

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah Sakit

Menurut WHO (*World Health Organization*), rumah sakit adalah bagian integral dari suatu organisasi sosial dan kesehatan dengan fungsi menyediakan pelayanan paripurna (komprehensif), penyembuhan penyakit (kuratif) dan pencegahan penyakit (preventif) kepada masyarakat. Rumah sakit juga merupakan pusat pelatihan bagi tenaga kesehatan dan pusat penelitian medik.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan 56 Tahun 2014 Tentang Klasifikasi Rumah Sakit, Pelayanan Rumah Sakit umumnya diklasifikasikan menjadi kelas/tipe A, B, C, dan D:

1. Rumah Sakit Umum Kelas A

Pelayanan yang diberikan Rumah Sakit Umum kelas A tenaga medis terdiri dari 18 (delapan belas) dokter umum untuk pelayanan medik dasar, 4 (empat) dokter gigi umum untuk pelayanan medik gigi mulut, 6 (enam) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis dasar, 3 (tiga) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis penunjang, 3 (tiga) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis lain, 2 (dua) dokter subspecialis untuk setiap jenis pelayanan medik subspecialis dan 1 (satu) dokter

gigi spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis gigi mulut 2(dua).

2. Rumah Sakit Umum Kelas B

Pelayanan yang diberikan oleh Rumah Sakit Umum Kelas B tenaga medis terdiri dari 12 (dua belas) dokter umum untuk pelayanan medik dasar, 3 (tiga) dokter gigi umum untuk pelayanan medik gigi mulut, 3 (tiga) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis dasar, 2 (dua) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis penunjang, 1 (satu) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis lain, 1 (satu) dokter sub spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik sub spesialis dan 1 (satu) dokter gigi spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis gigi mulut.

3. Rumah Sakit Umum Kelas C

Rumah Sakit Umum Kelas C tenaga medis terdiri dari 9 (sembilan) dokter umum untuk pelayanan medik dasar, 2 (dua) dokter gigi umum untuk pelayanan medik gigi mulut, 2 (dua) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis dasar, 1 (satu) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis penunjang dan 1 (satu) dokter gigi spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis gigi mulut.

4. Rumah Sakit Umum Kelas D

Rumah Sakit Umum Kelas C tenaga medis terdiri dari 4 (empat) dokter umum untuk pelayanan medik dasar, 1 (satu) dokter gigi

umum untuk pelayanan medik gigi mulut dan 1 (satu) dokter spesialis untuk setiap jenis pelayanan medik spesialis dasar.

Adapun ruang lingkup persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit adalah meliputi: penyehatan ruang bangunan dan halaman rumah sakit, penyehatan hygiene dan sanitasi makanan minuman, penyehatan air, pengelolaan limbah, pengelolaan tempat pencucian linen (laundry), pengendalian serangga, tikus dan binatang pengganggu lainnya, dekontaminasi melalui desinfeksi pengamanan radiasi dan penyuluhan kesehatan lingkungan, dan sterilisasi.

B. Hygiene Sanitasi Makanan

Sanitasi menurut World Health Organization (WHO) adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Sanitasi makanan menurut Departemen Kesehatan adalah sebagai suatu pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya-bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk di konsumsi oleh masyarakat.

Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit. Berdasarkan pengertian diatas, maka sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Pengertian lain menyebutkan bahwa hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Yulianto, n.d, 2018:31).

C. Makanan Sebagai Media Penular Penyakit

Makanan yang sehat dan aman merupakan faktor yang sangat penting dalam meningkatkan kesehatan masyarakat. Kesehatan masyarakat apalagi terhadap pasien di rumah sakit yang sangat memerlukan perhatian khusus baik dari segi kualitas makanan secara bakteriologis ataupun fisik. Makanan juga dapat berperan sebagai media penularan penyakit, diantaranya:

a. Agent

Makanan dapat berperan sebagai agent penyakit, contohnya jamur, ikan dan tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat beracun.

b. Vehicle

Makanan dapat sebagai pembawa (vehicle) penyebab penyakit, seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa mikroorganisme yang pathogen, serta bahan radioaktif. Makanan tersebut dicemari oleh zat-zat di atas atau zat-zat yang membahayakan kehidupan.

c. Media

Kontaminan yang jumlahnya kecil, jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius (Irawan, 2016:49).

Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, penjamah makanan dan proses pengolahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Untuk mengetahui apakah faktor tersebut dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan, perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian kegiatan dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Salah satu analisis yang perlu dilakukan adalah terhadap faktor makanan yang selanjutnya akan dibahas satu per satu dalam uraian berikut, yang dikenal dengan sebutan enam prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Sebelum membahas 6 prinsip hygiene sanitasi makanan

yang perlu diketahui adalah lima aspek penyehatan makanan (aspek pokok dari penyehatan makanan yang mempengaruhi terhadap keamanan makanan), yaitu kontaminasi, keracunan, peracunan, pembusukan dan pemalsuan (Irawan, 2016:51).

D. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Faktor-faktor dalam hygiene dan sanitasi makanan adalah tempat, peralatan, personal (orang) dan makanan. Dalam upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan, maka perlu dilakukan analisis terhadap rangkaian dari faktor-faktor tersebut secara rinci. Adapun ke enam hygiene sanitasi makanan tersebut adalah:

1. Pemilahan Bahan Makanan

Makanan yang langsung diolah dan yang langsung dikonsumsi hendaknya dipilih bahan yang memenuhi syarat mutu, kesehatan dan keamanan bahan makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019, pemilahan bahan makanan haruslah:

- a. Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik.
- b. Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilahan (*screening*) untuk menjamin mutu pangan.
- c. Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam keadaan baik.
- d. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan dalam pengolahan

pangan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Kerusakan bahan makan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia, adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan dan kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya terbagi empat cara yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*), penyimpanan beku (*frozen*). (Yulianto, n.d.)

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019, Penyimpanan bahan makanan haruslah memenuhi syarat sebagai berikut:

- a. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, berbahaya, serangga dan hewan lain.
- b. Semua gudang bahan pangan hendaknya berada dibagian yang tinggi.

- c. Bahan pangan tidak diletakkan dibawah saluran/pipa air (air bersih maupun air limbah) untuk menghindari terkena bocoran.
- d. Tidak ada drainase disekitar gudang pangan.
- e. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak-rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 30 cm dari lantai, 15 cm dari dinding dan 50 cm dari atap atau langit-langit bangunan.
- f. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25 °C sampai dengan suhu ruang yang aman.
- g. Gudang harus dibangun dengan desain konstruksi anti tikus dan serangga.
- h. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara.
- i. Bahan pangan basah disimpan pada suhu yang aman sesuai jenis seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10°C s/d -15°C, bahan pangan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4°C s/d 10 °C, bahan pangan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dengan suhu 0°C s/d - 4°C, dan bahan pangan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dengan suhu < 0 °C.

- j. Perlu dilakukan pemeriksaan terhadap fungsi lemari pendingin (kulkas/freezer) secara berkala.
- k. Pangan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.
- l. Pengambilan dengan cara *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu yang memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan agar tidak ada pangan yang busuk.
- m. Penyimpanan bahan pangan jadi dilakukan monitoring dan pencatatan suhu/ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari.
- n. Dalam ruangan dapur harus tersedia tempat penyimpanan contoh pangan jadi (*food bank sampling*) yang disimpan dalam jangka waktu 3 x 24 jam.

3. Pengolahan Bahan Makan

Hal hal yang perlu di perhatikan dalam pengolahan bahan makanan antara lain:

a. Tempat Pengolahan

Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran (*croos infection* / kontaminasi silang) terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

1) Bangunan

a) Lokasi

Lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, dan sumber pencemaran lainnya.

(1) Halaman

- Terpampang papan nama perusahaan (nama Instalasi Gizi / Instalasi Nutrisi) dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Baik Hygiene Sanitasi.
- Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

(2) Konstruksi Konstruksi bangunan

Untuk kegiatan jasaboga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik

dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

(3) Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

(4) Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

b) Langit-langit

- Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
- Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

a) Pintu dan jendela

- Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self*

closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.

- Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

b) Pencahayaan

- Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
- Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
- Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan. (4) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter ((*foot candle* (fc) meter)).

c) Ventilasi/Penghawaan/Lubang angin

- Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
- Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk:

- Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
- Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
- Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

d) Ruang pengolahan makanan

- Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
- Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m^2) untuk setiap orang pekerja. Contoh : Luas ruang dapur (dengan peralatan kerja) $4 \text{ m} \times 5 \text{ m} = 20 \text{ m}^2$. Jumlah karyawan yang bekerja di dapur 6 orang, maka tiap pekerja mendapat luas ruangan $20/6 = 3,3 \text{ m}^2$, berarti luas ini memenuhi syarat (luas 2 m^2 untuk pekerja dan luas $1,3 \text{ m}^2$ perkiraan untuk keberadaan peralatan) luas ruangan dapur dengan peralatan $3 \text{ m} \times 4 \text{ m} = 12 \text{ m}^2$. Jumlah karyawan di dapur 6 orang, maka tiap karyawan mendapat luas ruangan $12/6 = 2 \text{ m}^2$, luas ini tidak memenuhi syarat karena dihitung dengan keberadaan peralatan di dapur.

- Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
- Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

2) Fasilitas Sanitasi

a) Tempat cuci tangan

- Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut, jumlah karyawan 1-10 orang : 1 buah tempat cuci tangan, 11-20 orang : 2 buah tempat cuci tangan. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

b) Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makan

- Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih / deterjen.
- Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dalam rendaman air mendidih dalam beberapa detik.
- Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.

c) Air bersih

- Air bersih harus tersedia cukup untuk kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
- Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

d) Tempat sampah

- Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik).
- Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah. (Irawan, 2016:62).

b. Peralatan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019 Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Dengan persyaratan peralatan masak sebagai berikut:

- 1) Peralatan masak tidak boleh melepaskan zat beracun terhadap makanan.
- 2) Peralatan masak tidak boleh pata, gempel san kotor.
- 3) Lapisan permukaan tidak boleh larut dalam asam atau basa ataupun garam-garam yang lazim dijumpai makanan.
- 4) Peralatan masak dicuci segera setelah selesai digunakan, dan selanjutnya didesinfektan dan dikeringkan.
- 5) Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.
- 6) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih serta disimpan pada rak yang terlindungi oleh vector.

c. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adah seorang tenaga yang menjamah makanan, baik dalam mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun dalam menyajikan makanan. Pengetahuan, sikap dan prilaku penjamah makanan dapat mempengaruhi kualitas pangan. Oleh karena itu penjamah makanan harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- 1) Berbadan sehat yang dibuktikan oleh keterangan dokter (secara berkala minimal 2 (dua) kali setahun).
- 2) Tidak mengidap penyakit menular seperti typhus, kolera, TBC, influenza, ISPA, pembawa kuman (carier), dan lain lain.
- 3) Seorang penjamah makanan harus memiliki tempramen yang baik.
- 4) Seorang penjamah makanan harus mengetahui hygiene perorangan yang terdiri dari:
 - Kebersihan pancaindra, karena pancaindra merupakan media tumbuhnya berbagai macam kuman
 - Kebersihan kulit
 - Kebersihan tangan: harus selalu memelihara kuku pendek, karena kuku yang Panjang merupakan media berkembang biaknya *microorganism staphylococcus* dan mungkin juga *salmonella*.
 - Kebersihan rambut : selain menjaga kebersihan rambut, penjamah makanan yang tidak berhijab dianjurkan memakai tutup kepala yang bersih.
 - Kebersihan pakaian kerja.
 - Memakai masker dan memakai sarung tangan.

(Mulyani, 2014)'

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019 Teknik penyimpanan makanan yang didasarkan pada pengaturan suhu dibedakan:

1) Penyimpanan Dingin (*Refrigerated Storage*)

Dalam pendinginan makanan, kemungkinan penambahan bakteri tidak terjadi. Makanan yang dingin harus disimpan pada alat pendingin pada suhu 0°F (-17,8°C). pada suhu antara 0 - 7.2°C kadang-kadang bakteri pembusuk, bakteri psikrofilik dapat bertambah. Meskipun bakteri-bakteri tidak pathogen namun dapat mengurangi kualitas. Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penyimpanan dingin untuk makanan olahan yaitu: suhu, lama penyimpanan dan kelembapan. Suhu digolongkan menjadi 3 yaitu: penyimpanan sejuk, pendinginan dan penyimpanan beku. Faktor lama penyimpanann juga berpengaruh terhadap perkembangan bakteri, sehingga cara penyimpanan dengan lama penyimpanan akan berbeda suhu penyimpanannya. Kelembapan dari alat pendingin akan berpengaruh pada perubahan bentuk makanan yang disimpan terutama perubahan moisture dan wujud.

2) Penyimpanan Panas (*Hot Storage*)

- a. Fasilitas alat penyimpanan makanan panas harus ditempatkan pada ruangan yang nyaman sehingga menjamin ketepatan suhu penyimpanan.

- b. Makanan yang disimpan tidak boleh mencapai suhu kritis (*danger zone*) 140°F (60°C), karena pada suhu tersebut kemungkinan pertumbuhan bakteri pengganggu.

5. Pengangkutan Makanan Jadi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019 pengangkutan makanan yang telah siap santap perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu :

- 1) Makanan diangkut dengan menggunakan kereta dorong yang tertutup dan bersih dan selalu higienis
- 2) Pengisian kereta dorong tidak sampai penuh, agar masih tersedia udara untuk ruang gerak.
- 3) Perlu diperhatikan jalur khusus yang terpisah dengan jalur untuk mengangkut bahan/barang kotor.

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan di dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya dari pada pencemaran pada bahan makanan. Oleh karena itu titik berat pengendalian yang perlu diperhatikan adalah pada makanan masak. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu, dan kendaraan pengangkutan itu sendiri.

6. Penyajian Makanan Jadi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019, syarat penyajian makanan sebagai berikut:

- 1) Cara penyajian pangan harus terhindar dari pencemaran dan bersih.
- 2) Pangan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup.
- 3) Wadah yang digunakan untuk menyajikan/mengemas pangan jadi harus bersifat foodgrade dan tidak menggunakan kemasan berbahan polystyren.
- 4) Pangan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan dengan suhu minimal 60 °C dan 4 °C untuk pangan dingin.
- 5) Penyajian dilakukan dengan perilaku penyaji yang sehat dan berpakaian bersih.
- 6) Pangan jadi harus segera disajikan kepada pasien.
- 7) Pangan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kepada pasien, kecuali pangan yang sudah disiapkan untuk keperluan pasien besok paginya, karena kapasitas kemampuan dapur gizi yang terbatas dan pangan tersebut disimpan ditempat dan suhu yang aman.

Sedangkan menurut Djoko Windu dalam bukunya, dalam penyajian makanan jadi ada beberapa hal yang harus diketahui, diantaranya:

a. Alat-alat penyajian

- 1) Alat-alat hendaknya ditempatkan dan disimpan dengan fasilitas pembersih.

- 2) Permukaan alat-alat yang berhubungan langsung dengan makanan hendaknya terlindung dari pencemaran baik oleh konsumen maupun benda perantara lainnya.
 - 3) Kebersihan alat-alat hendaknya terjamin sebaik-baiknya.
- b. Tenaga penyaji
- 1) Menjaga kesopanan.
 - 2) Tehnik membawa makanan dengan baik.
 - 3) Penampilan dan temperamen baik.
 - 4) Cara menghidangkan (tehnik dan pengaturan di atas meja baik).
- c. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku:
- 1) Angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
 - 2) Angka kuman *E. Coli* pada minuman harus 0/gr contoh makanan.
- d) Cara penyajian beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut :
- 1) Prinsip wadah artinya setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah masing-masing dan diusahakan tertutup terutama wadah yang tidak berada dalam satu level dengan wadah makanan lainnya. Tujuan adalah :
 - a) Makanan tidak kontaminasi silang.

b) Bila satu tercemar yang lain dapat diamankan.
Memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

- 2) Prinsip kadar air artinya penempatan makanan yang mengandung kadar air tinggi (kuah, susu) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak. Tujuannya : mencegah makanan mudah menjadi rusak (basi).
- 3) Prinsip edible part artinya setiap bahan yang disajikan dalam penyajian adalah merupakan bahan makanan yang dapat dimakan. Hindari pemaknaan bahan makanan yang berbahaya kesehatan seperti sterer besi, tusuk gigi atau bunga plastik. Bahan yang tidak untuk dimakan harus segera dibersihkan dari tempat penyajian manakala acara makan dimulai. Tujuannya mencegah kecelakaan atau gangguan akibat salah makan.
- 4) Prinsip pemisah artinya makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti makanan dalam dos atau rantang harus dipisah setiap jenis makanan agar tidak saling mencampur. Tujuan : untuk mencegah kontaminasi silang.
- 5) Prinsip Panas yaitu setiap penyajian makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas seperti soup, gulai dsb. Untuk mengatur suhu perlu diperhatikan suhu makanan sebelum ditempatkan dalam food warmer harus masih berada diatas 60°C. alat terbaik untuk mempertahankan suhu penyajian

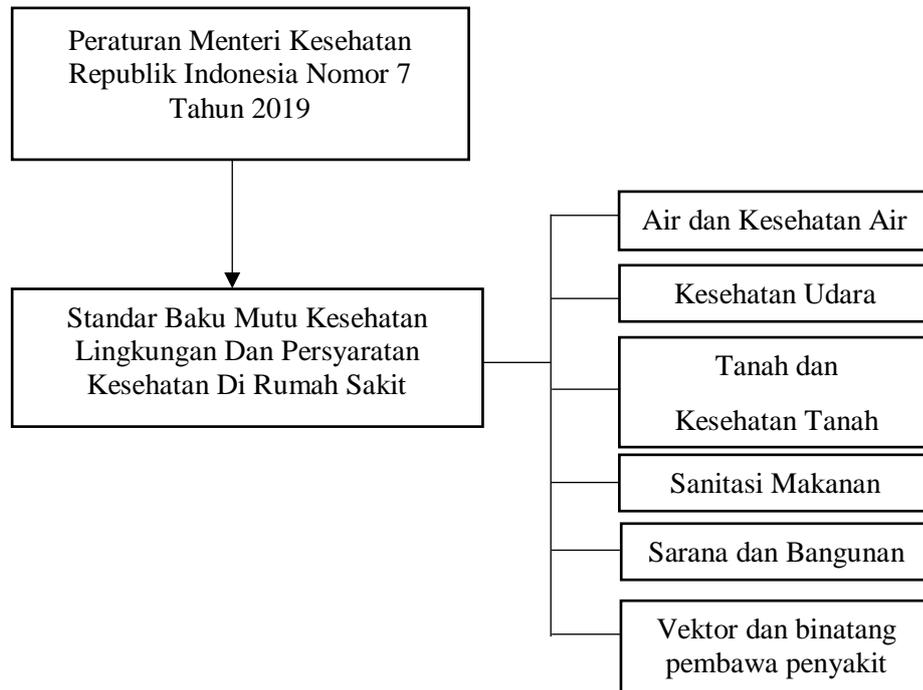
adalah dengan bean merry (bak penyaji panas) Tujuannya: untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan meningkatkan selera.

- 6) Prinsip bersih artinya setiap peralatan yang digunakan seperti wadah dan tutup, dis dan piring/gelas/mangkok harus bersih dan baik. Bersih artinya telah dicuci dengan cara hygiene, baik artinya: utuh, tidak rusak atau cacad atau bekas pakai. Tujuannya: untuk mencegah penularan penyakit dan memberikan penampilan yang estetis.
- 7) Prinsip hadling artinya setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir. Tujuannya :
 - a) Mencegah pencemaran dari tubuh.
 - b) Memberikan penampilan sopan dan apik.
- 8) Prinsip tepat saji artinya pelaksanaan penyajian makanan harus sesuai dengan seharusnya, yaitu :
 - a) Tepat menu yaitu menu yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pasien. Menu yang disajikan harus memenuhi kesesuaian dengan macam, jumlah dan cara penyajian yang diinginkan. Dalam hal ini ada beberapa type dalam pemesanan menu seperti : → Sepenuhnya menyerahkan pengaturan menu kepada Instalasi Gizi/Instalasi Nutrisi untuk diatur dengan sebaik - baiknya. → Penyerahan kepada Instalasi Gizi/Instalasi Nutrisi dengan pesanan yang tertentu yang harus dipenuhi. → Konsumen (Penunggu

Pasien, Karyawan rumah sakit) yang mengatur dan pengusaha harus mengikutinya.

- b) Tepat waktu, yaitu sesuai dengan waktu penyajian. Pesanan bisa berupa penyajian tunggal dan menyajikan berangkai. Penyajian berangkai misalnya penyajian makanan untuk karyawan yang meliputi makan pagi, makan siang, makan malam dan snack sesuai dengan jadwal yang disusun.
- c) Tepat tata hidang yaitu cara penyajian sesuai dengan pesanan. kalau pesanan dengan prasmanan harus disajikan prasmanan, tidak dalam dos atau rantang.
- d) Tepat volume yaitu jumlah yang disajikan sesuai jumlahnya dengan pesanan. Untuk mencegah hal yang tidak dikehendaki perlu disediakan cadangan makanan. Untuk mencegah citra buruk rumah sakit, Instalasi Gizi / Instalasi Nutrisi wajib mengambil kebijaksanaan dengan memperhitungkan harga atas kemungkinan tersebut sekitar 10 %. Tujuannya : untuk menjaga citra dan profesionalisme rumah sakit. (Irawan, 2016:76).

E. Kerangka Teori



Gambar 2.1 : Kerangka Teori

F. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 : Kerangka Konsep

G. Variabel Penelitian

Variabel yang diteliti pada penelitian ini terdiri atas: Pengamanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan dan penyajian makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro.

H. Definisi Oprasional

No	Variabel	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pemilahan bahan makanan	Yaitu cara atau metode yang digunakan untuk memilih bahan makanan yang akan diolah. Meliputi bahan makanan: a. Bahan makanan kemasan (terolah) b. Tidak dalam kemasan c. Bahan makanan kering (umbi dan biji -bijian) d. Bahan makanan basah di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.	Ordinal
2.	Penyimpanan bahan makanan	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyimpan bahan makanan yang akan diolah. a. Bahan makanan kering b. Bahan makanan basah/mudah membusuk di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019. 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.	Ordinal
3.	Pengolahan bahan makanan	Yaitu cara atau metode mengolah bahan makanan, menjadi makanan jadi.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan	Ordinal

		<ul style="list-style-type: none"> a. Tempat pengolahan bahan makanan b. Peralatan bahan makanan c. Penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro 			<p>Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019.</p> <p>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.</p>	
4.	Penyimpanan makanan jadi	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyimpan makanan yang telah diolah di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<p>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019.</p> <p>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.</p>	Ordinal
5.	Pengangkutan makanan jadi	Yaitu cara atau metode pengangkutan makanan jadi serta peralatan yang akan digunakan untuk mengangkut makanan jadi dari dapur ke kamar pasien di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<p>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019.</p> <p>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.</p>	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Yaitu cara atau metode untuk menyajikan makanan yang telah masak kepada pasien di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro.	Observasi dan wawancara	<i>Checklist</i> dan kuesioner	<p>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019.</p> <p>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak dipenuhi.</p>	Ordinal