

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan

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 evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi yang optimal. Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu diutamakan pasien rawat inap. (Kemenkes RI No. 78 Tahun 2013).

Makanan di rumah sakit dapat diatur dengan beberapa cara. Salah satunya adalah sistem swakelola, di mana bagian instalasi gizi rumah sakit menangani semua proses mulai dari perencanaan hingga distribusi makanan. Pilihan lainnya adalah menggunakan jasa catering (*outsourcing*), baik secara penuh tanpa melibatkan sumber daya rumah sakit, atau *semi outsourcing*, dimana rumah sakit masih menyediakan sebagian peralatan dan tenaga. Dan juga sistem kombinasi yang memadukan kedua system.

Selain sistem pengelolaan, ada hal penting lain yang sangat erat dengan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu karakteristiknya. Terlihat dari ketidaktetapan bahan makanan, namun sangat stabil karena pengaruh jumlah pasien dan variasi diet medis yang dijalani tiap pasien.

Sedangkan standar menu juga tidak dirancang secara umum melainkan ditetapkan secara khusus untuk proses penyembuhan sesuai kondisi penyakit dan kebijakan medis rumah sakit. Selain itu yang menentukan keberhasilan atau kegagalan suatu penyelenggaraan makanan ditentukan oleh menu yang disusun atau disajikan (Naprianti, 2016).

2. Keamanan Pangan

Keamanan pangan adalah suatu kondisi di mana membutuhkan usaha melakukan pencegahan terhadap kontaminasi meliputi cemaran fisik, kimia, dan biologis yang dapat memberikan efek negatif terhadap kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. (PP No. 86 Tahun 2019). Menurut WHO tingkat kematian akibat keracunan yang tidak disengaja per 100.000 penduduk Indonesia berada di angka 0,3 (WHO, 2023).

Secara hukum, tindakan perlindungan pangan di Indonesia telah mendapatkan perhatian dari pihak pemerintah. Bukti dari hal ini adalah keberadaan kebijakan yang mengatur keamanan pangan dan minuman dalam format UU seperti yang terdapat dalam UU Kesehatan dan UU No 18 Tahun 2012 mengenai pangan.

Untuk memastikan makanan yang dikonsumsi aman dan terhindar dari berbagai bentuk kontaminasi, diperlukan penerapan sistem keamanan pangan yang mencakup seluruh proses mulai dari produksi hingga distribusi. Sumber bahaya kontaminasi fisik, kimia, dan biologis dapat dikenali sejak awal, yaitu pada bahan baku, tahap persiapan, pengolahan, dan distribusi. Untuk itu dibutuhkan sistem analisis dan pengendalian risiko

agar kontaminasi tersebut bisa dicegah. Sistem keamanan pangan ini cukup kompleks dan meliputi berbagai jenis bahaya yang berbeda. Salah satu sistem keamanan pangan yaitu sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). HACCP adalah sebuah sistem pengawasan guna menghindari kemungkinan munculnya keracunan atau penyakit yang ditularkan melalui makanan.

Selain itu, diperlukan upaya pendekatan untuk mempertahankan keamanan pangan yaitu melalui penilaian dan penetapan Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan skor untuk menilai layak atau tidaknya suatu produk makanan yang akan dikonsumsi. Skor Keamanan Pangan (SKP) menilai empat aspek, yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Higiene Pengolahan (HGP), dan Distribusi Makanan (DPM).

3. Skor Keamanan Pangan

Penilaian keamanan pangan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat dilakukan dengan metode Skor Keamanan Pangan (SKP). Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah suatu instrumen untuk menilai produksi pangan berdasarkan aspek tertentu untuk menyimpulkan kriteria keamanan pangan dari produk yang dihasilkan. Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah pangan yang dikategorikan baik apabila nilai SKP sebesar 0,9703 atau 97,03%, dikategorikan sedang apabila memiliki nilai 0,9332-0,9702 atau 93,32-97,02%. Dikategorikan rawan, tetapi aman dikonsumsi apabila nilai SKP berkisar antara 0,6217-0,9331 atau 62,71-

93,32% dan dikategorikan rawan, tidak aman dikonsumsi apabila nilai SKP $<0,6217$ atau $<62,1\%$ (Pradnyani, 2022).

Skor Keamanan Pangan merupakan penilaian terhadap kelayakan suatu makanan untuk dikonsumsi, juga merupakan gambaran terhadap mutu makanan, dinilai menggunakan formulir SKP untuk setiap tahapan dalam pengolahan makanan yaitu pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), higiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM), dan distribusi makanan (DMP) (Alwi, 2019). Adapun empat aspek yang harus dinilai pada skor keamanan pangan yaitu:

a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) merupakan jumlah skor dari cara pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada tempat yang sesuai. Pemilihan bahan makanan harus mempertimbangkan kebersihan, penampilan, kesehatan, serta ciri-ciri makanan yang aman dikonsumsi (Hayati, 2022).

Pemilihan bahan makanan berfungsi sebagai garis pencegahan dalam menjamin keamanan pangan. Pemilihan bahan makanan ini meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya (Permenkes, 2013). Dengan itu, untuk memenuhi instrumen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan yang baik dan sehat, hendaknya memenuhi 8 kriteria 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 menggunakan dan membawa makanan
- 5) Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun/berbahaya
- 6) Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup
- 7) Bahan makanan disimpan pada tempat yang bersih
- 8) Bahan makanan disimpan pada suhu yang sesuai

b. Higiene Pemasak (HGP)

Higiene Penjamah Makanan (HGP) merupakan serangkaian praktik kebersihan dan kesehatan personal yang harus ditetapkan oleh setiap perorangan yang menangani makanan dalam serangkaian produksi, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga distribusi. Sesuai dengan Pasal 4 Peraturan Pemerintah RI nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan disebutkan bahwa setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, dan/atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan dan keselamatan manusia (PP RI, 2019).

Untuk mewujudkan higiene perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, penjamah makanan hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

- 1) Penjamah makanan harus berbadan sehat
- 2) Penjamah makanan harus berpakaian bersih
- 3) Penjamah makanan memakai tutup kepala
- 4) Penjamah makanan memakai alas kaki selama pengolahan
- 5) Mencuci tangan sebelum dan sesudah pengolahan
- 6) Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC
- 7) Ketika bersin tidak menghadap ke makanan
- 8) Kuku penjamah makanan selalu bersih dan tidak Panjang

c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan Bahan Makanan (PBM) merupakan jumlah skor yang didapatkan dari cara pengolahan bahan makanan mentah menjadi matang. Tujuan dari PBM ini adalah untuk mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan rasa makanan, serta agar bahan makanan bebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh (Permenkes, 2013). Oleh karena itu PBM harus memenuhi 26 kriteria yang harus dipenuhi dengan nilai sesuai bobot kriteria dan yang tidak terpenuhi diberi nilai nol. PBM hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

- 1) Peralatan yang digunakan harus bersih dan kering
- 2) Peralatan harus dicuci sebelum dan sesudah digunakan
- 3) Peralatan dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci
- 4) Peralatan disimpan di tempat yang bersih

- 5) Peralatan 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 dan talenan 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 yang bersih
- 19) Adonan atau bahan makanan yang telah diracik harus segera dimasak
- 20) Makanan segera di angkat 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 koran atau kertas ketikan

- 23) Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan-bahan beracun atau berbahaya
- 24) Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan
- 25) Tidak menyiapkan makanan matang lebih dari 4 jam terutama makanan yang berkuah/bersantan
- 26) A. Untuk makanan kering, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat atau sudah dipakai setelah empat kali.
B. Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup.

d. Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi Makanan merupakan serangkaian proses kegiatan penyimpanan makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi pasien yang dilayani. Dalam penilaian keamanan pangan, tahap DMP ini digunakan untuk memastikan bahwa standar keamanan dan higiene yang telah diterapkan selama produksi tidak hilang dalam perjalanan. Oleh karena itu, DMP harus memenuhi 7 kriteria yang ditetapkan. Untuk memenuhi komponen distribusi makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat sebagai berikut:

- 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

4. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah tenaga yang tersedia secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, mulai dari persiapan, pengolahan, pengangkutan (Permenkes No. 1096 tahun 2011). Selain itu penjamah makanan harus memenuhi persyaratan seperti perilaku pada saat mengolah bahan pangan yang harus sesuai kaidah *higienitas*, karena hal ini menjadi faktor penyebab timbulnya bahaya pada makanan. Kurangnya pengetahuan *higienitas* adalah faktor penting dalam menentukan penyebaran penyakit bawaan makanan. Dalam hal ini, secara umum meliputi tempat penyelenggara makanan, peralatan, dan yang utama adalah penjamah makanan itu sendiri.

Minimnya pengetahuan para penjamah makanan mengenai cara pengelolaan makanan dan minuman rumah sakit yang baik, benar serta sehat dan aman akan menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang disajikan pada pasien. Dengan adanya kontaminasi dari penjamah makanan maka akan menjadi salah satu faktor pemengaruh. Salah satu

faktor utamanya adalah pertumbuhan bakteri meliputi suhu, aktivitas air, pH, dan oksigen (Jiastuti, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi terhadap makanan tenaga pengolah harus mematuhi perilaku selama mengelola makanan yaitu antara lain tidak mengunyah, tidak merokok dan menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, tutup kepala, sarung tangan, sepatu kedap air.

5. Menu Lauk Hewani

Lauk hewani adalah bahan makanan yang berasal dari hewan atau hasil olahan yang menggunakan bahan dasar dari hewan. Bahan pangan hewani segar seperti daging, ikan dan susu biasanya memiliki daya simpan yang lebih pendek dari pada bahan pangan nabati bila dalam keadaan segar (Hadinata, 2019). Hal ini terjadi karena adanya kerusakan secara biologis yaitu masuknya bakteri yang berasal dari kotoran yang menempel seperti pada kulit telur, kotoran dari feses, tanah atau suatu bahan yang mengandung bakteri. Contohnya yaitu pada telur ayam, meskipun dilindungi oleh cangkang, mikroba seperti *salmonella sp.* tetap dapat masuk ke dalamnya. (Apriyanto, 2025). Faktor resiko kontaminasi *salmonella sp.* Pada telur di peternakan adalah feses ayam yang tidak dibersihkan secara rutin yang dapat mengkontaminasi telur dan flock. Bakteri dapat menembus hingga ke dalam telur (Rawung, 2022).

Telur ayam adalah pangan sumber protein hewani yang hampir sempurna. Telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti protein (12,8%) dan lemak (11,8%). Telur mengandung protein bermutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap (Wulandari, 2022). Lama penyimpanan juga berpengaruh sangat nyata terhadap kualitas telur, semakin lama telur disimpan, kualitas dan kesegaran telur semakin menurun (Djaelani, 2019).

Syarat telur ayam layak dikonsumsi harus memenuhi kriteria layak konsumsi yang dinilai dari kualitas fisik, mikrobiologis dan secara organoleptik. Telur ayam yang baik memiliki warna kerabang yang sesuai dengan jenis unggas, memiliki bentuk normal, permukaan yang harus halus dan mengkilap, bersih dari sisa-sisa feses, kerabangan tidak retak, kondisi isi telur kental serta tidak memiliki bintik-bintik darah (Maghfira, 2022). Beberapa menu lauk hewani pada olahan telur ayam yang sering dikonsumsi antara lain;

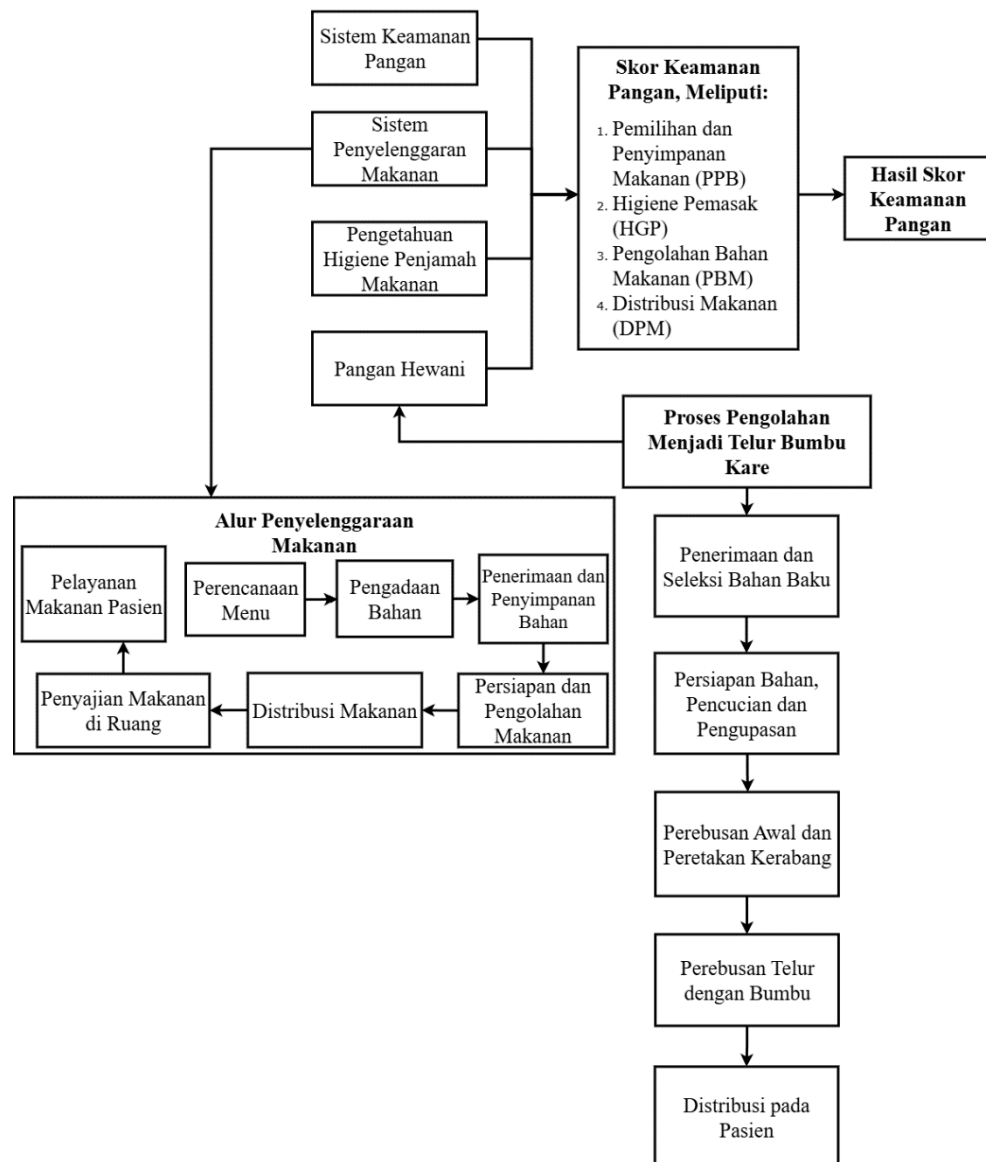
- a. Telur bumbu kuning, merupakan olahan telur yang dimasak dengan bumbu-bumbu meliputi bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, jahe, daun jeruk, kemiri, dan ketumbar. Adapun warna kuning pada putih telur diperoleh dengan mencampurkan kunyit dalam proses merebusnya. Proses pembuatan telur bumbu kuning diawali dengan tahap penerimaan dan seleksi bahan baku, persiapan bahan, pencucian dan pengupasan, perebusan awal, kemudian dilakukan peretakan

kerabang telur, perebusan dengan bumbu hingga meresap, dan distribusi pada pasien (Karmayanti, 2017).

- b. Telur bumbu Bali, merupakan olahan menu lauk hewani dari telur yang terkenal dari Bali. Olahan ini terdapat penyebutan bumbu Bali karena penggunaan bumbu rempah tertentu yang menjadi dasar dari berbagai masakan khas Bali. Rempah yang dimaksud meliputi bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, daun jeruk nipis, kecap manis, tomat dan gula merah. Ciri khas dari olahan ini adalah warna dari telur yang kemudian menjadi merah karena perpaduan rempah tersebut. Proses pembuatan telur ini diawali dengan perebusan telur dan peretakan kerabang, telur digoreng sebelum ditumis dengan bumbu, penumisan bumbu setelah dihaluskan dengan sedikit minyak, dan tumis hingga bumbu meresap.
- c. Kare telur, merupakan olahan menu lauk hewani berasal dari telur ayam dimana menu ini hampir sama dengan telur bumbu kuning namun lebih kental dan kaya akan rempah. Meliputi kunyit, jahe, ketumbar, jinten, bawang merah, bawang putih, dan cabai, terkadang diberikan tambahan santan. Proses pembuatannya diawali dengan persiapan bahan, pencucian dan pengupasan, perebusan awal, kemudian peretakan kerabang, perebusan dengan bumbu hingga meresap.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori merupakan kerangka teoritis yang digunakan sebagai landasan dalam penelitian ini.

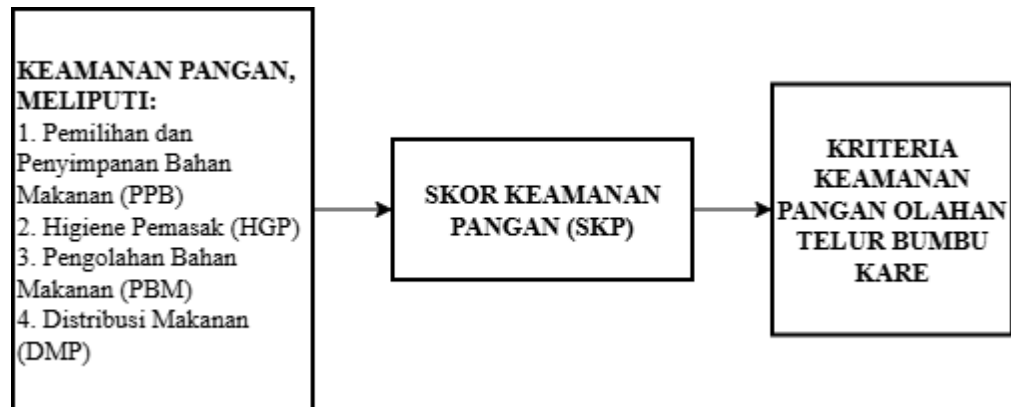


Gambar 1. Kerangka Teori Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur

Bumbu Kare di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah WS

Sumber: Modifikasi dari Syerra (2016), Kemenkes RI No. 78 (2013), dan Karmayanti, dkk (2017).

C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

D. Pernyataan Penelitian

1. Nilai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan telur bumbu kare di Instalasi Gizi RSUD WS berada pada nilai 93,32-97,02%.
2. Kriteria keamanan pangan pada olahan telur bumbu kare di Instalasi Gizi RSUD WS telah memenuhi kategori keamanan pangan baik yang ditetapkan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).