

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Uraian Teori**

##### **1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (PGRS, 2013)

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes 2013).

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).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Terkadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya.

Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), karena makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda.

a. Tujuan Penyelenggaraan Makanan di rumah Sakit meliputi:

- 1) Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
- 2) Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
- 3) Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.

b. Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:

- 1) Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
- 2) Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya kebijakan rumah sakit.
- 3) Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.
- 4) Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
- 5) Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana
- 6) Penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.

- 7) Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten.

## **2. Keamanan Pangan**

Keamanan Pangan (Food Safety) adalah konsep yang membahas pangan dari sisi cemaran baik fisik, kimiawi maupun biologi (Depkes 2018).

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 ( UUD No 18, 2012 ).

Keamanan pangan adalah mengenai menangani, menyimpan, dan menyiapkan makanan untuk mencegah infeksi dan membantu memastikan bahwa makanan kita menyimpan cukup nutrisi agar kita memiliki pola makan yang sehat. Makanan dan air yang tidak aman berarti telah terkena kotoran dan kuman, atau bahkan mungkin busuk, yang dapat menyebabkan infeksi atau penyakit seperti diare, meningitis, dan lain-lain.

Penyakit ini bisa membuat orang sangat sakit atau bahkan mengancam nyawa. Saat orang sakit, mereka akan merasa lemah dan akan sulit bekerja atau berkonsentrasi di sekolah. Beberapa dari infeksi ini juga membuat tubuh seseorang sulit menyerap nutrisi yang dibutuhkan untuk menjadi sehat. Makanan yang tidak aman atau basi juga rusak dan berkualitas buruk, yang berarti mereka kehilangan nutrisi sehingga tidak

mendapatkan cukup apa yang dibutuhkan untuk pola makan yang sehat. Jadi makanan yang tidak aman juga dapat menyebabkan gizi buruk. (FAO, 2004)

Makanan yang bersih dan aman sangat penting untuk mencegah kuman masuk ke makanan dan air. Kuman tersebut tidak hanya menyebabkan penyakit, tetapi juga merusak gizi yang baik yang terdapat dalam makanan.

### **3. Skor Keamanan Pangan**

Skor keamanan pangan merupakan penilaian terhadap kelayakan suatu makanan untuk dikonsumsi, juga merupakan gambaran terhadap mutu makanan, dengan cara mengidentifikasi komponen – komponen pada formulir SKP yang terdiri dari Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DPM).

Data skor keamanan pangan dilakukan dengan cara pengamatan dan penilaian langsung tanpa mengintervensi sampel dengan mencatat hasil pengamatan di dalam form penilaian skor keamanan pangan.

Berdasarkan Mudjanto, 1999 parameter yang digunakan yaitu  $\geq 97,03\%$  (Baik);  $93,3-97,2\%$  (Sedang);  $62,17-93,31\%$  (Rawan tapi Aman Dikonsumsi);  $<62,17\%$  (Rawan dan Tidak Aman Dikonsumsi).

Kriteria keamanan pangan pada SKP yaitu:

- a. Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Aritonang, 2012). Mutu dan keamanan suatu produk pangan sangat tergantung pada mutu dan keamanan bahan bakunya. Oleh karena itu, memilih bahan baku adalah hal yang utama untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi. Penyimpanan bahan makanan yaitu suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara, keamanan pangan (kering atau basah), baik kualitas maupun kuantitas pada tempat yang sesuai dengan karakteristik bahan makanannya (Kemenkes, 2013).

#### b. Higiene pemasak (HGP)

Persiapan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan, yaitu meliputi berbagai proses, antara lain: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam, dan sebagainya (Kemenkes, 2013). Dalam Wijanarka, 2007 menyatakan bahwa hal terpenting pada pengolahan 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 (Kemenkes,2013).

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 (Kemenkes,2013).

Dalam Wijanarka, 2007 menyatakan bahwa Penilaian Pengolahan Bahan Makanan (PBM) meliputi:

- 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 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 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 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 pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan-bahan beracun/berbahaya.
- 24) Memegang makanan yang telah matang 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 (Pradipta, 2013).

d. Distribusi makanan (DPM)

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 (Aritonang (2012).

Distribusi termasuk dalam tahap akhir dari rangkaian proses penyelenggaran 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, neribah 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 (Pradipta, 2013).

#### 4. 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  
Melakukan perhitungan nilai komponen dalam skala (jumlah komponen terpenuhi dibagi dengan jumlah maksimum komponen tersebut)
7. Mengalikan poin ke-5 dan ke-7 kemudian dapat diperoleh skor keamanan pangan
8. 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  $< 62,17$  %.

## 5. Ikan Patin

### a. Pengertian Ikan

Berdasarkan UU No. 45 Tahun 2009, pengertian Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Ikan dan produk-produk perikanan lainnya merupakan bahan pangan sumber protein hewani. Tetapi ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya.

Ikan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati perairan, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntungkan sebagai makanan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Direktorat Standardisasi dan Akreditasi Ditjen P2HP, 2010).

### b. Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus* (Sauvage, 1878))

Patin merupakan ikan penting dalam budidaya perairan atau akuakultur. Departemen Perikanan dan Akuakultur FAO (Food and Agriculture Organization) menempatkan patin urutan keempat setelah ikan mas (*Cyprinus carpio*) (Parlaungan, 2010). Menurut FAO, Ikan Patin awalnya dikenal sebagai *Pangasius sutchii* atau *Pangasius hypophthalmus*. Spesies ini memiliki berbagai nama

umum dalam bahasa Inggris termasuk *Sutchi catfish*, *iridescent shark-catfish*, dan *striped catfish*. (FAO, 2021)

Ikan patin (*Pangasius* sp.) merupakan salah satu jenis ikan air tawar populer. Ikan ini sangat potensial untuk dibudidayakan di Indonesia. Tercatat pada tahun 2011, produksi ikan patin di Indonesia mencapai 229.267 ton dengan kontribusi 16,11% dari produksi patin dunia (FAO, 2013). Berdasarkan Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan Dan Perikanan, Indonesia merupakan produsen terbesar ke-4 ikan patin dunia. “*Indonesian Pangasius*” atau Ikan Patin asli Indonesia mempunyai lebih banyak keunggulan dibandingkan produk impor. Ikan patin asli Indonesia kaya akan gizi yaitu mengandung asam lemak omega 3, omega 6, dan omega 9 yang dapat mencegah penyumbatan darah. (Kementrian Kelautan dan Perikanan RI, 2021)

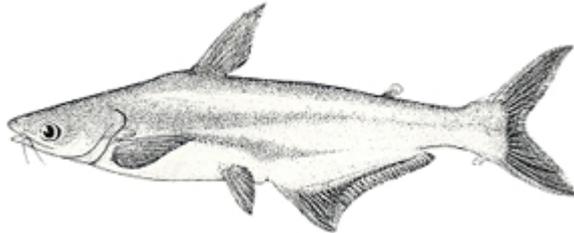
Berdasarkan morfologinya, ikan patin umumnya memiliki bentuk tubuh yang panjang, berwarna putih perak dengan punggung berwarna kebiruan dan kepala ikan patin relatif kecil dengan mulut terletak diujung kepala agak ke bawah. Memiliki mulut agak lebar dan terletak diujung kepala agak ke bawah (sub-terminal). Pada sudut mulutnya, terdapat dua pasang sungut/kumis yang berfungsi sebagai alat peraba pada saat berenang ataupun mencari makan. Keberadaan kumis menjadi ciri khas dari ikan golongan catfish. Tubuh ikan patin terbagi menjadi tiga bagian, yaitu kepala, badan,

dan ekor. Bagian kepala mulai dari ujung mulut sampai akhir tutup insang. Bagian badan mulai dari akhir tutup insang sampai pangkal sirip anal.

Sementara bagian ekor dimulai dari sirip anal sampai ujung ekor. Sirip ekor ikan patin bentuknya seperti gunting (bercagak) dan simetris. Ikan patin memiliki 5 sirip, yaitu sepasang sirip dada (pectoral fin), sepasang sirip perut (ventral fin), sebuah sirip punggung (dorsal fin), sebuah sirip dubur (anal fin), dan sebuah ekor (caudal fin). Selain lima sirip tersebut, patin juga memiliki sirip yang tidak dimiliki ikan lain, yaitu sirip tambahan (adipose fin) yang terletak di antara sirip punggung dan sirip ekor. Pada sirip punggung terdapat 1 jari-jari keras (patil) dan 6—7 buah jari-jari lunak. Sirip dubur patin cukup panjang, yakni mulai dari belakang dubur hingga pangkal sirip ekor serta mempunyai 30—33 jari-jari lunak. Pada sirip perut terdapat 6 jari-jari lunak. Sedangkan pada sirip dada terdapat 1 jari-jari keras (patil) dan 12—13 jari-jari lunak. (FAO, 2021)

Ikan patin termasuk dalam jenis hewan omnivora, memakan alga, tumbuhan tingkat tinggi, zooplankton, dan serangga, sedangkan spesimen yang lebih besar juga memakan buah, krustasea dan ikan. Ikan patin dewasa dapat mencapai panjang total standar maksimum 130 cm dan berat hingga 44 kg. (FAO, 2021)

Ikan patin secara morfologi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Ikan patin (FAO, 2021)

c. Kandungan Gizi Ikan Patin

Kandungan gizi ikan secara umum diantaranya: Omega 3 untuk perkembangan sel – sel otak yang berguna bagi kecerdasan dan mata untuk mempertajam penglihatan. Protein sebagai Zat pembangun, setara dengan daging, lebih mudah dicerna. Beberapa jenis vitamin seperti Vit.A yang bekerja sebagai antioksidan, dan berguna untuk mata; Vit.D untuk metabolisme kalsium, pertumbuhan tulang; Vit.B6 untuk metabolisme asam amino dan lemak, mencegah anemia & kerusakan syaraf; Vit.B12 untuk pembentukan sel darah merah, metabolisme lemak, melindungi jantung. Beberapa Mineral seperti: Zat besi untuk pembentukan sel darah merah; Yodium untuk kesehatan thyroid, cegah gondok; Selenium untuk antioksidan; Seng membantu kerja enzim dan hormon; Fluor untuk kesehatan gigi, Bio-Active Komposisi nutrisi yang sangat baik untuk menguatkan vitalitas tubuh. Asam Lemak Tak Jenuh yang mengandung *High Density Lipoprotein* (HDL)/kolesterol yang baik yang dapat

mencegah terjadinya penyumbatan pembuluh darah/athero sclerosis (Kemenkes, 2013).

Kandungan komposisi ikan patin berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Ikan Patin per 100 gram

Kandungan Gizi		Kandungan Gizi	
Energi (kal)	132	Besi (mg)	1,6
Protein (g)	17	Natrium (mg)	77
Lemak (g)	6,6	Kalium (mg)	346,0
Karbohidrat (g)	1,1	Tembaga (mg)	0,70
Kalsium (mg)	31	Air (g)	74,4
Fosfor (mg)	173	$\beta$ -karoten (mcg)	7

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017)

#### d. Cara memilih Ikan Segar

Ikan yang segar adalah ikan yang baru saja diperoleh dari hasil penangkapan maupun budidaya dan belum mengalami proses pengolahan lebih lanjut (Kemenkes, 2013). Dalam tampilan analisis sensorik, bau, rasa dan tekstur dievaluasi menggunakan indera manusia. Kriteria penilaian ikan segar dapat dilakukan dengan pengamatan subyektif yaitu dengan melihat ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) Kulit: Warna terang dan jernih, masih kuat membungkus tubuh, tidak mudah sobek, terutama bagian perut, warna – warna khusus pada ikan masih terlihat jelas.
- 2) Sisik: Menempel kuat pada tubuh sehingga sulit dilepas.
- 3) Mata: Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih.
- 4) Insang: Warna merah cemerlang, tanpa lendir.

- 5) Lendir: Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah, belum ada perumahan warna.
- 6) Daging dan perut: Sayatan daging sangat cemerlang, berwarna asli, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, perut utuh, ginjal merah terang, dinding perut dagingnya utuh, bau isi perut segar.
- 7) Bau: Segar, bau rumput laut, bau spesifik menurut jenis.
- 8) Konsistensi: Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang.

e. Ciri-ciri Kerusakan Pada Ikan

Kerusakan pada ikan dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya adalah cemaran biologi atau bakteri. Organisasi Internasional untuk Standardisasi, ISO mendefinisikan kualitas sebagai "totalitas fitur dan karakteristik produk atau layanan yang menghasilkan kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan yang dinyatakan atau tersirat" (ISO 8402).

Kualitas ikan dalam hal keamanan dan waktu pemeliharaan sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor yang tidak terlihat seperti autolisis (kematian sel) dan kontaminasi serta pertumbuhan mikroorganisme. Efek ini hanya dapat dinilai dalam jangka waktu lama setelah terjadi kerusakan. (FAO, 1995)

Menurut Kementerian Kesehatan, 2013 ciri-ciri ikan yang tidak segar dapat diketahui dengan metode sensorik sebagai berikut:

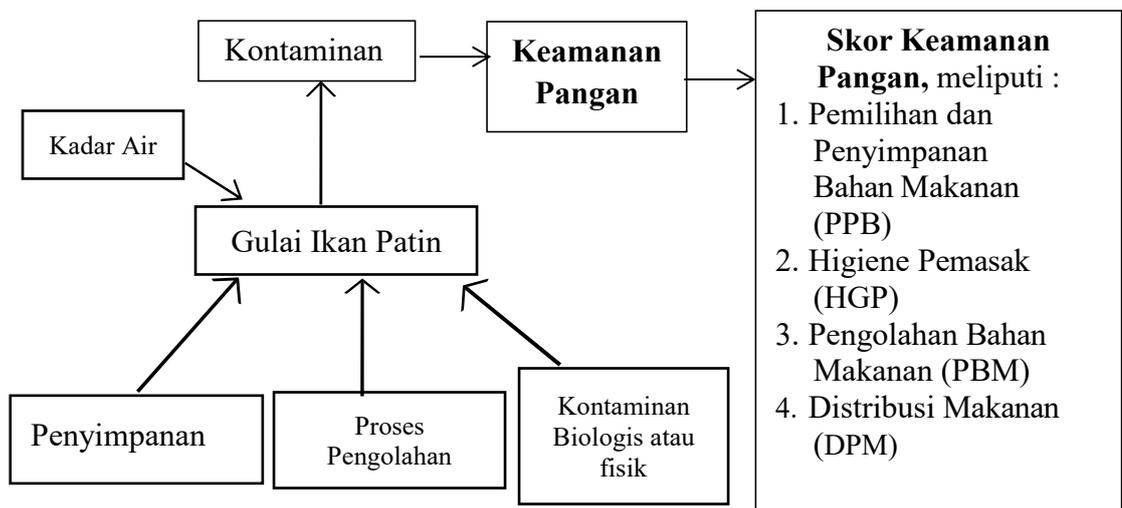
- 1) Kulit: Warna suram, pucat dan banyak mengandung lendir, terlihat mengendur di beberapa tempat dan mudah robek, warna khusus sudah mulai hilang.
- 2) Sisik: Mudah terlepas dari tubuh, bahkan beberapa sudah terlepas.
- 3) Mata: Terlihat suram, tenggelam, dan berkerut.
- 4) Daging:
  - a) Tekstur lunak, menandakan rigormortis sudah selesai
  - b) Daging dan bagian tubuh lainnya sudah mulai berbau busuk
  - c) Bila ditekan dengan jari, tampak bekas lekukan
  - d) Daging mudah terlepas dari tulang
  - e) Daging perut khususnya, lembek dan isi perut mudah/sering keluar
  - f) Warna daging kuning kemerahan terutama di sekitar tulang atau sudah tidak spesifik jenis ikan

Tanda-tanda kerusakan ikan karena mikroba dapat diketahui apabila ikan memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) Adanya bau busuk karena gas ammonia, sulfida atau senyawa busuk lainnya.
- 2) Terbentuknya lendir pada permukaan ikan.
- 3) Adanya perubahan warna, yaitu kulit dan daging ikan menjadi kusam atau pucat.
- 4) Adanya perubahan daging ikan menjadi tidak kenyal lagi

(Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

## B. Kerangka Teori

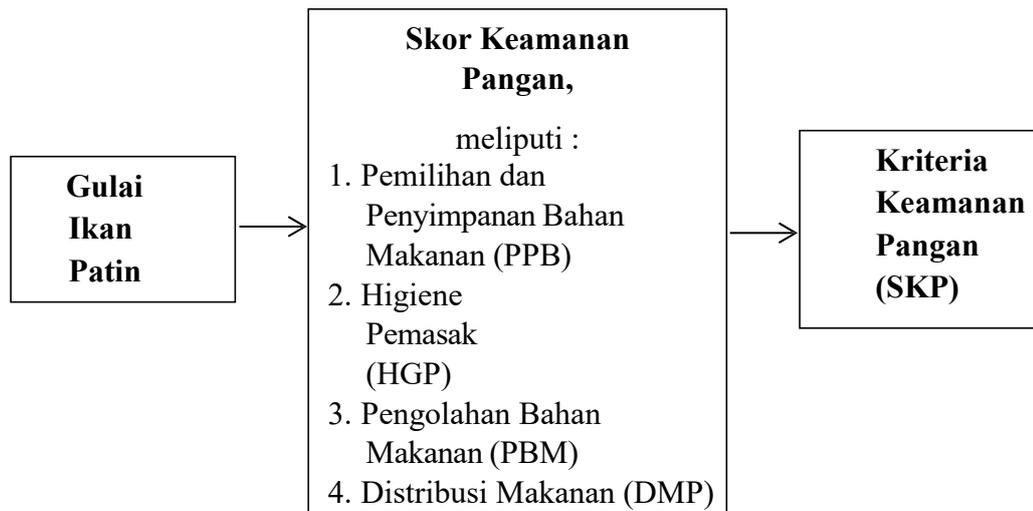


Gambar 2. Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi Lawrence Green (1980) dalam Notoadmodjo (2010),

Wijanarka (2007) dan Hardinsyah (2013)

### C. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

### D. Pertanyaan Penelitian

1. Berapa skor keamanan pangan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?
2. Berapa skor keamanan pangan Higiene Pengolah pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?
3. Berapa skor keamanan pangan Pengolahan Bahan Makanan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?
4. Berapa skor keamanan pangan Distribusi Makanan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?
5. Apa kriteria keamanan pangan pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta?