

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari serangkaian aktivitas yang terorganisir, termasuk perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan, penyimpanan, pemasakan, pendistribusian, penyajian dan evaluasi kualitas makanan yang disediakan untuk pasien dan tenaga kesehatan. Sasaran utamanya adalah untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai dengan petunjuk medis serta memastikan keamanan makanan Gusriyani *et al.*, (2021).

Pengelolaan makanan di rumah sakit berfungsi sebagai serangkaian layanan gizi yang terintegrasi dengan layanan klinis. Setiap tahapan memerlukan standar operasional, sistem dokumentasi, dan koordinasi antar unit untuk memastikan makanan yang disajikan memenuhi standar gizi dan aman dari segi mikrobiologi. Perencanaan menu dilakukan dengan mempertimbangkan kebutuhan diet pasien. Pembelian dan penerimaan bahan membutuhkan verifikasi kualitas dan dokumentasi dari pemasok. Penyimpanan memerlukan pengaturan suhu, rotasi stok (FIFO/FEFO), serta menjaga kebersihan area penyimpanan. Pengolahan harus mematuhi prinsip kebersihan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang. Distribusi dan penyajian makanan menekan pada suhu penyajian yang aman dan control proses distribusi. Evaluasi mencakup pemantauan penerimaan pasien, pencatatan sisa makanan dan pemeriksaan kualitas. Pelaksanaan yang optimal meningkatkan kepuasan pasien, mengurangi

limbah makanan dan mendukung proses penyembuhan klinis Gusriyani *et al.*, (2021).

2. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan peralatan dari saat persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga saat penyajian. Peran penjamah makanan meliputi tanggung jawab untuk menjaga kebersihan diri, melakukan praktik kerja yang bersih dan mengikuti standar sanitasi Pebrianti, (2023).

Penjamah makanan adalah garda terdepan dalam menjaga keamanan pangan di bagian gizi. Kemampuan teknis dan perilaku kebersihan yang mencakup pencucian tangan yang tepat, pemakaian alat pelindung diri, pemisahan alat untuk bahan mentah dan matang, serta kebiasaan menjaga kebersihan peralatan, secara langsung berpengaruh terhadap kemungkinan terjadinya kontaminasi mikroba pada makanan. Pelatihan yang dilakukan secara berkala, pemeriksaan kesehatan yang rutin, serta keberadaan prosedur standar yang jelas adalah langkah – langkah praktis untuk memastikan kualitas praktik penjamah. Penelitian lapangan di berbagai rumah sakit di Indonesia menunjukkan adanya hubungan positif antara pendidikan atau pelatihan penjamah dan penerapan kebersihan serta sanitasi. Dokumentasi tugas, pergantian kerja, serta pengawasan secara teratur merupakan komponen dalam manajemen sumber daya manusia yang memastikan konsistensi dalam praktik penjamah Winarsih *et al.*, (2025).

3. Keamanan Pangan

World Health Organization, (2024) mendeskripsikan keamanan pangan sebagai keadaan dimana makanan yang dimakan tidak mengandung bahaya biologis, kimia dan fisik sehingga aman untuk dimakan dan tidak menimbulkan ancaman bagi kesehatan konsumen. Di Indonesia, konsep serupa juga tercermin dalam Peraturan Undang – undang No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan yang menyatakan bahwa keamanan pangan mencakup upaya pencegahan cemaran biologis, kimia, atau benda lain yang dapat merugikan atau membahayakan kesehatan manusia, serta memastikan bahan pangan layak dan aman untuk dikonsumsi.

Pelaksanaan keamanan pangan di fasilitas kesehatan adalah suatu proses yang terstruktur dengan tujuan untuk memastikan bahwa semua makanan yang disajikan kepada pasien aman untuk dikonsumsi, tidak terkontaminasi, serta memenuhi syarat utama yang digunakan adalah penerapan prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang merupakan sistem manajemen keamanan makanan yang mengenali kemungkinan bahaya (biologis, kimia dan fisik) di setiap langkah dalam proses pengolahan makanan mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, penyajian hingga distribusi. Serta penerapan titik kontrol kritis pengawasan (CCP), tindakan perbaikan dan pencatatan. Dalam lingkungan rumah sakit, penerapan prinsip – prinsip tersebut berkontribusi menurunkan kemungkinan terjadinya kontaminasi selama proses penyajian makanan karena pasien termasuk dalam kelompok yang rentan,

sehingga risiko terkena makanan yang terkontaminasi menjadi lebih tinggi (*World Health Organization*, 2024).

Pengendalian suhu dan rantai dingin (*cold chain*) juga menjadi faktor penting. Bahan makanan basah seperti daging, unggas, ikan dan susu perlu disimpan pada temperatur yang aman untuk menghindari pertumbuhan bakteri berbahaya seperti *salmonella*, *E. coli* dan *Listeria*. Pengawasan dokumentasi dan pelaporan insiden penyakit terkait makanan merupakan elemen dari sistem monitoring kualitas. Pengalaman dari penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa keberhasilan dalam menjaga keamanan pangan tidak hanya tergantung pada adanya peraturan, tetapi juga pada kemampuan institusi (sarana/prasarana), keterampilan sumber daya manusia dan sistem audit internal. Menurut Rika Amran (2023) penguatan kebijakan internal, pengukuran suhu secara berkala, penggunaan *termometer data logger* dan rotasi stok secara berkala dapat meningkatkan efektivitas pengelolaan risiko. Keberlanjutan program keamanan pangan berkontribusi pada keselamatan pasien dan reputasi rumah sakit.

4. Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Penyimpanan bahan makanan adalah langkah – langkah untuk mengatur, menyimpan dan menjaga bahan makanan kering serta basah, baik dari segi kualitas maupun jumlah di ruangan penyimpanan atau gudang Davina dan Harahap, (2024)

Sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi di Rumah Sakit 2013 bagian penyimpanan bahan makanan, yaitu :

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.
- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

Tabel 2. Suhu penyimpanan bahan makanan

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/d 0°C	- 10° s/d - 5°C	> - 10°C
2)	Telor, susu dan olahannya	5° s/d 7°C	- 5° s/d 0°C	> - 5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

Sumber : Bachyar Bakri *et al.*, (2018)

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembapan penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%
- g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik

makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$

- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit – langit dengan ketentuan sebagai berikut :

- 1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
- 2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm
- 3) Jarak bahan makanan dengan langit – langit : 60 cm

Prinsip FIFO berdasarkan (Bachyar *et al.*, 2018) yaitu :

- a. Simpan barang yang sering diproduksi dekat dengan pintu masuk.
- b. Organisasi bahan makanan, disusun sesuai kategori masing – masing.
- c. Bahan makanan disusun berdasarkan abjad atau berdasarkan seberapa sering penggunaan.
- d. Bahan makanan dengan bau menyengat ditempatkan terpisah.

Syarat – syarat pada penyimpanan bahan makanan basah atau segar menurut Bachyar *et al.*, (2018) :

- a. Suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis serta kategori bahan makanan.
- b. Suhu harus diperiksa dua kali dalam sehari dan pembersihan dilaksanakan setiap hari.
- c. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan.
- d. Semua bahan makanan yang akan disimpan harus dibersihkan dan dikemas dalam wadah plastik atau kertas alumunium foil.
- e. Memisahkan bahan makanan yang memiliki aroma kuat dengan yang tidak beraroma.

Penyimpanan di dalam kulkas (suhu 0-15°C) menurut Bachyar *et al.*, (2018):

- a. Makanan harus dicuci dan ditempatkan dalam wadah atau plastik yang tertutup sebelum disimpan, serta segera ditempatkan di dalam kulkas.
- b. Beri penanda dengan nama makanan, jumlahnya, tanggal pembelian dan tanggal kadaluarsa.
- c. Biarkan makanan panas mendingin terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kulkas.
- d. Makanan dengan aroma tajam (seperti daging, ikan, ayam) perlu dibungkus rapat dengan plastik dan disimpan pada suhu yang tepat.
- e. Keju dan mentega, pastikan tertutup dan diletakkan pada wadah yang bersih, kering, tertutup dan steril untuk mengurangi pertumbuhan bakteri.

Penyimpanan dalam *freezer* (Suhu di bawah 0°C) menurut Bachyar Bakri *et al.*, (2018) :

- a. Jangan menyimpan makanan terlalu lama, agar kualitasnya tidak menurun.
- b. Makanan yang sudah dicairkan dari *freezer* tidak boleh disimpan kembali.
- c. Periksa makanan di dalam *freezer* setiap hari untuk menemukan kerusakan pada kemasan atau penurunan suhu.

Tabel 3. Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan di Lemari Es (0-4 °C)	Penyimpanan di Freezer (-18 °C)	Penyimpanan kering (15-21 °C)
Daging	3-5 hari	Daging sapi 9-12 bln Daging babi 6-9 bln Hati sapi 3 bln Hati babi 1 bln	Tidak dianjurkan
Daging cincang	1-2 hari		Tidak dianjurkan
Daging kaleng	1 tahun	Tidak dianjurkan	
Ayam	2-3 hari	6-8 bulan	
Ikan	2-3 hari		
Telur	1-2 minggu		
Buah dan sayur segar	5-7 hari	Tidak dianjurkan	
Buah dan sayur dalam kaleng	-	-	12 bulan
Buah dan sayur kering	-	-	2 minggu
Produk cereal	-	-	2 bulan

Sumber : Bachyar Bakri *et al.*, (2018)

5. Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil dari proses memahami, yang terjadi setelah seseorang merasakan suatu objek tertentu. Proses merasakan ini berlangsung melalui panca indera manusia, yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia didapat melalui penglihatan dan pendengaran. Menurut penelitian Notoatmodjo (2007) pengetahuan adalah bagian yang sangat krusial dalam membentuk perilaku seseorang.

a. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmojo (2007) ada 6 tingkatan pengetahuan, yaitu :

1) Tahu (*know*)

Tahu bisa diartikan sebagai mengingat informasi yang sudah dipelajari sebelumnya.

2) Memahami (*comprehension*)

Memahami mengacu pada kemampuan untuk memberikan penjelasan dan memahami dengan tepat mengenai objek yang telah diketahui dari materi tersebut.

3) Aplikasi (*application*)

Aplikasi adalah kemampuan untuk menerapkan informasi yang sudah dipelajari dalam situasi nyata.

4) Analisis (*analysis*)

Analisis adalah kemampuan untuk menguraikan suatu topik menjadi bagian-bagian, tetapi tetap dalam kerangka organisasi yang relevan antara komponen satu dengan lainnya. Hal ini bisa ditunjukkan dengan cara memiliki gambaran, melakukan perbedaan, melakukan pengelompokan, dan sebagainya.

5) Sintesis (*synthesis*)

Sintesis adalah sebuah kemampuan untuk menggabungkan atau mengaitkan elemen-elemen yang ada dalam suatu keseluruhan yang berbeda serta mampu membentuk rumusan yang baru.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan untuk menilai bahan penelitian berdasarkan kriteria yang telah ditentukan secara mandiri atau kriteria yang telah ada sebelumnya.

b. Faktor yang mempengaruhi Tingkat pengetahuan

Tingkat pengetahuan penjamah makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor menurut Notoatmodjo (2017), yaitu :

1) Pendidikan

Pendidikan formal berperan signifikan dalam membentuk kerangka berfikir dan kemampuan kognitif individu. Proses Pendidikan yang terstruktur memfasilitasi pengembangan kemampuan analisis dan pemecahan masalah.

2) Pengalaman kerja

Setiap pengalaman menangani situasi nyata di tempat kerja memberikan pembelajaran berharga yang memperkaya wawasan petugas.

3) Pelatihan

Program pelatihan dan penyuluhan yang terstruktur berfungsi sebagai media untuk memperbarui dan memperdalam pengetahuan teknis. Pelatihan yang berkualitas tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis tetapi juga keterampilan praktis yang langsung dapat diaplikasikan dalam tugas sehari-hari.

4) Sumber informasi

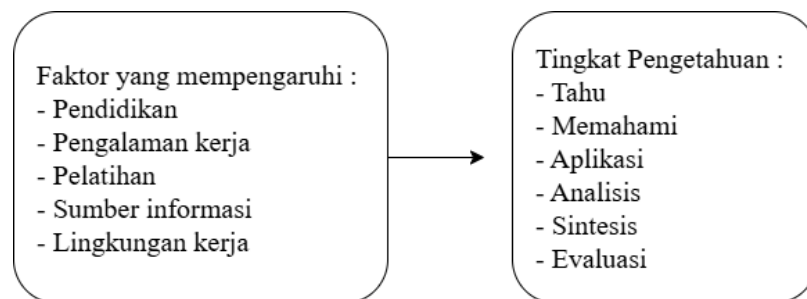
Kemudahan mengakses sumber informasi yang akurat dan terpercaya turut memengaruhi Tingkat pengetahuan. Ketersediaan informasi harus diimbangi dengan kemampuan memilih sumber yang valid.

5) Lingkungan kerja

Lingkungan kerja yang mendukung proses belajar dan berbagi pengetahuan menciptakan ekosistem yang kondusif untuk pengembangan menciptakan ekosistem yang kondusif untuk pengembangan kompetensi.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori digunakan sebagai landasan dalam penelitian untuk menjelaskan konsep-konsep yang mendasari variabel yang diteliti. Dalam penelitian ini, teori yang digunakan mengacu pada konsep pengetahuan menurut Notoatmodjo (2007), yang menjelaskan bahwa tingkat pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Kerangka teori penelitian ini disajikan pada Gambar 2.

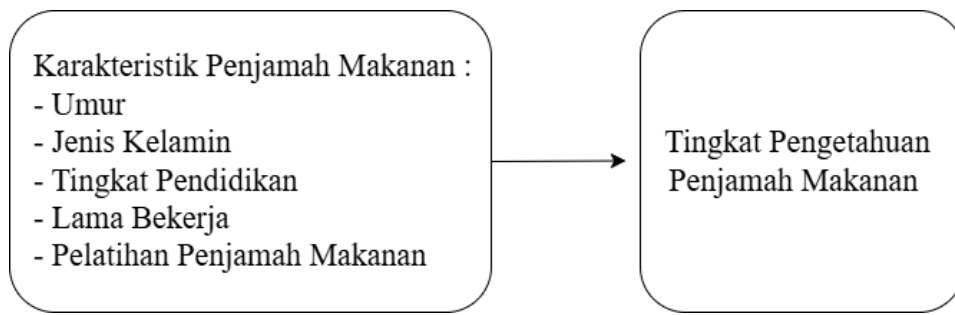


Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber : Notoatmodjo (2007)

C. Kerangka Konsep

Berdasarkan teori dan hasil penelitian terdahulu yang telah diuraikan, disusun kerangka konsep penelitian untuk menggambarkan variabel yang diteliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten. Kerangka konsep penelitian dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep

D. Pernyataan Penelitian

- 1) Karakteristik penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten telah sesuai dengan kriteria yang diharapkan oleh rumah sakit.
- 2) Tingkat pengetahuan penjamah makanan di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten baik.