

BAB II

TINJAUAN TEORI

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah salah satu bentuk pelayanan gizi institusi. Serangkaian kegiatan yang terdiri dari tahap perencanaan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan, serta pendistribusian makanan kepada pasien dengan jumlah dan jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien dengan kualitas yang baik serta layak diberikan (Departemen kesehatan RI, 2003).

Penyelenggaran makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Departemen kesehatan RI, 2003).

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang terdiri dari proses perencanaan menu sampai proses pendistribusian makanan kepada pasien untuk mencapai status kesehatan yang maksimal melalui pemberian makanan yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Aritonang, 2012).

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 (Departemen kesehatan RI, 2003).

Pada saat proses peyelenggaraan makanan di rumah sakit perlu diterapkannya unsur manajemen yang berkaitan dengan tahap perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, pengontrolan, dan evaluasi untuk mencapai tujuan yang sesuai dengan yang telah ditetapkan yaitu memberikan makanan yang baik dengan mutu, jumlah, kualitas yang terbaik (Depkes, RI, 2004).

B. Keamanan Pangan

Menurut Undang Undang RI no 18 tahun 2012 tentang Pangan, Keamanan pangan merupakan 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.

Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (UU RI no.7 Tahun 1996 Tentang Perlindungan Pangan).

Keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan dalam penerapan kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian terhadap hal tersebut, sering mengakibatkan terjadinya kejadian buruk terkait penurunan kesehatan konsumennya, di mulai dari keracunan makanan akibat kurang hygienisnya proses penyimpanan sampai proses penyajian sampai resiko munculnya penyakit baru (Syah, 2005). Keamanan pangan dapat dinilai dengan berbagai cara salah satu diantaranya yaitu penilaian terhadap Skor Keamanan Pangan (SKP).

Penilaian makanan berdasarkan skor keamanan pangan adalah suatu proses pengawasan terhadap pengolahan makanan yang dimulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, pemasakan atau pengolahan serta distribusi makanan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda berbahaya lainnya yang merugikan dan membahayakan konsumen.

Keamanan pangan yang dinilai dengan Skor Keamanan Pangan merupakan perilaku seseorang. Perilaku seseorang dipengaruhi oleh dua faktor pokok, yaitu faktor perilaku (behavior cause) dan faktor diluar perilaku (non behavior causes). Selanjutnya determinan perilaku dipengaruhi oleh tiga faktor, antara lain :

- 1) Faktor predisposisi (predisposing factor), yang mencakup pengeahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai dan persepsi.
- 2) Faktor penguat (reinforcing factor), factor-faktor ini mecangkup sikap dan perilaku keluarga, rekan kerja, guru, pengusaha, penyedia layanan

kesehatan, pemimpin masyarakat, teman sebaya.

- 3) Faktor pemungkin (enabling factor), yang mencakup ketersediaan sumber daya, aksesibilitas, arahan, aturan atau hukum dan keterampilan.

(Lawrence Green, dkk, 1980)

C. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan adalah suatu proses penilaian makanan terhadap proses pengolahan makanan dimulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan proses pendistribusian, yang nantinya akan diketahui kriteria keamanan pangannya dari beberapa komponen yang dinilai. Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.

Penentuan kriteria keamanan pangan didapatkan setelah semua total skor dari setiap komponen telah dijumlahkan yang tercantum pada form skor keamanan pangan. Sehingga diketahui bagaimana keamanan pangan tersebut. Adapun kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) baik, apabila skor SKP $\geq 97,03$ %, Sedang apabila skor SKP $93,32 - 97,02$ %. Rawan tetapi aman dikonsumsi apabila skor SKP $62,17 - 93,31$ %, Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi apabila skor SKP $< 62,17$ %.

Pada Skor Keamanan Pangan terdapat 4 komponen yang harus dinilai yang terdiri dari :

1. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)

Dalam tahap skoring pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PBB) terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai yang sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. Kegiatan yang meliputi pemilihan, pemeriksaan, pencatatan, pengambilan keputusan, serta pelaporan tentang macam dan jumlah makanan sesuai dengan pesanan dan kriteria yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya. Pada pemilihan ayam harus dicermati dengan benar keadaan ayam pada saat penerimaan, harus dipilih dengan teliti pada saat memilih ayam yang masih dalam kondisi segar, tidak busuk, dan masih baik.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara melakukan penataan ulang, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan dan basah di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan supaya tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan (Depkes RI, 2013).

2. Hygiene pemasak (HGP)

Dalam melakukan skoring Higiene Pemasak (HGP) terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai yang sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberikan nilai nol. Pemasak merupakan orang yang berkontak langsung dengan makanan yang diolah. Hygiene dan kesehatan pemasak yang baik dapat memberikan jaminan bahwa pemasak yang mengalami kontak langsung maupun tidak langsung dengan makanan tidak akan mencemari produk yang diolah. Higiene perorangan adalah cerminan kebersihan dari setiap individu. Prosedur higiene perorangan terdiri atas pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Hygiene pemasak yang baik meliputi penjagaan kesehatan pemasak, melakukan pekerjaan mengolah makanan dengan cara yang baik dan benar (Depkes RI, 1996).

3. Pengolahan bahan makanan (PBM)

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan, bermutu dan berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013). Dalam melakukan skoring Pengolahan Bahan Makanan (PBM) terdapat 26 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai yang sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberikan nilai nol. Pengolahan makanan yang baik yaitu mengikuti prinsip higiene sanitasi atau cara produksi makanan yang baik dan benar.

4. Distribusi bahan makanan (DBM)

Distribusi makanan merupakan proses kegiatan penyaluran atau pengiriman makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi kebutuhan pasien (Kemenkes, 2013). Dalam melakukan skoring Distribusi Makanan (DMP) terdapat 7 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol.

D. Cara Penilaian Skor Keamanan Pangan

Pada saat melakukan Penilaian Skor Keamanan Pangan, terdapat beberapa langkah yaitu sebagai berikut :

1. Menyiapkan formulir SKP yang diaplikasikan dalam google form
2. Melakukan observasi terhadap masing-masing komponen yang tertera dalam form penilaian SKP
3. Mencentang kolom nilai dari masing-masing komponen SKP yang menunjukkan nilai tiap-tiap uraian sub komponen
4. Melakukan penjumlahan nilai dari semua komponen dengan dibandingkan dengan nilai patokan maksimal
5. Melakukan perhitungan persentase masing-masing komponen terhadap nilai patokan maksimal
6. Melakukan penjumlahan nilai dari masing-masing komponen yang terpenuhi dan yang tidak terpenuhi dari tiap-tiap uraian sub komponen

7. Melakukan perhitungan nilai komponen dalam skala (jumlah komponen terpenuhi dibagi dengan jumlah maksimum komponen tersebut)
8. Mengalikan poin ke-5 dan ke-7 kemudian dapat diperoleh skor keamanan pangan
9. Menetapkan kriteria skor keamanan pangan (SKP) baik, apabila skor SKP $\geq 97,03$ %, Sedang apabila skor SKP 93,32 – 97,02 %, Rawan tetapi aman dikonsumsi apabila skor SKP 62,17 – 93,31%, Rawan tetapi tidak aman dikonsumsi apabila skor SKP $< 62,17$ %.

E. Ayam

Ayam merupakan sumber protein hewani tinggi yang termasuk dalam salah satu jenis unggas yang banyak digemari dan sering sering dikonsumsi oleh sebagian besar orang. Ayam sendiri memiliki serat-serat yang sangat lunak dan juga pendek sehingga ayam mudah dicerna oleh tubuh (Anjarsari, 2010).

Menurut Arintonang 2012, jenis unggas merupakan urutan pertama pada risiko *food disease* dikarenakan unggas merupakan sumber mikrobial patogen yang dapat menular kepada manusia melalui makanan maupun perlengkapan makannya.

Ayam yang berkualitas baik 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. Jika ditekan, daging ayam cepat kembali ke bentuk asalnya (tidak menetap masuk sesuai tekanan bentuk jari)
5. Kulit tidak licin atau berlendir dan tidak lengket saat disentuh
6. Aroma khas ayam segar dan tidak berbau menyengat dan busuk (Pradata, 2010).

Daging ayam yang segar digunakan untuk mengolah makanan terdiri dari tiga kelompok, antara lain :

1. Ayam segar suhu ruang (tahan selama 4-6 jam setelah dipotong jadi harus segera diolah secepatnya)
2. Ayam segar dingin (tahan selama 24 jam, dimasukkan dalam lemari es)
3. Ayam segar beku (tahan selama beberapa hari kedepan jika disimpan dalam kondisi suhu dibawah 0°C).

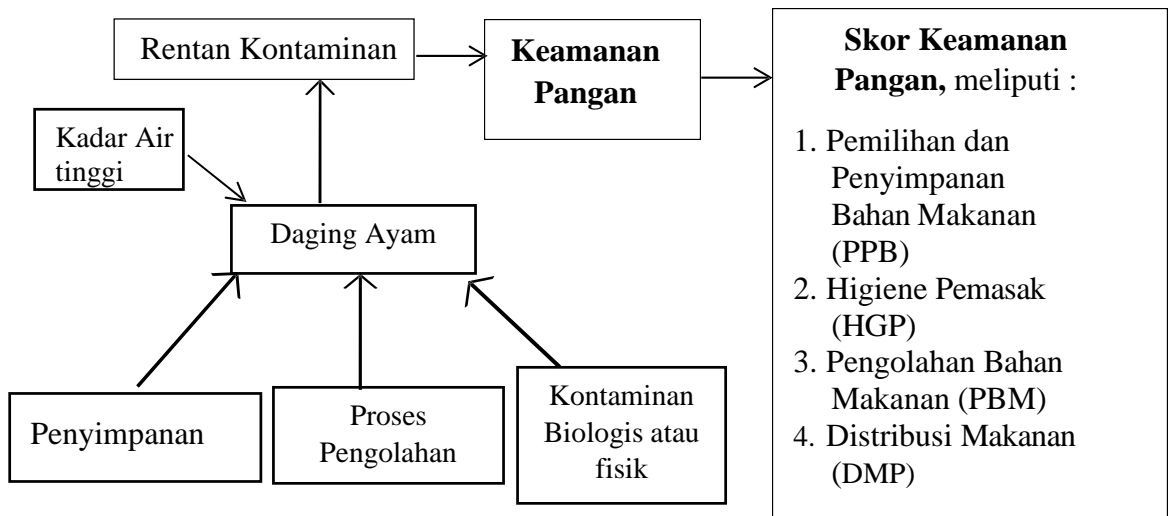
Daging ayam dan olahannya termasuk media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme dan sangat mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena daging ayam mempunyai kandungan kadar air yang tinggi. Padahal daging ayam merupakan bahan makanan yang penting untuk memenuhi kebutuhan gizi karena daging mengandung protein yang cukup tinggi. 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. Timbulnya lendir
2. Adanya perubahan bau menjadi tengik atau busuk
3. Adanya perubahan warna
4. Adanya perubahan rasa menjadi asam

Produk ayam dapat diolah dengan dua teknik pengolahan yaitu teknik pengolahan kering dan teknik pengolahan basah. Teknik pengolahan kering dapat menggunakan teknik grilling (memanggang), friying (deep friying dan shallow friying), roasting, dan baking. Sedangkan teknik pengolahan basah dibagi menjadi beberapa teknik yaitu boiling (merebus), stewing (mengungkep), steaming (mengukus), braising (merebus dengan sedikit air), simerring (mendidih), poaching (merebus dengan menutup bahan pangan), dan blanching.

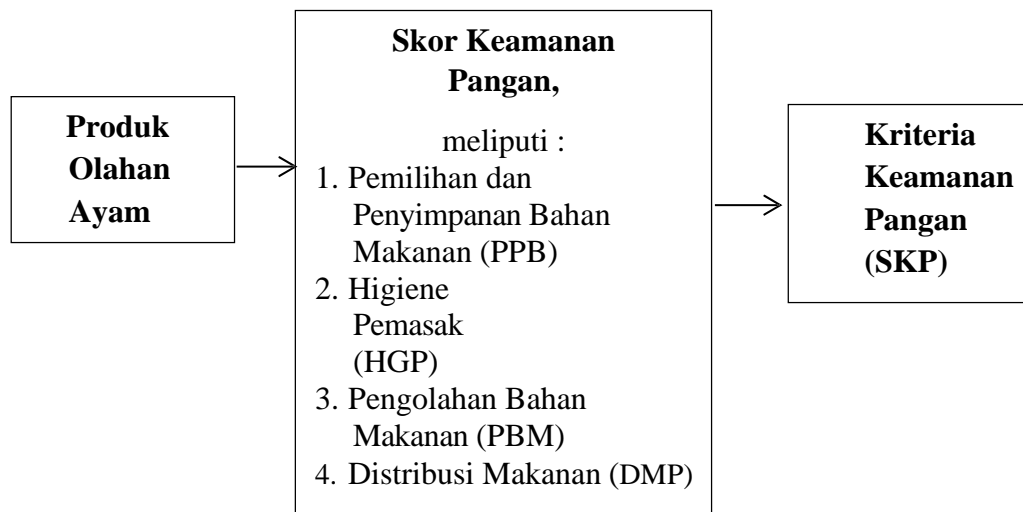
F. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

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

G. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

H. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa hasil skor keamanan pangan berdasarkan aspek pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pengolah (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP) pada produk olahan semur ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta?
2. Apa kriteria skor keamanan pangan pada produk olahan semur ayam di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta?