

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan berasal dari kata dasar “selenggara” yang artinya menyelenggarakan, mengurus, dan mengusahakan sesuatu seperti: memelihara dan merawat. Jika dikaitkan dengan makanan, maka penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengurus dan mengusahakan masalah makanan, atau proses pengolahan makanan pada satu jenis kegiatan tertentu (Moehyi, 1992).

Menurut Aritonang (2012), 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, serta evaluasi.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Depkes RI, 2006). Pelayanan makanan (Food service) di rumah sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang dirawat di rumah sakit yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit, mencapai status gizi optimal dan dapat memenuhi ukuran kepuasan pasien (Depkes RI, 2003).

B. Skor Keamanan Pangan

Skor keamanan pangan merupakan suatu proses penilaian terhadap proses pengolahan makanan (persiapan hingga distribusi) dalam upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dengan menggunakan skor keamanan pangan. Skor keamanan pangan dihitung dengan cara pemberian skor terhadap 4 peubah keamanan pangan yaitu :

a. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)

Mutu dan keamanan suatu produk pangan sangat tergantung pada mutu dan keamanan bahan bakunya. Oleh karena itu, untuk dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi, bahan baku harus dipilih terlebih dahulu. Sedangkan penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menaya, menyimpan, memelihara, keamanan pangan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013)

b. Higiene pemasak (HGP)

Pemasak atau pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanan, sehingga kebersihan pengolah merupakan kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang sehat dan aman. Hal yang paling penting pada pengolah atau pemasak :

1. Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan
 2. Sebelum dan selama bekerja tidak memegang rambut, muka, hidung, dan bagian tubuh lain
 3. Alihkan muka dari makanan dan alat makan jika batuk/ bersin
 4. Menggunakan masker
 5. Mengikuti prosedur pengolahan
 6. Selalu menggunakan alat bantu saat mengolah seperti sendok, garpu atau penjepit
 7. Selalu menjaga kebersihan
- c. Pengolahan bahan makanan (PBM)

Pengolahan pangan merupakan proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Cara pengolahan pangan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013)

Dalam pengolahan bahan makanan kontaminasi makanan harus dihindari seperti pada tahap pencucian, meracik dan memasak, karena pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bentuk makanan menjadi makanan siap santap (Purnawijayanti,2009)

Menurut Mudjajanto, 1999 dalam Wijanarka, 2007 Penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) meliputi:

- 1) Peralatan memaska yang digunakan harus bersih dan kering

- 2) Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak.
- 3) Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci.
- 4) Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih.
- 5) Peralatan memasak disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya.
- 6) Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih.
- 7) Dapur tempat memasak harus dalam keadaan terang.
- 8) Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi udara yang cukup.
- 9) Dapur terletak dari kandang ternak.
- 10) Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup.
- 11) Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup
- 12) Pembuangan air limbah harus lancar.
- 13) Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur
- 14) Jarak tempat memasak ke tempat penyajian tidak lebih dari 1 jam.
- 15) Pisau yang digunakan harus bersih.
- 16) Bagian makanan yang tidak dapat dimakan tidak ikut dimasak.
- 17) Bahan makanan dicuci dengan air bersih.
- 18) Meracik atau membuat adonan menggunakan alat bersih.
- 19) Adonan atau bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak.
- 20) Makanan segera diangkat setelah matang.

- 21) Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah yang bersih dan terhindar dari debu dan serangga.
- 22) Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan kertas korban atau kertas ketikan.
- 23) Makanan dibungkus dengan oembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan-bahan beracun/ berbahaya.
- 24) Memegang makanan yang telah mayang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan
- 25) Tidak menyimpan makanan matang lebih dari 4 jam terutama makanan yang berkuah/bersantan.
- 26) Untuk makanan kering, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat atau sudah dipakai setelah empat kali.
- 27) Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup

d. Distribusi makanan (DMP)

Menurut Aritonang (2012) pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Distribusi dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam sistem penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penungguan, penyajian, pelayanan, pencucian alat dan pembuangan sampah.

Menurut Mudjajanto, 1999 dalam Wijanarka, 2007 distribusi merupakan tahap akhir dari rangkaian proses penuelenggaraan makanan

sebelum makanan dikonsumsi konsumen, penilaian Distribusi Makanan (DPM), meliputi:

- 1) Selama dalam perjalanan, makanan ditempatkan dalam wadah bersih dan tertutup.
- 2) Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan.
- 3) Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan.
- 4) Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan.
- 5) Makanan ditempatkan di tempat bersih dan kering
- 6) Konsumen mencuci tangan sebelum makan.
- 7) Makanan tidak dipegang langsung tetapi menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan.

Penilaian skor keamanan pangan (SKP) dilakukan menggunakan formulir yang akan diisi kriteria yang ada. Nilai dari setiap kriteria dijumlahkan masing-masing kelompok peubah dimasukkan kedalam rekapitulasi hasil penelitian

C. Daging Sapi

a. Pengertian Daging Sapi

Daging merupakan bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi karena daging mengandung protein yang cukup tinggi namun daging mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan airnya yang tinggi, serta banyak mengandung vitamin dan mineral.

Menurut Muchtadi (2010) kerusakan daging ditandai dengan perubahan bau dan timbul lendir. Kerusakan mikrobiologi pada daging terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk, selain itu kerusakan pada daging dapat dikenal karena tanda-tanda sebagai berikut:

1. Adanya perubahan bau menjadi tengik atau busuk
2. Terbentuknya lendir
3. Adanya perubahan warna
4. Adanya perubahan rasa menjadi asam

b. Kandungan gizi daging sapi

Daging sapi termasuk mengandung gizi yang tinggi, selain dari protein juga daging sapi mengandung lemak. Nilai gizi yang terkandung dalam daging sapi berbeda-beda karena berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2009 daging sapi digolongkan menjadi 3 yaitu daging sapi kurus, daging sapi sedang, dan daging sapi gemuk. Untuk memperjelas zat yang dikandung daging sapi, maka dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 2. Komposisi Zat Gizi pada Daging Sapi

Komposisi	Daging Sapi		
	Kurus	Sedang	Gemuk
Air (g)	69	66	60
Energi (kkal)	174	201	273
Protein (g)	19,6	18,8	17,5
Lemak (g)	10	14	22
Karbohidrat	0	0	0
Kalsium (mg)	11	11	10
Fosfor (mg)	181	170	150
Besi (mg)	2,9	2,8	2,6
Retinol (mcg)	6	9	12
Thiamin (mg)	0,07	0,08	0,08

Sumber : Mien, 2009

c. Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi

Daging sapi harus berasal dari hasil pemotongan ternak sapi yang dilakukan secara halal dan baik dengan potongan karkas sapi yang memenuhi persyaratan daging sapi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal), yaitu :

1. Aman : tidak mengandung bibit penuakit, racun (toksin), residu obat dan hormon, cemaran logam berat, cemaran pestisida, cemaran zat berbahaya serta bahan-bahan/ unsur-unsur lain yang dapat menyebabkan penyakit dan mengganggu kesehatan
2. Sehat: mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh

3. Utuh: tidak dicampur dengan bagian-bagian lain dari hewan yang tidak layak dikonsumsi
4. Halal: hasil produksi ternak sapi yang diharamkan sesuai dengan syariat agama Islam (Nurrachmawati, 2014)

Daging sapi yang baik dan ASUH dapat dipilih dengan mempertimbangkan kriteria sebagai berikut :

1. Warna: daging sapi berwarna merah dan segar. Selain itu warna daging juga tidak pucat dan tidak kotor.
2. Tekstur: daging sapi segar memiliki tekstur yang kenyal. Apabila daging sapi ditekan sedikit daging sapi tersebut kembali ke posisi semula berarti daging sapi tersebut masih baru dan segar
3. Aroma: daging sapi yang masih segar memiliki bau khas “sapi”
4. Tidak berair
5. Keempukan: daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal bila ditekan (Nurracmawati, 2014)
6. Cek Sertifikat Halal

Daging sapi memiliki beberapa kelas. Menurut Lukman (2008) SNI 01-3947-1995 penggolongan daging sapi/kerbau menurut kelasnya adalah yaitu golongan (kelas) I, meliputi daging bagian has dalam (fillet), tanjung (rump), has luar (sirloin), lemusir (cube roll), kelapa (inside), penutup (top side), pendasar+gandik (silver side). Golongan (kelas) II, meliputi daging bagian paha, sengkel (shank), daging paha depan (chuck), daging iga (rib meat), daging punuk (Blade). Golongan

(kelas) III meliputi daging lainnya yang tidak termasuk golongan I dan II, yaitu samcan (flank), sandung lamur (brisket).

d. Rendang Daging Sapi

Rendang adalah makanan yang dimasak secara tradisional diolah dengan cara mencampurkan daging potong dengan bumbu atau campuran rempah-rempah, kemudian dimasak sampai matang dengan santan. Karena masing-masing produk memiliki kadar air yang tinggi, produk-produk tersebut cenderung untuk cepat rusak pada suhu ruang. Terutama daging sapi dan santan.

Santan sangat mudah rusak karena kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi sehingga mudah ditumbuhi oleh mikroorganisme pembusuk (Seow, 1997 dalam Sukasih, 2009). Kerusakan santan dapat berbentuk pecahnya emulsi santan, timbulnya aroma tengik dan perubahan warna menjadi gelap atau agak coklat. Dalam santan jumlah mikroba sangatlah bervariasi tergantung bagaimana cara memproduksi santan. Tingginya jumlah mikroba dapat berasal dari tangan yang kotor, kelapanya sendiri, penyaring dan air yang ditambahkan serta suhu air yang digunakan. Pemerasan serutan kelapa dengan air yang telah dididihkan tetapi dingin, dan santan tidak segera dipanaskan hasilnya sangat berbeda dengan bila santan tersebut kemudian dipanaskan. Pemanasan santan sangat berpengaruh dalam menekan jumlah mikroba pembusuk dan patogen dalam santan. Meskipun baru disimpan sebentar, jumlah mikroba dapat meningkat dengan cepat. Karena alasan tersebut

dianjurkan untuk memanaskan santan sampai suhu 70° C, dan kemudian didinginkan. Dalam waktu penyimpanan suhu kamar yang sangat singkat mikroba dengan cepatnya tumbuh. Santan merupakan komoditi yang sangat peka dan penangannya perlu dengan hati-hati (Winarno, 2004)

D. Menjaga Keamanan Bahan Pangan

Faktor penyebab kerusakan bahan pangan yang utama adalah kontaminasi silang (dari orang ke makanan maupun dari makanan) atau kebersihan peralatan memasak. Sementara itu, faktor kebersihan petugas yang berkerja dalam mengolah dan menyiapkan makanan juga menjadi pemicu terjadinya penyakit intoksifikasi (keracunan) maupun infeksi. Oleh karena itu, cara mengatasinya adalah menyiapkan masakan yang aman dengan mencuci bahan pangan, peralatan masak dan tangan pekerja setiap akan memasak atau makan, serta menggunakan masker, penutup kepala, celemek, dan sepatu. (Indrati, 2014)

E. Landasan Teori

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. Pangan yang aman serta bermutu dan bergizi tinggi sangat penting perannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Suparinto, 2006).

Mutu pangan yang baik dapat memberikan rasa aman bagi konsumen dalam mengkonsumsi pangan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa dan penampilan pangan serta terbebas dari organisme dan zat berbahaya untuk tubuh (Depkes RI,2005).

Menurut Mudjajanto (1999) skor keamanan pangan adalah nilai yang diberikan pada proses pengolahan suatu pangan/ produk yang meliputi empat hal, yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan pangan yang meliputi 8 parameter penilaian dengan skor total 22 , hiegene pemasak yang meliputi 8 parameter penilaian dengan total skor 20, pengolahan pangan yang meliputi 27 parameter penilaian dengan skor total 74 dan distribusi makanan yang meliputi 7 parameter penilaian dengan skor total 19. Untuk mengetahui cara pengisian form SKP ada beberapa hal yang perlu dilakukan sebagai berikut:

1. Siapkan form
2. Lakukan observasi / pengamatan terhadap komponen dan subkomponen
3. Berilah tanda (v) pada kolom form yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen
4. Lakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah 3)
5. Lakukan perhitungan nilai tiap komponen kedalam skala nilai 0 – 1,00

(langkah 4 : nilai maksimal), \rightarrow (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen

6. Lakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah 5 x bobot) (nilai skala 0 – 1,00 x bobot) tiap komponen
7. Jumlahkan skor tiap komponen (Σ dari langkah 6) \rightarrow skor keamanan pangan (SKP)
8. Tetapkan kriteria Skor Keamanan Pangan Sehingga total penilaian akhir pada skor keamanan pangan dapat diinterpretasikan sebagai berikut :

Tabel 3. Kategori Keamanan Pangan

Kategori Keamanan Pangan	SKP	(%)
Baik	$\geq 0,9703$	$\geq 97,03\%$
Sedang	0,9332-0,9702	93,32-97,02 %
Rawan, tetapi Aman Dikonsumsi	0,6217-0,9331	62,17-93,31%
Rawan, Tidak Aman Dikonsumsi	$< 0,6217$	$< 62,17\%$

Sumber : Mudjajanto, 1999

Penentuan kriteria keamanan pangan setelah didapatkan total skor dari setiap kategori yang ada dalam form skor keamanan pangan. Sehingga diketahui bagaimana keamanan pangan pada bahan makanan tersebut.

F. Pertanyaan penelitian

1. Berapa skor keamanan pangan berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul?

2. Berapa skor keamanan pangan berdasarkan Higiene Pengolah di RSUD Panembahan Senopati Bantul?
3. Berapa skor keamanan pangan berdasarkan Pengolahan Bahan Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul?
4. Berapa skor keamanan pangan berdasarkan Distribusi Makanan di RSUD Panembahan Senopati Bantul?
5. Apa Kriteria keamanan pangan pada rendang daging sapi sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul?