

BAB II

TINJAUAN TEORI

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit

Penyelenggaraan 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 (DEPKES RI, 2003).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bentuk pelayanan gizi di rumah sakit yang paling umum. Kegiatan penyelenggaraan makanan ini di mulai dari kegiatan pemilihan bahan makanan hingga pendistribusian makanan pasien rawat inap dengan mutu, jumlah, dan jenis yang sesuai dengan rencana kebutuhan. Unit yang bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan tersebut ialah instalasi gizi rumah sakit. Pemberian zat gizi yang optimal sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien juga merupakan salah satu kegiatan asuhan gizi (Almtsier, 2006).

Pada rumah sakit makanan disajikan langsung pada pasien ditempatnya dirawat atau di bangsal-bangsal perawatan. Semua makanan yang dimasak dan disiapkan di dapur sentral dan langsung disajikan dalam baki (*tray*) untuk masing masing penderita dengan menggunakan wadah makanan (*food container*) yang cukup besar dan

dapat memuat sejumlah *tray* yang berisi makanan, kemudian makanan tersebut diantarkan ke bangsal-bangsal perawatan. Dapur bangsal bangsal kemudian membagikan makanan kepada pasien, dan ada juga penyerahan penyelenggaraan makanannya kepada usaha jasa boga dari luar rumah sakit sebagai pemasok makanan (Moehyi, 1992).

Pasien membutuhkan asupan gizi yang sesuai dengan kondisi atau kebutuhan pasien. Jika asupan gizi pasien tidak seimbang atau kurang dari kebutuhannya, maka akan mempengaruhi status gizi pasien sehingga menyebabkan terjadinya malnutrisi. Malnutrisi merupakan keadaan nutrisi yang tidak seimbang yang terkadang sulit untuk dikenali dalam keadaan klinis (Sauer, 2009).

B. Ayam

1. Olahan Ayam

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

Daging ayam merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi. Daging ayam relatif lebih tinggi kandungan kalornya dibandingkan

daging non unggas. Selain itu, daging ayam juga dapat diandalkan sebagai sumber protein.

Selain protein, daging ayam mengandung gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral dan air. Kadar masing-masing komponen tersebut berbeda-beda besarnya tergantung kepada spesies, umur, dan jenis kelamin ayam yang bersangkutan. Kandungan air pada ayam yang lebih muda misalnya, biasanya lebih tinggi daripada yang lebih tua. Pada umumnya, kadar protein daging ayam adalah 18%, dan kadar airnya berkisar antara 60-70%.

Ayam yang berkualitas memiliki ciri ciri sebagai berikut:

- 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).

2. Penyimpanan Ayam

Ayam dapat disimpan pada penyimpanan dingin (cool storage) atau penyimpanan beku (frozen storage). Dari hasil penelitian, karkas

ayam yang disimpan pada suhu rendah (0°C), masa simpannya 14 hari, dan pada suhu 5°C adalah 6 hari dan pada penyimpanan yang lebih tinggi lagi (10°C) masa simpannya hanya 2 hari saja.

3. Cemar Mikrobiologis Daging Ayam

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

Bahan mentah berasal dari unggas seringkali terkontaminasi oleh mikrobia patoen penyebab *foodborne diseases* seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium prefrigans*, dan *Campylobacter fetus subs jejuni* dan *Yersinia enterocolitica*.

Menurut Quinn et al (2002), *foodborne diseases* yang disebabkan oleh organisme dapat dibagi menjadi dua kelompok besar yaitu infeksi makanan dan keracunan makanan. Infeksi makanan terjadi karena mengkonsumsi makanan yang mengandung organisme hidup yang dapat berkembangbiak didalam usus, dan dapat menimbulkan penyakit. Sedangkan keracunan makan terjadi karena masuknya toksin atau substansi beracun yang disekresikan kedalam makanan. Organisme toksin tersebut mati setelah pembentukan toksin dalam makanan.

C. Keamanan Pangan

Keamanan pangan (*Food Safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang keamanan, mutu dan gizi 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 sehingga aman untuk di konsumsi.

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya perhatian terhadap hal ini, telah sering mengakibatkan terjadinya dampak berupa penurunan kesehatan konsumennya, mulai dari keracunan makanan akibat tidak higienisnya proses penyimpanan dan penyajian sampai resiko munculnya penyakit kanker akibat penggunaan bahan tambahan yang berbahaya (Syah, 2005).

Pada pemilihan bahan makanan, terutama makanan yang masih mentah, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum diolah. Hal-hal tersebut adalah mutu bahan makanan yang terkait nilai gizi, kebutuhan bahan makanan, kebersihan dan keamanan bebas dari unsur yang tidak diharapkan. Bahan makanan yang baik dan berkualitas memiliki ciri-ciri yaitu ukuran antara satu dengan yang lainnya hampir sama, dari segi warna, aroma, dan rasa khas segar dan tidak rusak atau berubah aroma, rasanya, dan tidak berlendir.

Selama proses produksi, pencemaran mikrobial pada daging ayam dapat terjadi, tergantung dari kondisi ayam sewaktu masih hidup. Terdapat beberapa mikroorganisme patogen yang potensial dalam daging ayam, diantaranya yaitu *Salmonella*, *Comilobacter*, *Listeria* dan *Staphilococcus aureus* (Anjarsari, 2010).

D. Skor Keamanan Pangan (SKP)

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah skor atau nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dapat dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pengolahan, pengolahan dan distribusi makanan. Tujuan dari Skor Keamanan Pangan pada olahan ayam (SKP) adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan olahan ayam dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminasi (Agil, 2010)

Pada Skor Keamanan Pangan (SKP) terdapat 4 aspek yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi bahan makanan (DBM).

1. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Suatu kegiatan yang meliputi memilih, memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan, dan melaporkan tentang macam dan jumlah makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan,

serta waktu penerimaannya. Pada pemilihan ayam harus dicermati dengan benar. Harus yang masih segar tidak busuk.

Aktifitas memilah tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Hasil dari memilah dapat menyenangkan karena sesuai dengan apa yang diinginkan atau bahkan tidak sesuai dengan apa yang diinginkan (Aritonang, 2012).

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 adalah agar tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan (DEPKES RI, 2013).

2. Hygiene Pemasak (HGP)

Menurut Departemen Kesehatan RI (1996) tujuan hygiene karyawan adalah mencegah pencemaran makanan oleh bahan berbahaya yang mungkin dibawa oleh pekerja pengolah makanan; mencegah penyebaran penyakit dari karyawan ke konsumen melalui makanan yang diproduksi; menjaga kesehatan karyawan.

Hygiene dan kesehatan karyawan yang baik dapat memberikan jaminan bahwa pekerja yang mengalami kontak langsung maupun tidak langsung dengan makanan tidak akan mencemari produk yang diolah. Hygiene karyawan yang baik meliputi menjaga kesehatan

karyawan; melakukan pekerjaan mengolah makanan dengan cara yang baik (Depkes RI, 1996).

Karyawan yang bekerja dalam proses produksi makanan baik mengalami kontak langsung maupun tidak langsung dengan makanan seharusnya memperhatikan hal-hal

1. Pemeriksaan kesehatan
2. Kebersihan tangan dan jari
3. Kesehatan rambut
4. Kebersihan hidung
5. Kebersihan mulut dan gigi
6. Kebersihan telinga (Widya dan Yuliarsih, 2002).

Dengan standar oprasional yang tinggi seorang karyawan dapat menyadari bahwan yang dilakukan adalah menyangkut kesehatan orang banyak dan dalam hal ini telah dapat mencegah atau mengurangi salah satu sebab terjadinya keracunan makanan terutama pada olahan ayam (Widyati dan Yuliarsih, 2002).

3. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan bahan makanan merupakan sesuatu kegiatan mengubah atau memasak bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan yang mengikuti prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan

makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh.

Proses pemasakan pada institusi dengan jumlah porsi banyak harus memperhatikan kualitasnya agar bentuk makanan tetap terjaga sesuai dengan resep dan tingkat kematangan pada olahan ayam (Depkes RI, 2007).

4. Distribusi Makanan (DBM)

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani (Kemenkes, 2013).

E. Cara Penilaian dan Menetapkan Skor Keamanan Pangan

Cara menilai dan menetapkan Skor Keamanan Pangan ada beberapa langkah langkah yaitu sebagai berikut :

1. Menyiapkan formulir SKP
2. Melakukan observasi terhadap masing-masing komponen dalam penilaian SKP
3. Melingkari kolom nilai dari masing masing komponen SKP yang menunjukkan nilai tiap-tiap komponen
4. Melakukan penjumlahan nilai maksimum peubah dan semua komponen
5. Melakukan perhitungan persentase masing-masing komponen terhadap nilai maksimum peubah

6. Melakukan penjumlahan nilai dari masing-masing komponen yang terpenuhi dan yang tidak terpenuhi dari tiap-tiap komponen
7. Melakukan perhitungan nilai peubah dalam skala (jumlah komponen terpenuhi dibagi dengan jumlah maksimum peubah komponen tersebut)
8. Mengalikan nomer 5 dan 7, sehingga 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 $SKP < 62,17 \%$.

F. Landasan Teori

Tujuan dari penyelenggaraan makanan ialah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Objek dari penelitian ini adalah pada satu produk olahan daging ayam yang disajikan di RSUD Muntilan. Daging ayam merupakan bahan pangan yang kaya akan gizi. Daging ayam relatif lebih tinggi kandungan kalornya dibandingkan daging non unggas. Selain itu, daging ayam juga dapat diandalkan sebagai sumber protein. Berdasarkan penelitian, daging ayam memiliki protein yang berkualitas tinggi dan sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

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

Daging ayam dapat disimpan pada penyimpanan dingin (*cool storage*) atau penyimpanan beku (*frozen storage*). Dari hasil penelitian, karkas ayam yang disimpan pada suhu rendah (0°C), masa simpannya 14 hari, dan pada suhu 5°C adalah 6 hari dan pada penyimpanan yang lebih tinggi lagi (10°C) masa simpannya hanya 2 hari saja. Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang bergizi tinggi. Kandungan protein dan lemak cukup tinggi pada daging ayam.

Bahan mentah berasal dari unggas seringkali terkontaminasi oleh mikrobia patogen penyebab foodborne diseases seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium prefrigans*, dan *Campylobacter fetus subs jejuni* dan *Yersinia enterocolitica*. Unggas berada pada urutan pertama resiko *food diseases* maka dari itu dibutuhkan aspek keamanan pangan pada daging ayam.

Keamanan pangan (*Food Safety*) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi 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.

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah skor atau nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dapat dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene pengolahan, pengolahan dan distribusi makanan. Tujuan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminasi (Agil, 2010).

Penentuan kriteria keamanan pangan setelah didapatkan total skor setiap kategori yang ada dalam 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 $< 62,17$ %.

G. Pertanyaan penelitian

1. Berapa Skor Keamanan Pangan berdasarkan pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan?
2. Berapa Skor Keamanan Pangan berdasarkan hygiene pemasak pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan?
3. Berapa Skor Keamanan Pangan berdasarkan pengolahan bahan makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan?

4. Berapa Skor Keamanan Pangan berdasarkan distribusi makanan pada olahan ayam yang disajikan di RSUD Muntilan?
5. Apa kriteria Skor Keamanan Pangan pada olahan ayam di RSUD Muntilan?