

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan berasal dari kata dasar “selenggara” yang mempunyai arti menyelenggarakan, memelihara atau merawat. Penyelenggaraan makanan pada hakikatnya merupakan kegiatan mengusahakan segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan dan proses pengolahan makanan pada kegiatan tertentu (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien yang bertujuan untuk menyediakan makanan aman dan berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi guna mencapai status gizi yang optimal melalui pemberian diet yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Aritonang, 2012).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu salah satunya untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen lain yang berguna sebagai pencapaian status gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit diutamakan untuk pasien rawat inap. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi penerimaan bahan makanan sampai dengan pendistribusian makanan.

B. Keamanan Pangan

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung senyawa beracun atau organisme pathogen.

Dalam pemilihan bahan makanan, terutama bahan makanan yang masih mentah, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti : mutu bahan makanan yang terkait nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan atau higiene sanitasi dan keamanan pangan.

Keamanan pangan dapat dinilai dengan berbagai cara, diantaranya dengan penilaian *Good Manufacturing Practices* (GMP), penilaian *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan penilaian terhadap Skor Keamanan Pangan (SKP).

C. Skor Keamanan Pangan (SKP)

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan komponen-komponen tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk pangan yang dihasilkan. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.

Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala bentuk kontaminasi (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).

a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Skor Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) adalah jumlah skor dari cara pemilihan bahan makanan dan cara menyimpan bahan makanan pada tempat penyimpanan yang sesuai. Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol.

Bahan makanan yang mentah menjadi rusak dan busuk karena beberapa penyebab, salah satunya karena mikrobia. Mutu dan keamanan suatu produk makanan sangat bergantung terhadap bahan bakunya. Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Ruang untuk penerimaan bahan makanan harus dilengkapi dengan peralatan-peralatan untuk membawa bahan makanan ke dalam ruang penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tepat tempat, tepat waktu dan tepat jumlah. Sesuai dengan jenis bahan makanan, gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua yaitu gudang bahan

makanan kering dan gudang bahan makanan basah. Untuk memenuhi komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Bahan makanan yang digunakan masih segar
2. Bahan makanan yang digunakan tidak rusak
3. Bahan makanan yang digunakan tidak busuk
4. Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bahan makanan
5. Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya
6. Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup
7. Bahan makanan disimpan pada tempat bersih
8. Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai

b. Higiene Pemasak (HGP)

Skor Higiene Pemasak (HGP) adalah higiene atau kebersihan perorangan pada proses pengolahan makanan oleh pemasak. Kesehatan penjamah makanan memegang peranan penting dalam kebersihan makanan. Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol.

Higiene perorangan adalah cermin kebersihan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebersihan pribadi. Prosedur higiene perorangan antara lain adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Prosedur higiene perorangan harus dilakukan dengan baik untuk mencegah terjadinya kontaminasi

pada makanan yang akan disajikan kepada pasien. Untuk mewujudkan higiene perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, para penjamah makanan hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Pemasak harus berbadan sehat (tidak batuk dan tidak pilek)
2. Pemasak harus berpakaian bersih
3. Pemasak memakai tutup kepala selama memasak
4. Pemasak memakai alas kaki selama memasak
5. Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak
6. Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)
7. Ketika bersin tidak menghadap ke makanan
8. Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang

c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Skor Pengolahan Bahan Makanan (PBM) adalah jumlah skor dari cara mengolah bahan makanan mulai dari mentah sampai matang sehingga menjadikan sebuah hidangan yang enak, bergizi dan bermutu baik. Terdapat 26 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol.

Pengolahan pangan merupakan proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Cara pengolahan yang baik dan benar dapat menjaga mutu dan keamanan hasil olahan pangan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Pengolahan makanan yang baik adalah mengikuti prinsip-prinsip higiene sanitasi atau cara produksi makanan yang baik. Dalam

pengolahan bahan makanan, kontaminasi makanan harus dihindari seperti pada tahap pencucian, meracik dan memasak. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara menghindari kontak langsung dengan tubuh. Proses pemasakan pada institusi dengan jumlah porsi banyak harus memperhatikan kualitas agar makanan yang diproduksi sesuai dengan perencanaan. Untuk memenuhi komponen pengolahan bahan makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Peralatan memasak 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 di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya
6. Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih
7. Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering
8. Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup
9. Dapur terletak jauh 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 distribusi pasien tidak lebih dari satu jam
15. Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih
16. Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak
17. Bahan makanan dicuci dengan air bersih
18. Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih
19. Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak
20. Makanan segera diangkat setelah matang
21. Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga
22. Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan
23. Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun
24. Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan
25. Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan
26. a. Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali
27. b. Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup

d. Distribusi Makanan (DMP)

Skor Distribusi Makanan (DMP) terdapat 7 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Menurut Aritonang (2012), pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Terdapat tiga sistem penyaluran makanan yaitu sentralisasi, desentralisasi dan kombinasi antara sistem sentralisasi dengan desentralisasi. Sistem distribusi makanan sentralisasi adalah makanan dibagi dan disajikan pada alat makan di ruangan produksi makanan. Dengan cara ini maka semua kegiatan pembagian makanan dipusatkan pada suatu tempat. Sistem distribusi makanan desentralisasi adalah makanan pasien dibawa ke ruang perawatan pasien dalam jumlah banyak, lalu dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan pasien sesuai dengan dietnya. Untuk memenuhi komponen distribusi makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

1. Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang 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 dalam tempat yang bersih dan kering
6. Mencuci tangan sebelum makan

7. Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan

Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah penjumlahan dari hasil penilaian empat komponen yang terdiri dari Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) meliputi 8 parameter penilaian dengan nilai maksimum 22 atau 16,29%, Higiene Pemasak (HGP) meliputi 8 parameter penilaian dengan nilai maksimum 20 atau 14,81%, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) meliputi 26 parameter penilaian dengan nilai maksimum 74 atau 54,81% dan Distribusi Makanan (DMP) yang meliputi 7 parameter penilaian dengan nilai maksimum 19 atau 14,07%. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk makanan yang diproduksi meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi. Penetapan kategori atau kriteria tersebut didasarkan pada skor SKP yang diperoleh. Kategori keamanan pangan baik jika skor keamanan pangan lebih besar atau sama dengan 0,9703 (97,03%). Kategori keamanan pangan sedang jika skor keamanan pangan lebih besar atau sama dengan 0,9332 dan kurang dari 0,9702 (93,32-97,02%). Kategori keamanan pangan rawan tetapi aman dikonsumsi jika skor keamanan pangan lebih besar atau sama dengan 0,6217 dan kurang dari 0,9331 (62,17-93,31%). Kategori keamanan pangan rawan tidak aman dikonsumsi jika skor keamanan pangan kurang dari atau sama dengan 0,6217 (62,17%).

D. Daging Ayam

a. Pengertian Daging ayam

Daging merupakan bahan makanan yang penting untuk memenuhi kebutuhan gizi karena daging mengandung protein yang cukup tinggi. Namun daging mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena mempunyai kadar air yang tinggi. Daging dan produk-produk olahan daging merupakan media sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Penanganan dan pengolahan selanjutnya juga dapat menambah kontaminasi oleh mikroorganisme pembusuk dan patogen. Menurut Muchtadi (2010) kerusakan daging ditandai dengan perubahan bau dan timbulnya lendir. Kerusakan mikrobiologi pada daging terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk, selain itu kerusakan pada daging dapat dikenal dengan 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

Daging ayam merupakan salah satu jenis unggas yang sering dikonsumsi oleh sebagian besar orang, daging ayam juga merupakan sumber protein yang baik karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan dalam jumlah yang baik. Selain itu daging ayam juga memiliki serat-serat yang pendek dan lunak sehingga mudah untuk dicerna (Anjarsari, 2010).

Produk unggas berada pada urutan pertama resiko *food disease* karena unggas merupakan sumber mikrobial pathogen yang dapat ditularkan ke manusia dengan makanan dan bisa juga dari perlengkapan makan yang digunakan (Aritonang, 2012).

Di RSUD Panembahan Senopati Bantul dalam memilih daging ayam yang segar, memperhatikan spesifikasi yaitu: segar, bersih, tanpa leher, kaki dan isi, muda.

b. Spesifikasi Daging Ayam yang Berkualitas Dilihat dari Sifat Fisik

Daging ayam yang berkualitas dapat dilihat menurut sifat fisiknya yaitu:

- a. Warna daging putih kemerahan, tidak pucat dan tidak kebiru-biruan
- b. Warna lemak putih kekuningan dan merata di bawah kulit
- c. Tidak ada tanda-tanda memar atau tanda lain yang mencurigakan
- d. Kali ditekan, daging ayam cepat kembali ke bentuk asalnya
- e. Kulit tidak licin atau berlendir dan tidak lengket saat diraba
- f. Mengeluarkan aroma khas daging ayam segar dan tidak berbau menyengat (Pradata, 2010).

Daging ayam segar yang biasa digunakan untuk pengolahan terdiri dari tiga jenis yaitu:

- Ayam segar biasa (segera dimasak, hanya tahan 4-6 jam setelah dipotong)
- Ayam segar dingin (tahan 24 jam, dimasukkan dalam lemari es)

- Ayam segar beku (tahan untuk beberapa hari jika disimpan dalam kondisi yang dibawah 0°C).

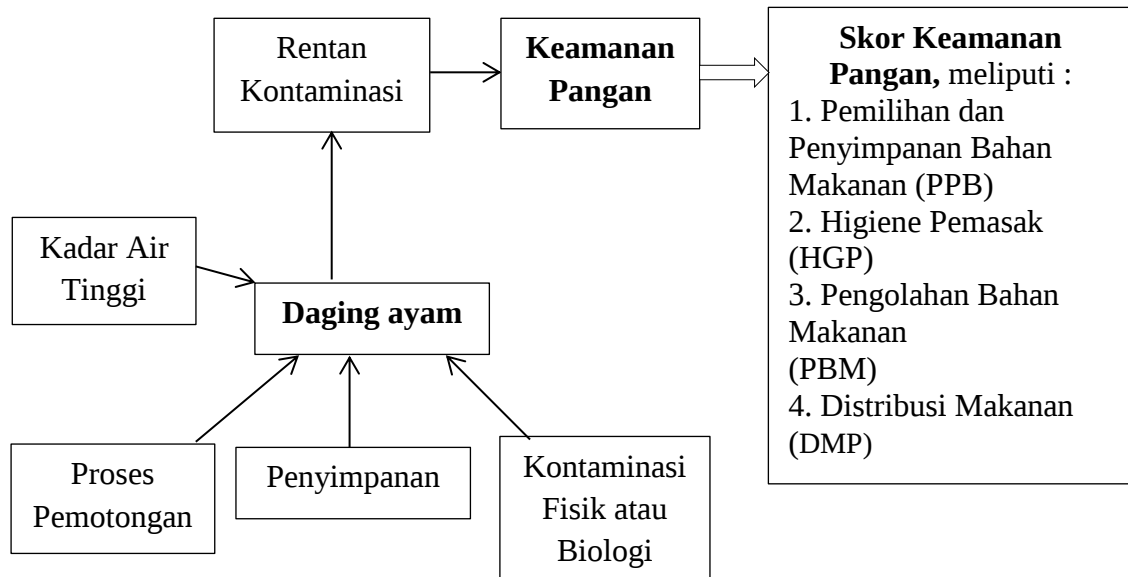
c. Olahan Daging Ayam

Di RSUD Panembahan Senopati Bantul, daging ayam memang paling banyak digunakan karena mudah didapat dan harganya relatif terjangkau. Ayam yang biasa digunakan adalah daging ayam, daging ayam giling, daging ayam villet, ayam tanpa tulang. Daging ayam dapat diolah dengan dua teknik pengolahan yaitu teknik pengolahan basah dan teknik pengolahan kering. Teknik pengolahan basah dibagi menjadi beberapa teknik yaitu *boiling* (merebus), *simerring* (mendidih), *poaching* (merebus dengan menutup bahan pangan), *stewing* (mengungkep), *braising* (merebus dengan sedikit air), *steaming* (mengukus) dan *blanching*. Sedangkan pada teknik memasak kering dapat menggunakan teknik *grilling* (memanggang), *roasting*, *baking*, dan *friying* (*deep friying* dan *shallow friying*).

E. Menjaga Keamanan Pangan

Faktor penyebab kerusakan bahan pangan yang utama adalah kontaminasi silang (dari orang ke makanan maupun dari makanan) atau kebersihan dari peralatan memasak yang digunakan. Sementara itu, faktor kebersihan para pengolah makanan juga menjadi pemicu terjadinya keracunan makanan maupun infeksi. Oleh karena itu, cara mengatasinya adalah menyiapkan makanan yang aman dengan mencuci bahan makanan, peralatan memasak yang akan digunakan, dan tangan pekerja sebelum memulai memasak dan setelah selesai memasak, menggunakan masker, clemek, penutup kepala dan juga sepatu (Indrati, 2014).

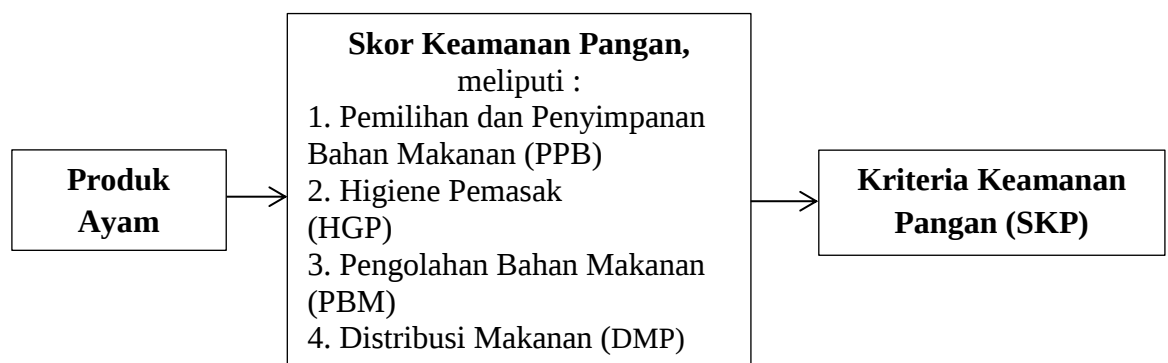
F. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber: Modifikasi Lawrence Green (1980) dalam Notoadmodjo (2010),
Wijanarka (2007) dan Hardiansyah (2013)

G. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

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

H. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa Skor Keamanan Pangan lauk hewani opor ayam berdasarkan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP) di RSUD Panembahan Senopati Bantul?
2. Bagaimana kriteria tingkat keamanan pangan dari penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) lauk hewani opor ayam yang disajikan di RSUD Panembahan Senopati Bantul?