam jangka waktu yang lama.

Makanan dan minuman yang tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit yang dikenal dengan *foodborne disease* (Septiani, 2020). *Foodborne disease* dapat timbul disebabkan oleh mikroorganisme seperti Salmonella, E. Coli, Listeria dan beberapa virus seperti hepatitis A, yang mencemari makanan dan menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Pencemaran tersebut dapat terjadi pada saat proses pengolahan makanan (Moelyaningrum et al., 2023).

Menurut data WHO (2022), diperkirakan terdapat 600 juta orang atau hampir 1 – 10 orang di dunia sakit karena mengonsumsi makanan

terkontaminasi, dengan 420.000 orang meninggal setiap tahunnya (WHO, 2024). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2023) terdapat 6.402 total kasus keracunan dari berbagai kategori, termasuk disebabkan oleh bahan kimia, pestisida dan lain-lain. Provinsi dengan laporan kasus terbanyak diantaranya adalah Jawa Barat dengan 293 kasus di 2023 (Yarni *et al.*, 2024). Kasus keracunan penyelenggaraan makanan massal salah satunya yaitu kasus keracunan peserta Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di Sulawesi Barat karena bubur PMT, setelah kegiatan tersebut sekitar 150 anak yang menjadi peserta mengalami sakit perut dan muntah-muntah (Arbab, 2024). Makanan yang tercemar mudah sekali mudah sekali menularkan penyakit pada orang yang imunnya sedang lemah atau sakit. Maka dari itu pelayanan gizi pada rumah sakit dibutuhkan pengawasan penuh pada makanannya.

Pasien di rumah sakit adalah kelompok yang rentan dan lebih mudah terkena infeksi penyakit melalui makanan. Mereka tidak hanya berisiko tinggi terjangkit penyakit melalui makanan, tetapi juga dapat mengalami kondisi yang lebih parah. Orang yang sedang sakit, baik dalam masa perawatan maupun pemulihan, cenderung memiliki daya tahan tubuh rendah. Oleh karena itu, makanan yang aman sangat diperlukan agar tidak menambah beban pada sistem kekebalan tubuh akibat kontaminasi baru (Suprayitno, 2022). Penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit dapat menjadi sumber risiko keracunan makanan atau penularan penyakit. Hal ini dapat terjadi akibat kontaminasi bakteri dari petugas yang menangani makanan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan, metode

penyimpanan yang tidak memadai, atau dari bahan makanan itu sendiri (Endirasari et al., 2021). Pentingnya menjamin keamanan dan kualitas makanan sampai kepada pasien, diperlukan adanya manajemen keamanan pangan. Pelayanan gizi di rumah sakit disesuaikan dengan kondisi klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh pasien (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Pelayanan gizi yang diberikan di rumah sakit bertujuan bagi pasien hipertensi dengan pemberian diet mengurangi konsumsi natrium. Garam natrium yang dimaksud bersumber dari makanan hewani, bumbu, dan makanan olahan. Karena itu, garam dapur sebagai sumber utama garam harus dibatasi dalam diet untuk pasien hipertensi (Astuti dkk., 2021). Namun, garam dapur dapat membatasi pertumbuhan organisme pembusukan dan beberapa organisme lainnya, tetapi terdapat beberapa jenis bakteri yang dapat tumbuh dalam larutan garam tinggi (Suprayitno, 2022). Maka salah satu penerapan keamanan pangan dengan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan alat untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang lebih fokus, pada pencegahan dari pada pengujian produk akhir, atau disebut sebagai sistem pencegahan untuk keamanan pangan. Dibandingkan dengan pengawasan tradisional dan pengujian produk akhir, HACCP merupakan pendekatan yang paling efisien dalam hal biaya untuk memastikan keamanan makanan di setiap tahap penyediaan. Selain itu, HACCP juga diakui secara internasional sebagai jaminan mutu terhadap produk makanan (Endirasari et al., 2021). Dengan pertimbangan hal diatas, melalui penelitian

ini, diharapkan dapat dirancang suatu sistem HACCP yang khusus untuk diet hipertensi, yang membantu rumah sakit Ciremai Cirebon dalam mengelola risiko kesehatan pasien secara lebih efektif.

B. Rumusan Masalah

Pasien di rumah sakit rentan terhadap infeksi yang dapat ditularkan dari makanan dikarenakan kurangnya memperhatikan keamanan pangan dalam pengolahan makanan. Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon belum menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka rumusan masalah penelitian adalah: "Bagaimanakah Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam penyediaan menu makan siang bagi pasien hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menyusun rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam penyediaan menu makan siang bagi pasien hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon dan untuk meningkatkan mutu makanan pasien hipertensi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Sistem Penyelenggaraan Makanan (SPM) di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon.

- b. Menyusun rancangan HACCP dalam penyediaan menu makan Siang bagi pasien hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Dapat Menyusun rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam penyediaan menu makanan bagi pasien hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon. Selain itu, dapat meningkatkan wawasan peneliti dan menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diterima selama perkuliahan.

2. Bagi Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon

Memberikan informasi tentang pentingnya sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* sehingga dapat meningkatkan mutu dan keamanan pangan serta menghasilkan makanan yang halal, aman, sehat dan bermutu bagi pasien di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon.

3. Bagi Pasien Hipertensi

Membantu meningkatkan kualitas diet hipertensi yang disajikan dapat dikontrol kualitasnya secara ketat, sehingga pasien hipertensi mendapatkan makanan yang tidak hanya aman tetapi juga memenuhi standar gizi yang dibutuhkan.