

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan makanan Di Rumah Sakit

Penyelenggaraan Makanan adalah suatu rangkaian aktivitas yang diawali dari perencanaan menu hingga makanan tersebut didistribusikan. Tujuannya adalah untuk memperoleh status gizi yang optimal melalui penyajian makanan yang tepat, didukung oleh ilmu pengetahuan dan keahlian yang dapat meningkatkan kompetensi tenaga koki atau juru masak. Di sisi lain, pengetahuan adalah factor penting yang membentuk sikap dan keyakinan seseorang. Kemampuan kognitif, yang mencakup pemahaman tentang berbagai factor yang mempengaruhi Kesehatan dan praktik kebersihan diri, juga membentuk pola pikir individu.(Miko & Arrisa, 2023)

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan nutrisi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien. Manajemen system penyelenggaraan makanan adalah program terpadu yang mencakup pengadaan, pengolahan, transportasi, distribusi, dan perhidangan makanan, serta peralatan dan metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan ini. Tingkat kesembuhan pasien, lama rawat inap, dan biaya perawatan rumah sakit berkorelasi positif dengan kualitas pelayanan gizi yang lebih baik.(Ardhana *et al.*, 2024)

Tata laksana penyelenggaraan makanan mencakup serangkaian komponen, mulai dari pengadaan dan penyimpanan bahan baku, hingga Pengolahan, penyajian, serta penerapan hygiene sanitasi. Seluruh tahapan ini memiliki pengaruh tidak langsung terhadap kepuasan pelanggan, yang diukur melalui indikator utama seperti cita rasa, tampilan hidangan. Pada intinya, tujuan utama dari penyelenggaraan makanan adalah untuk menjamin kepuasan konsumen.(Ronitawati,2020.)

2. Keamanan Pangan

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), Keamanan Pangan adalah jaminan bahwa makanan dan bahan bakunya tidak akan membahayakan Kesehatan atau konsumen jika diolah dan dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya. Peraturan Pemerintah (PP) No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan menetapkan definisi keamanan pangan di Indonesia. Dengan keluarnya, PP No.28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan secara resmi dicabut.

Keamanan Pangan menurut winarno adalah terbebasnya makanan dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan Kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan, atau tercampur secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi. Keamanan pangan dipengaruhi oleh lingkungan , sosial budaya dan ekonomi, sistem pangan dan distribusi pangan, saling ketergantungan antara gizi dan keamanan pangan.makanan yang tidak aman kalua dipaksakan dikonsumsi akan timbul gangguan

Kesehatan dan bisa berakibat lebih jauh pada kematian. Salah satu contohnya adalah diare terus menerus karena mengonsumsi makanan yang tidak aman sehingga menyebabkan gangguan zat-zat gizi/malabsorpsi. (Wahong, dkk., 2021)

Menurut Keamanan pangan adalah masalah utama bagi masyarakat, secara global menunjukkan bahwa keamanan pangan bervariasi di seluruh dunia. Di Asia khususnya China 9 dari 10 konsumen setuju bahwa keamanan pangan merupakan perhatian utama masyarakat. Masyarakat sebagai konsumen mempunyai peran dalam memastikan keamanan pangan. BPOM RI mengatakan salah satu cara yang paling efektif untuk memastikan keamanan pangan adalah dengan upaya membangun masyarakat cerdas sebagai konsumen akhir produk pangan. Upaya membangun masyarakat cerdas demi keamanan pangan bukan tanpa hambatan. Tantangan yang dihadapi adalah tingkat edukasi dan latar belakang sosial budaya masyarakat. Permasalahan pangan di Indonesia seringkali diwarnai adanya kasus keracunan makanan sehingga keamanan pangan seringkali terabaikan. Dewasa ini masalah keamanan pangan sudah merupakan masalah global, sehingga perlu mendapatkan perhatian utama.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya 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. (Njatrijani, 2021.)

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

3. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan adalah proses penilaian keamanan pangan mulai dari proses penyediaan bahan baku hingga produk dapat dikonsumsi oleh konsumen, dengan mempertimbangkan aspek higienitas yang sangat berkaitan dengan proses produksi. Oleh karena itu, industri jasa boga telah memperoleh nilai lebih di pasarnya dengan menerapkan SKP, yang memungkinkan mereka untuk memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen.(Pathiassana & Izharido, 2021)

Skor Keamanan Pangan adalah sebuah proses yang bertujuan menilai standar keamanan suatu produk pangan. Cakupannya bersifat komprehensif, meliputi seluruh tahapan dari perolehan bahan baku hingga saat produk tersebut dikonsumsi. Penerapan aspek higienitas yang ketat dalam proses produksi menjadi fondasi utamanya. Oleh sebab itu, industri jasa boga yang telah mengadopsi SKP memiliki kelebihan dibandingkan pesaingnya, karena hal tersebut menjadi jaminan yang memperkuat kepercayaan konsumen. (Trishuta, dkk,2021). Penetapan SKP dengan cara mengidentifikasi 4 komponen yang terdiri dari PPB, HGP, PBM, dan DMP. Kriteria Skor Keamanan Pangan meliputi kategori baik, sedang, rawan tetapi aman dikonsumsi, dan rawan tidak aman dikonsumsi.

a. Pemilihan dan Penyimpangan Bahan Makanan (PPB)

Penyimpangan Bahan Pangan adalah tata cara pengorganisasian, penyimpanan, pemeliharaan bahan kering dan basah serta pencatatan. Setelah makanan yang memenuhi syarat diterima, harus dibawa ke ruang pendingin, Gudang, atau penyimpanan. Penyimpanan bahan makanan memerlukan system First in First Out (FIFO) dan tempat penyimpanan. Makanan dibawa ke ruang penyiapan makanan jika makanan akan segera digunakan setelah ditimbang.(Zakharia *et al.*, 2023)

Terdapat 8 kriteria yang harus dipenuhi pada penilaian pemilihan dan penyimpanan bahan makanan dengan nilai sesuai bobot kriteria dan kriteria yang tidak terpenuhi mendapat nilai nol. 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)

Hygiene perorangan penjamah makanan (personal hygiene) adalah perilaku hidup yang bersih dan sehat yang ditunjukkan oleh penjamah makanan selama penyelenggaraan makanan. Hygiene perorangan penjamah makanan termasuk dalam kategori sedang. Ini terjadi karena penjamah makanan tidak memakai alat pelindung diri secara menyeluruh; mereka tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah memegang makanan; dan mereka tidak memiliki tempat untuk mencuci tangan dan masker.(Siregar *et al.*, 2024).

Untuk menjaga kebersihan pribadi yang tepat dalam penyelenggaraan makanan, penjamah makanan harus memenuhi persyaratan berikut :

- 1) Pemasak harus berbadan sehat
- 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) Kuku pemasak selalu bersih dan tidak Panjang

c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Dalam kegiatan pengolahan bahan makanan, terdapat beberapa syarat yang dipenuhi, yaitu :

- 1) Tersedianya siklus menu
 - 2) Tersedianya peraturan penggunaan bahan tambahan pangan
 - 3) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah
 - 4) Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan
 - 5) Tersedianya aturan penilaian
 - 6) Tersedianya prosedur tetap pengolahan
- d. Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan merupakan suatu prosedur sistematis untuk menyampaikan makanan berdasarkan jenis dan porsi yang telah ditentukan, dengan tujuan utama agar setiap konsumen atau pasien memperoleh asupan gizi yang sesuai dengan regimen diet dan ketentuan yang telah ditetapkan. (Humayrah *et al.*, 2024) . Untuk memenuhi komponen distribusi makanan yang baik, hendaknya memenuhi syarat 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

4. Daging Ayam

Daging ayam adalah salah satu makanan hewani yang paling

populer. Selain rasanya yang luar biasa, daging ayam memiliki kadar lemak rendah dan asam lemak tidak jenuh. Namun, banyak orang khawatir tentang asam lemak jenuh, yang dapat menyebabkan penyakit darah tinggi dan penyakit jantung. Untuk mendapatkan manfaat gizi dari daging ayam, kita harus mengonsumsi daging ayam yang sehat. Karena ada banyak daging ayam yang tidak layak konsumsi di pasar, sangat penting untuk berhati-hati saat memilih dan membeli daging ayam. (Hari Wibowo dkk, 2021)

Daging ayam yang tidak aman mengancam Kesehatan masyarakat. Cemaran mikroba, terutama oleh bakteri patogen beresiko pada terjadinya *foodborne disease* atau kejadian sakit yang bersumber dari makanan. Gejala *foodborne disease* antara lain gangguan pada saluran gastrointestinal, neurological, ginekologikal, immunological dan gejala lain. Selain itu juga dapat mengakibatkan kegagalan berbagai organ, kanker sampai kematian. (Bura *et al.*, 2024)

Di antaranya menemukan adanya bakteri patogen *Salmonella* yang mengontaminasi daging ayam. Terjadi peningkatan jumlah koloni kuman pada peningkatan waktu simpan daging, dan terdapat perbedaan jumlah koloni kuman antara beberapa jenis daging, dimana daging ayam memiliki tingkat cemaran yang paling tinggi. (Garnia *et al.*, 2020)

Salah satu aspek kualitas daging ayam yang harus diperhatikan adalah kualitas mikrobiologis daging ayam. Jika jumlah mikroba kontaminan dalam daging ayam tidak melebihi standar, daging ayam

dianggap berkualitas baik. Pertumbuhan dan aktivitas mikroba menentukan apakah daging ayam aman dan layak dikonsumsi dan berapa lama harus disimpan sebelum dan setelah dikirim ke pelanggan. Suhu dan waktu penyimpanan, ketersediaan oksigen, dan kadar air daging memengaruhi aktivitas mikroba pada daging ayam. (Da Costa et al., 2022)

Kualitas daging dapat dipengaruhi oleh lama penyimpanan dan suhunya. Semakin lama daging disimpan, semakin cepat pertumbuhan bakteri terjadi. Perubahan warna, lendir, bau busuk, dan perubahan rasa adalah tanda-tanda kerusakan daging yang disebabkan oleh oksidasi lemak daging. Kontaminasi mikroba pada daging ayam dapat menyebabkan penurunan kualitas jika disimpan baik di suhu ruang maupun dingin untuk waktu yang lama. (Liur & Tagueha, 2020)

Kualitas daging ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu ayam masih hidup maupun setelah ayam dipotong. Setelah ayam dipotong, faktor penentu kualitas daging ayam adalah pengeluaran darah, darah harus dikeluarkan secara sempurna dan tuntas. (Ardiyanti et al., 2024)

Kriteria daging ayam yang memiliki kualitas baik dapat diketahui dari:

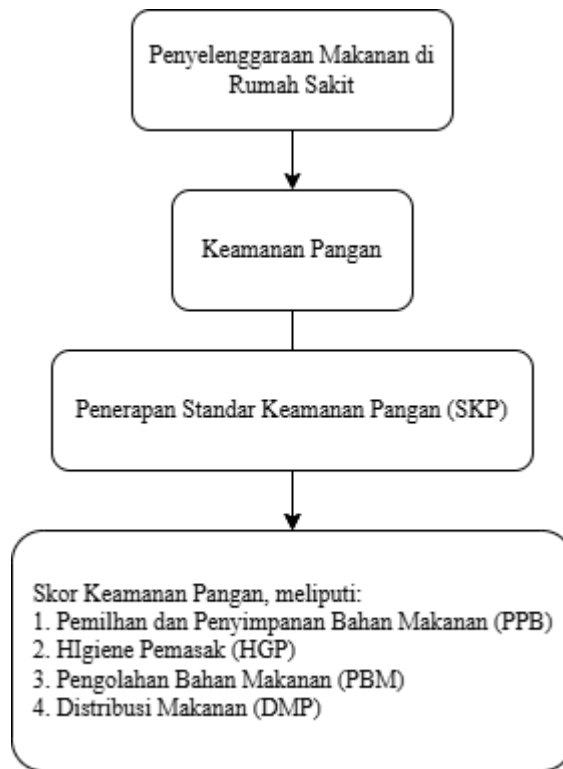
- 1) Keempukan atau kelunakan daging
- 2) Warna daging
- 3) Aroma
- 4) Rasa daging setelah diolah

B. Kerangka Teori

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang bertujuan menyediakan makanan yang aman, bermutu, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan pasien. Salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan makanan adalah keamanan pangan, yaitu upaya untuk mencegah pangan dari bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang dapat membahayakan kesehatan konsumen.

Untuk menjamin keamanan pangan, penyelenggaraan makanan di rumah sakit menerapkan berbagai standar keamanan pangan, antara lain Good Manufacturing Practices (GMP), Hygiene Sanitasi (HS), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), serta SKP. Penerapan standar tersebut bertujuan untuk memastikan setiap tahapan penyelenggaraan makanan telah memenuhi persyaratan keamanan pangan.

Dalam penelitian ini, keamanan pangan dikaji menggunakan metode SKP. Penilaian SKP meliputi empat komponen, yaitu PPB, HGP, PBM, dan DMP. Hasil penilaian terhadap keempat komponen tersebut digunakan untuk menentukan kategori keamanan pangan pada produk olahan gulai ayam di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang. Berdasarkan uraian tersebut. Kerangka teori dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber : WHO (2025); SEAMEO RECFON (2020); Pathiassana & Izharido (2021); Trishuta *et al.* (2021); Wardhana *et al.* (2021).

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep menggambarkan penilaian SKP pada olahan daging ayam untuk menentukan kategori keamanan pangan di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang. Kerangka konsep disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep

D. Pernyataan Penelitian

Pernyataan penelitian merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah yang kebenarannya akan dibuktikan melalui hasil penelitian. Pernyataan dalam penelitian ini disusun berdasarkan kajian teori, hasil penelitian terdahulu, serta penerapan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Adapun Pernyataan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerapan Skor Keamanan Pangan pada olahan gulai ayam yang disajikan di RSUD dr.Adhyatma, MPH Semarang diharapkan baik.
2. Kategori Keamanan Pangan pada produk olahan Daging ayam kuah bersantan yang disajikan di RSUD dr.Adhyatma, MPH Semarang diharapkan baik.