

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Aritonang, 2012).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi di rumah sakit yang paling umum. Unit yang bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan tersebut adalah instalasi gizi rumah sakit. Kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari kegiatan pemilihan bahan makanan hingga pendistribusian makanan pasien rawat inap dengan mutu, jumlah, dan jenis yang sesuai dengan rencana kebutuhan (Almatsier, 2006).

B. Daging Ayam

Produk unggas berada pada urutan pertama resiko food diseases karena unggas merupakan sumber mikrobial patogen yang dapat ditularkan ke manusia dengan makanan dan bisa juga dari perlengkapan makanan yang digunakan (Aritonang, 2012). Daging ayam merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi. Daging ayam relatif lebih tinggi kandungan kalornya dibanding daging non unggas. Daging ayam juga merupakan sumber protein. Ayam yang berkualitas memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

1. Warna daging putih kemerahan, tidak pucat, dan tidak kebiru-biruan;
2. Warna lemak putih kekuningan dan merata di bawah kulit;
3. Tidak ada tanda-tanda memar atau tanda lain yang mencurigakan;
4. Apabila ditekan, daging ayam cepat kembali ke bentuk asalnya;
5. Kulit tidak licin atau berlendir dan tidak lengket saat diraba;
6. Serta mengeluarkan aroma khas daging ayam segar dan tidak berbau menyengat (Pradata, 2010).

Daging ayam dapat disimpan pada penyimpanan dingin dan penyimpanan beku. Daging ayam segar yang biasa digunakan untuk pengolahan terdiri dari 3 jenis antara lain :

1. Ayam segar biasa (segera dimasak, hanya tahan 4-6 jam setelah dipotong);
2. Ayam segar dingin (tahan 24 jam, dimasukkan dalam lemari es); dan
3. Ayam segar beku (tahan untuk beberapa hari jika disimpan dalam kondisi yang dibawah 0°C).

C. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrument untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Tujuan dari penilaian Skor Keamanan Pangan adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminsi (Agil, 2010). Penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan cara mengidentifikasi 4 komponen yang terdiri dari Pemilihan dan

Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Kriteria Skor Keamanan Pangan meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.

1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan (Kemenkes, 2013).

Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi pada penilaian pemilihan dan penyimpanan bahan makanan dengan nilai sesuai bobot kriteria dan kriteria yang tidak terpenuhi mendapat nilai nol. Komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yang termasuk baik, hendaknya memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a. Bahan makanan yang digunakan masih segar
- b. Bahan makanan yang digunakan tidak rusak
- c. Bahan makanan yang digunakan tidak busuk
- d. Tidak menggunakan wadah/kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan
- e. Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya
- f. Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup

- g. Bahan makanan disimpan pada tempat bersih
- h. Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai

2. Higiene Pemasak (HGP)

Pengolah makanan atau pemasak adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanan. Prosedur higiene perorangan (pengolah makanan) harus dilakukan dengan baik untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan yang akan disajikan kepada pasien. Terdapat 8 kriteria pada penilaian higiene pemasak dengan nilai sesuai bobot kriteria dan kriteria yang tidak terpenuhi mendapat nilai nol. Para penjamah makanan hendaknya memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a. Pemasak harus berbadan sehat (tidak batuk dan tidak pilek)
- b. Pemasak harus berpakaian bersih
- c. Pemasak memakai tutup kepala selama memasak
- d. Pemasak memakai alas kaki selama memasak
- e. Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak
- f. Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)
- g. Ketika bersin tidak menghadap ke makanan
- h. Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang

3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pemasakan bahan makanan merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan dari pemasakan bahan

makanan adalah untuk mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan, dan penampilan makanan, serta bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh (Kemenkes, 2013).

Cara pengolahan pangan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan (Direktorat Bina Gizi, 2013). Terdapat 26 kriteria pada penilaian pengolahan bahan makanan dengan nilai sesuai bobot kriteria dan kriteria yang tidak terpenuhi mendapat nilai nol. Komponen pengolahan bahan makanan yang baik hendaknya memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a. Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering
- b. Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak
- c. Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci
- d. Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih
- e. Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya
- f. Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih
- g. Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering
- h. Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup
- i. Dapur terletak jauh dari kandang ternak
- j. Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup
- k. Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup

- l. Pembuangan air limbah harus lancar
- m. Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur
- n. Jarak tempat masak ke tempat distribusi pasien tidak lebih dari satu jam
- o. Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih
- p. Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak
- q. Bahan makanan dicuci dengan air bersih
- r. Meracik atau membuat adonan menggunakan alat yang bersih
- s. Adonan atau bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak
- t. Makanan segera diangkat setelah matang
- u. Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga
- v. Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan kertas koran atau kertas ketikan
- w. Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan-bahan beracun/berbahaya
- x. Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan
- y. Tidak menyimpan makanan matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah/bersantan
- z. Untuk makanan kering, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat atau sudah dipakai setelah empat kali

aa. Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup

4. Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen/pasien yang dilayani. Tujuan dari distribusi makanan yaitu konsumen/pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Kemenkes, 2013). Terdapat 7 kriteria pada penilaian distribusi makanan dengan nilai sesuai bobot kriteria dan kriteria yang tidak terpenuhi mendapat nilai nol. Hendaknya komponen distribusi makanan memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a. Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup
- b. Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan
- c. Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan
- d. Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan
- e. Makanan ditempatkan di tempat yang bersih dan kering
- f. Konsumen mencuci tangan sebelum makan
- g. Makanan tidak dipegang langsung tetapi menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan

D. Landasan Teori

Tujuan dari penyelenggaraan makanan ialah menyediakan makanan atau memberikan diet yang tepat sesuai dengan kebutuhan gizi konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Menurut UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, 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.

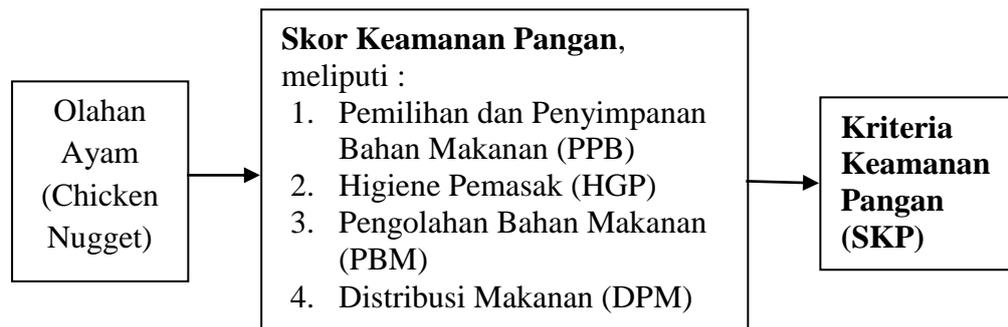
Daging ayam dapat disimpan pada penyimpanan dingin dan penyimpanan beku. Daging ayam segar yang biasa digunakan untuk pengolahan terdiri dari 3 jenis antara lain : ayam segar biasa (segera dimasak, hanya tahan 4-6 jam setelah dipotong), ayam segar dingin (tahan 24 jam, dimasukkan dalam lemari es), dan ayam segar beku (tahan untuk beberapa hari jika disimpan dalam kondisi yang dibawah 0°C).

Pengetahuan dan sikap penjamah makanan sangat diperlukan agar makanan yang disajikan terjamin mutu dan kualitasnya, karena makanan sangatlah rentan terhadap kontaminan mikroorganisme, terlebih pada bahan makanan bersumber pangan hewani (Djarismawati, 2004).

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrument untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Tujuan dari penilaian Skor Keamanan Pangan adalah untuk

menjaga dan mnegontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminsi (Agil, 2010). Penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP) dengan cara mengidentifikasi 4 komponen yang terdiri dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pemasak, pengolahan bahan makanan, dan distribusi makanan. Penentuan kriteria keamanan pangan diperoleh dari total skor setiap kategori dalam form skor keamanan pangan. Kriteria tersebut meliputi baik apabila skor $\geq 97,03\%$; sedang, apabila skor $93,32 - 97,02\%$; rawan tetapi aman dikonsumsi, apabila skor $62,17 - 93,31\%$; dan rawan tetapi tidak aman dikonsumsi, apabila skor $\leq 62,17\%$.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Sumber: Modifikasi Mudjajanto (1999) dalam Wijanarka (2007).

F. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa Skor Kemanaan Pangan chicken nugget berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Hygiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) di RS PKU Muhammadiyah Gamping?
2. Apa krirteria Skor Keamanan Pangan pada chicken nugget di RS PKU Muhammadiyah Gamping?