

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian aktivitas yang dimulai dari penyusunan menu hingga makanan disalurkan kepada pasien, dengan tujuan mendukung tercapainya kondisi kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang sesuai kebutuhan (Depkes RI, 2018). Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan memastikan bahwa setiap pasien memperoleh hidangan yang bermutu, aman, sesuai kebutuhan gizi, mampu diterima dengan baik, serta tetap mempertimbangkan aspek biaya, sehingga dapat mendukung tercapainya status gizi yang optimal.

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan (*food service system management*) merupakan suatu rangkaian kegiatan terpadu yang mencakup proses pengadaan bahan, pengolahan, pengangkutan, distribusi atau penyajian makanan, serta penggunaan peralatan dan metode yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan tersebut. Seluruh proses ini dirancang agar dapat memaksimalkan kualitas layanan dan kepuasan pasien, menggunakan sumber daya secara efisien, serta mengendalikan biaya seoptimal mungkin. Kualitas layanan gizi yang baik terbukti berkontribusi terhadap percepatan pemulihan pasien, memperpendek lama perawatan, dan menurunkan biaya pelayanan kesehatan secara keseluruhan (Depkes,

2018). Dalam prosesnya, penyelenggaraan makanan mencakup beberapa tahapan penting, mulai dari perencanaan kebutuhan bahan makanan dan anggaran, proses pengadaan, penerimaan serta penyimpanan bahan, pengolahan atau pemasakan, hingga pendistribusian makanan. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk memastikan penyelenggaraan berjalan efektif dan memenuhi standar (Kemenkes RI, 2013).

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan menyusun serta memadukan berbagai hidangan agar tercapai keseimbangan dan kesesuaian, baik dari segi kandungan gizi maupun cita rasa, sehingga mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen atau pasien. Proses ini juga harus mengikuti kebijakan yang berlaku di institusi. Perencanaan menu berfungsi sebagai pedoman dalam proses pengolahan makanan, membantu menciptakan variasi hidangan yang menarik, menyesuaikan kebutuhan dengan ketersediaan anggaran, meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga, serta memanfaatkan menu sebagai sarana penyuluhan atau edukasi gizi.

b. Pengadaan Bahan Makanan

1) Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan proses membuat daftar permintaan bahan pangan yang didasarkan pada menu atau pedoman menu serta rata-rata jumlah pasien atau konsumen yang

dilayani. Kegiatan ini bertujuan memastikan tersusunnya daftar pesanan bahan makanan yang sesuai dengan standar atau spesifikasi yang telah ditetapkan. Untuk dapat melaksanakan pemesanan dengan baik, diperlukan beberapa persyaratan, antara lain: kebijakan rumah sakit mengenai prosedur pengadaan bahan makanan, adanya perjanjian kerjasama antara rumah sakit dan pemasok, adanya standar atau spesifikasi bahan pangan yang digunakan, ketersediaan daftar pesanan bahan makanan, serta dukungan dana yang mencukupi untuk proses pengadaan (Salu, 2023).

2) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan proses pengadaan berbagai jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan pangan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pasien atau konsumen sesuai dengan kebijakan dan ketentuan institusi. Tahapan ini menjadi bagian penting dalam penyelenggaraan makanan karena memastikan bahan yang diperoleh sesuai dengan standar, baik dari segi jenis, kualitas, jumlah, ketepatan waktu, maupun harga (Kemenkes RI, 2013). Seluruh kegiatan transaksi mulai dari pembelian bahan mentah hingga bahan tersebut dapat digunakan dalam pelayanan harus mengikuti aturan yang berlaku. Pada rumah sakit pemerintah, mekanisme pembelian dilakukan melalui sistem kontrak dan pelelangan sesuai ketentuan regulasi pengadaan barang dan jasa (Bakri dkk., 2018). Tujuan utama dari proses pembelian adalah

menyediakan bahan makanan sesuai perencanaan secara efisien, efektif, dan tepat sasaran agar pelayanan gizi dapat berjalan optimal (Aritonang, 2012).

c. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan merupakan tahap penting yang mencakup aktivitas pemeriksaan, penilaian, pencatatan, dan pelaporan terhadap jenis serta jumlah bahan pangan yang datang, untuk memastikan kesesuaiannya dengan pesanan dan spesifikasi yang telah dicantumkan dalam kontrak pembelian (Permenkes, 2013). Menurut pedoman Kemenkes RI (2013), prinsip utama dalam proses penerimaan adalah bahwa bahan pangan yang tiba harus sama dengan yang dipesan, memiliki mutu yang sesuai dengan spesifikasi dalam perjanjian, serta harga pada faktur harus konsisten dengan nilai yang tercantum dalam kontrak jual beli. Adapun tujuan dari prosedur penerimaan bahan makanan meliputi memastikan bahan yang diterima sesuai daftar pesanan, diterima tepat waktu, dan memenuhi spesifikasi mutu yang telah ditetapkan sebelumnya (Depkes, 2019).

d. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan proses penataan, penyimpanan, dan pemeliharaan kualitas serta kuantitas bahan pangan di gudang, yang juga mencakup kegiatan pencatatan dan pelaporannya. Bahan makanan harus segera disimpan setelah melalui proses penerimaan dan pemeriksaan, karena cara penyimpanan yang benar

berperan penting dalam mencegah kerusakan dan menjaga mutu bahan tersebut (Kemenkes RI, 2013). Tujuan utama dari penyimpanan adalah memastikan kondisi dan kualitas bahan makanan tetap terjaga, melindungi bahan dari kerusakan, kebusukan, maupun gangguan lingkungan lainnya, memenuhi kebutuhan bahan sesuai jenis dan jumlah yang diperlukan tepat waktu, serta menyediakan stok bahan pangan dengan jumlah, ragam, dan mutu yang memadai (Depkes, 2019).

e. Pengolahan atau Pemasakan Makanan

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah proses mengolah bahan pangan mentah menjadi hidangan yang siap dikonsumsi, dengan tujuan menghasilkan makanan yang aman, layak makan, serta memiliki kualitas sensori yang baik. Kegiatan memasak tidak hanya berfungsi untuk mematangkan bahan makanan, tetapi juga bertujuan mengurangi kehilangan zat gizi, meningkatkan daya cerna, serta mempertahankan atau memperbaiki warna, tekstur, rasa, dan tampilan makanan. Selain itu, proses pemasakan juga berperan penting untuk menghilangkan atau menonaktifkan mikroorganisme dan senyawa berbahaya sehingga hidangan aman bagi kesehatan (Kemenkes, 2013).

f. Distribusi Makanan

Distribusi makanan merupakan rangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menyalurkan atau menyajikan makanan kepada konsumen sesuai dengan jenis hidangan dan porsi yang telah ditetapkan.

Proses ini memastikan bahwa setiap konsumen menerima makanan yang sesuai dengan jenis diet, kebutuhan gizi, serta ketentuan pelayanan yang berlaku di institusi (Kemenkes RI, 2013).

2. Keamanan Pangan

a. Pengertian Keamanan Pangan

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 (PP Nomor 86 Tahun 2019).

b. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan proses penilaian yang digunakan untuk menilai tingkat keamanan pangan mulai dari tahap penyediaan bahan baku hingga makanan siap dikonsumsi oleh konsumen, dengan memperhatikan penerapan aspek higienitas dalam setiap tahapan proses (Pathiassana & Izharido, 2021). SKP memberikan nilai atau skor yang menunjukkan kelayakan suatu makanan untuk dikonsumsi, sehingga semakin tinggi skor yang diperoleh maka semakin baik penerapan keamanan pangannya. Dalam penelitian, variabel SKP umumnya terdiri dari empat komponen utama, yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Pangan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), serta Distribusi

Makanan (DPM). Keempat komponen tersebut menjadi indikator penting untuk menilai kualitas praktik keamanan pangan secara menyeluruh.

1) Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Bahan pangan mentah dapat mengalami kerusakan atau pembusukan akibat berbagai faktor, terutama kontaminasi mikroba. Oleh karena itu, mutu serta keamanan suatu produk pangan sangat ditentukan oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Proses pemilihan bahan makanan menjadi langkah penting untuk memastikan bahwa bahan yang dipilih benar-benar layak olah dan aman dikonsumsi. Pemilihan bahan yang tepat akan sangat berpengaruh terhadap mutu akhir produk pangan yang dihasilkan (Sari, 2018).

Sementara itu, penyimpanan bahan makanan merupakan kegiatan mengatur, menyimpan, dan memelihara jumlah, kualitas, serta keamanan bahan makanan baik yang bersifat kering maupun basah. Proses ini dilakukan di ruang penyimpanan kering, dingin, atau beku sesuai karakteristik bahan. Tujuan dari penyimpanan adalah memastikan ketersediaan bahan makanan yang siap digunakan dalam kualitas yang baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan pengolahan makanan di unit terkait (Kemenkes, 2013).

2) Higiene Pemasak (HGP)

Higiene pemasak merupakan upaya menjaga kebersihan diri dan perilaku pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan. Pemasak yang tidak menjaga kebersihan diri berpotensi menjadi sumber kontaminasi mikroba patogen yang dapat menyebabkan penurunan mutu maupun keamanan makanan. Penerapan higiene pribadi, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menggunakan pakaian kerja yang bersih, dan menjaga kebersihan kuku, menjadi faktor penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi silang. Penerapan higiene yang baik terbukti mampu menekan risiko keracunan pangan yang bersumber dari pengolahan makanan (Pathiassana & Izharido, 2021).

3) Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi melalui proses pemanasan, pencampuran, pemotongan, ataupun teknik lainnya. Pada tahap ini, aspek sanitasi dan higienitas harus diterapkan secara konsisten untuk mencegah kontaminasi mikroba, kimia, maupun fisik. Pengolahan yang tidak tepat dapat menyebabkan penurunan nilai gizi, perubahan mutu, bahkan menyebabkan risiko penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, pemilihan metode pengolahan, suhu pemasakan, serta perlakuan higienis terhadap alat dan bahan harus diperhatikan untuk

menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas (Putri & Yuliana, 2019).

4) Distribusi Makanan (DMP)

Distribusi makanan merupakan tahapan penyaluran makanan yang telah diolah menuju konsumen, baik pasien maupun pelanggan lain. Pada proses ini, suhu penyajian, kebersihan wadah, serta ketepatan waktu sangat menentukan mutu makanan yang diterima konsumen. Jika makanan dibiarkan terlalu lama pada suhu ruang, potensi pertumbuhan mikroba akan meningkat sehingga menurunkan keamanan pangan. Oleh sebab itu, distribusi harus dilakukan secara cepat, higienis, serta menggunakan peralatan yang bersih dan tertutup agar makanan tetap aman dikonsumsi (Sari, 2018).

Tingkat keamanan pangan dinilai baik apabila Skor Keamanan Pangan (SKP) mencapai 97,03% atau lebih. Keamanan pangan dikategorikan sedang apabila SKP berada pada rentang 93,32-97,02%. Jika nilai SKP berada di kisaran 62,17-93,31%, maka keamanan pangan dianggap rawan, namun makanan tersebut masih dapat dikonsumsi. Sementara itu, apabila skor keamanan pangan kurang dari 62,17%, kondisi tersebut menunjukkan bahwa pangan rawan dan tidak layak untuk dikonsumsi.

3. Kentang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan tanaman umbi yang termasuk dalam famili Solanaceae dan menjadi salah satu sumber pangan utama di dunia setelah padi dan gandum. Kentang banyak dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat karena mengandung pati dalam jumlah tinggi, serta mengandung vitamin C, vitamin B6, kalium, serat pangan, dan berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan. Selain sebagai sumber energi, kentang juga banyak digunakan dalam berbagai produk olahan seperti kentang rebus, kentang goreng, puree, dan mashed potato.

Secara fisik, kentang yang berkualitas baik memiliki bentuk utuh, tekstur padat dan keras, kulit tidak keriput, tidak bertunas, tidak berwarna hijau, serta bebas dari kerusakan mekanis maupun serangan hama dan penyakit. Pemilihan kentang yang baik sangat penting karena kualitas bahan baku akan memengaruhi mutu produk olahan yang dihasilkan. Kentang yang mengalami kerusakan atau penyimpanan yang tidak tepat dapat mengalami penurunan mutu fisik maupun kimia.

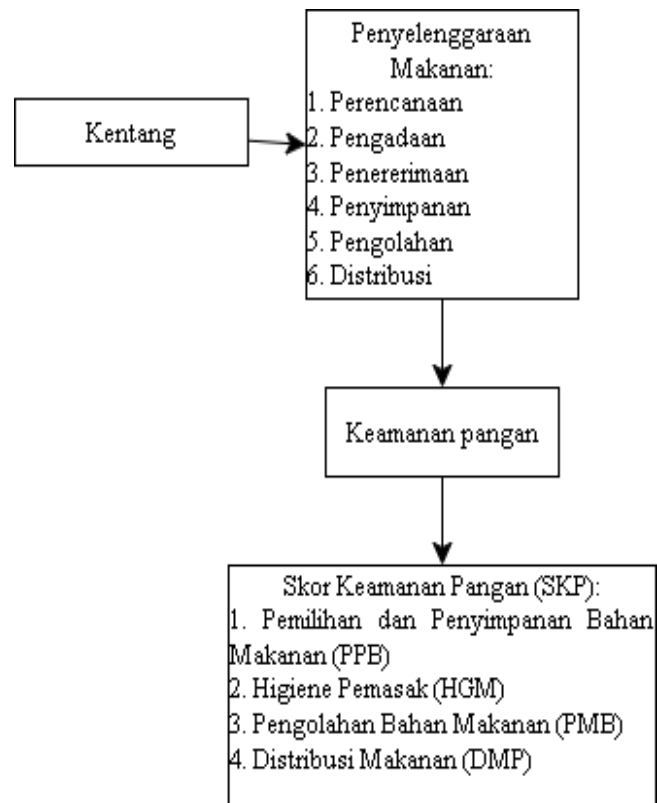
Dari aspek keamanan pangan, kentang mengandung senyawa alami berupa glikoalkaloid, terutama α -solanin dan α -chaconine. Kadar glikoalkaloid dapat meningkat akibat paparan cahaya, kerusakan fisik, penghijauan, dan pertunasan selama penyimpanan. Konsumsi kentang dengan kadar glikoalkaloid tinggi dapat menyebabkan gangguan saluran pencernaan hingga gangguan neurologis. Oleh karena itu, penyimpanan

kentang harus dilakukan pada tempat yang sejuk, kering, memiliki ventilasi yang baik, serta terhindar dari paparan cahaya langsung untuk mempertahankan mutu dan keamanan bahan pangan.

Dalam pengolahan makanan institusi seperti rumah sakit, penggunaan kentang sebagai bahan dasar Mashed Potato memerlukan penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang baik mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, pengolahan hingga distribusi makanan. Pengendalian keamanan pangan yang baik akan membantu menghasilkan produk yang aman dikonsumsi dan sesuai dengan standar pelayanan gizi rumah sakit.

B. Kerangka Teori

Kerangka Teori Tinjauan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan tentang Higiene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan di Rumah Sakit PMY. Dapat dilihat pada Gambar 1.

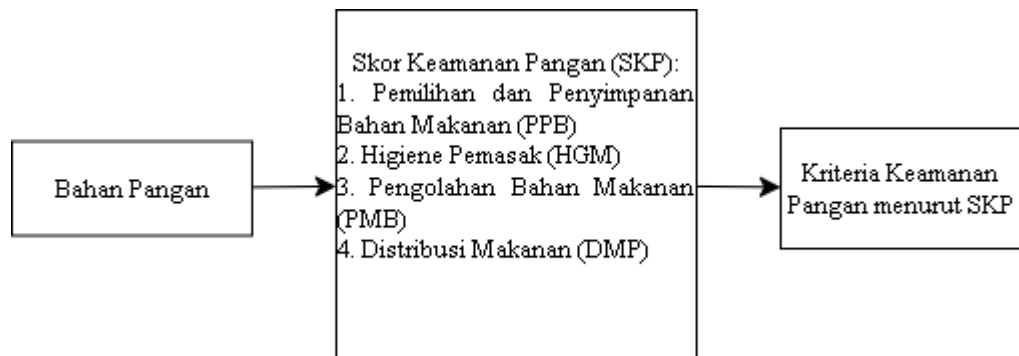


Gambar 1. Kerangka Teori Proses SKP

Sumber: Kemenkes RI (2013), Pathiassana & Izharido (2021), Sari (2018)

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep gambaran kriteria skor keamanan pangan pada produk olahan *Mashed Potato* dapat dilihat Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep tentang Kualitas Keamanan Pangan Mashed Potato Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Rumah Sakit PMY

D. Pernyataan Penelitian

1. Kriteria Keamanan Pangan pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan keamanan pangan baik.
2. Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan baik.
3. Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Higiene Pemasak (HGP) pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan baik.
4. Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan baik.
5. Skor Keamanan Pangan berdasarkan aspek Distribusi Makanan (DMP) pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan baik.

6. Skor Keamanan Pangan (SKP) pada olahan *Mashed Potato* di unit gizi Rumah Sakit PMY diharapkan baik.