

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Rumah Sakit**

##### **1. Pengertian Rumah Sakit**

Berdasarkan (Permenkes RI, Nomor 3 Tahun 2020) Rumah sakit merupakan lembaga pelayanan kesehatan yang memberikan layanan kesehatan secara menyeluruh kepada individu, termasuk layanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.

Menurut (Undang-undang RI, Nomor 17 Tahun 2023) Rumah sakit adalah fasilitas pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perseorangan secara Paripurna melalui pelayanan kesehatan promotif preventif, kuratif, rehabilitatif, atau variatif dengan menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat.

##### **2. Klasifikasi Rumah Sakit**

###### **a. Rumah Sakit Umum**

###### **1) Rumah Sakit umum kelas A**

Rumah sakit tipe A adalah rumah sakit tingkat tertinggi yang berfungsi sebagai pusat dengan kemampuan pelayanan medis yang komprehensif. Rumah sakit umum tipe A setidaknya memiliki empat layanan medis spesialis dasar, yaitu penyakit dalam, kesehatan anak, bedah, serta obstetri dan ginekologi.

2) Rumah Sakit umum kelas B

Merupakan rumah sakit yang termasuk dalam layanan kesehatan tingkat tersier, dengan fokus pada pelayanan subspesialis, dan berfungsi sebagai rujukan lanjutan dari rumah sakit tipe C.

3) Rumah Sakit umum kelas C

Merupakan rumah sakit yang berfungsi sebagai rujukan lanjutan di atas pelayanan kesehatan primer. Layanan yang diberikan sudah bersifat spesialis dan juga mencakup pelayanan spesialis.

4) Rumah Sakit umum kelas D

Merupakan rumah sakit yang menawarkan pelayanan medis dasar, mencakup layanan kesehatan umum dan gigi. Rumah sakit ini memiliki fasilitas dan kemampuan untuk memberikan setidaknya dua jenis pelayanan medis dasar.

## **B. Instalasi Gizi**

Instalasi Gizi merupakan unit di rumah sakit yang memberikan layanan kesehatan berupa pelayanan gizi kepada pasien, baik rawat inap maupun rawat jalan. Tujuan dari pelayanan gizi ini adalah untuk mendukung proses penyembuhan pasien dengan meningkatkan status kesehatan melalui pemberian atau arahan asupan gizi yang ditentukan oleh ahli gizi. Menurut (Permenkes Nomor 78 Tahun 2013) Pelayanan Gizi adalah usaha untuk memperbaiki dan meningkatkan status gizi, baik pada tingkat masyarakat, kelompok, maupun individu.

Pelayanan gizi yang diberikan oleh tenaga gizi mencakup pelayanan gizi dan dietetik serta pengelolaan penyelenggaraan makanan, sebagai upaya untuk memperbaiki status gizi pasien. Hal ini secara khusus bertujuan untuk mencegah, mengurangi, atau mengatasi penyakit serta kondisi kesehatan lainnya (Triyanti Permatasari, 2021).

Tujuan pelayanan instalasi gizi sebagai berikut:

- a. Menyediakan Asuhan Gizi yang terstandarisasi untuk pelayanan gizi pada pasien rawat jalan dan rawat inap.
- b. Menyediakan makanan yang sesuai dengan standar kebutuhan gizi dan aman untuk dikonsumsi.
- c. Melaksanakan penyuluhan dan konseling gizi kepada pasien/klien dan keluarga pasien.
- d. Melaksanakan penelitian terapan di bidang gizi dan dietetik sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit meliputi:

- a. Pelayanan Gizi Rawat Jalan

Pelayanan Gizi Rawat Jalan merupakan serangkaian kegiatan asuhan gizi yang terus menerus, dimulai dari pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi gizi, hingga pemantauan dan evaluasi pada pasien rawat jalan. Asuhan gizi rawat jalan biasanya dikenal dengan konseling gizi dan dietetik atau edukasi/penyuluhan gizi.

- b. Pelayanan Gizi Rawat Inap

Pelayanan Gizi Rawat Inap adalah layanan gizi yang dimulai dengan pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi yang mencakup

perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi, konseling gizi, serta pemantauan dan evaluasi gizi.

c. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan Makanan di rumah sakit mencakup serangkaian kegiatan, mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan, distribusi, pencatatan, pelaporan, hingga evaluasi.

d. Penelitian dan pengembangan gizi terapan

Penelitian dan pengembangan gizi terapan dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dalam mengatasi tantangan dan masalah gizi yang kompleks. Penelitian ini bersifat berkelanjutan dan selalu mencari pembaruan, sehingga hasilnya selalu *up-to-date*.

a. siap saji untuk mendapatkan sertifikat.

### **C. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Sanitasi makanan dan minuman merupakan usaha pencegahan yang memfokuskan kepada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk mengamankan makanan dan minuman dari bahaya yang bisa mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum produksinya makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai saat di mana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat (Rohmah *et al.*, 2019). Prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman melibatkan pengendalian terhadap tempat, bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan yang berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan atau

keracunan. Higiene sanitasi makanan bertujuan untuk mengontrol faktor-faktor seperti tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan.

#### **D. Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

##### **1. Bangunan**

- a. Bangunan harus ditempatkan jauh dari area yang dapat menimbulkan pencemaran atau dilengkapi dengan upaya untuk mengurangi atau mencegah dampak pencemaran seperti bau, debu, asap, kotoran, vektor, hewan pembawa penyakit, dan pencemar lainnya dari sumber seperti tempat pembuangan sampah sementara (TPS), tempat pemrosesan akhir sampah (TPA), sistem pengelolaan air limbah domestik (SPALD), peternakan, dan daerah rawan banjir.
- b. Bangunan harus terawat dengan baik, mudah dibersihkan, dan disanitasi.
- c. Tata letak ruang harus dirancang untuk mencegah kontaminasi silang, misalnya dengan menggunakan sekat atau pemisahan lokasi.
- d. Jika tempat penyimpanan pangan berada di dalam gedung, *freezer* atau tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan matang harus dirancang agar tidak berdekatan untuk mencegah kesalahan.
- e. Dapur untuk jasa boga harus terpisah dari dapur rumah tangga.
- f. Ruang makan rumah makan/restoran:
  - 1) Area ruang makan, meja, kursi, dan alas meja harus selalu dalam keadaan bersih.

- 2) Ukuran ruangan harus sesuai dengan jumlah kapasitas tempat duduk yang tersedia.
- 3) Tempat penyimpanan bumbu dan alat makan harus tertutup, mudah dibersihkan, dan selalu terjaga kebersihannya.
- 4) Jika konsumen mengambil pangan olahan siap saji secara mandiri, harus disediakan tempat cuci tangan, peralatan pengambil makanan, dan masker untuk digunakan saat mengambil makanan
- 5) Ruang makan dalam gedung yang tidak memiliki dinding harus terlindung dari pencemaran.
- 6) Ruang makan di luar gedung, seperti pada rumah makan atau restoran, dapat menggunakan kaca atau bahan fiber bening.
- 7) Ruang makan harus dipisahkan atau diberi sekat dari jamban atau toilet.
- 8) Ruang karyawan:

g. Ruang karyawan:

- 1) Tersedia tempat istirahat untuk karyawan atau penjamah makanan.
- 2) Terdapat locker atau tempat penyimpanan peralatan pribadi karyawan atau penjamah pangan yang dipisahkan antara laki-laki dan perempuan.
- 3) Jika tempat penyimpanan pangan berada di dalam gedung, minimal disediakan kursi untuk istirahat karyawan atau penjamah pangan, dan locker harus ditempatkan sedemikian rupa agar tidak berisiko mencemari ruang pengolahan pangan. Pintu:

- 1) Pintu harus mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit. Jika rumah makan atau restoran tidak memiliki pintu sebagai akses utama, maka harus ada tindakan fisik, kimia, atau biologis yang dilakukan untuk menghalangi kontaminan, vektor, dan binatang pembawa penyakit masuk dari area sekitar.
- 2) Pintu harus terbuat dari bahan yang tidak menyerap, tahan lama, dengan permukaan yang halus dan tidak mudah rusak.
- 3) Pintu harus dirancang untuk membuka ke arah luar dan/atau dapat menutup secara otomatis, memudahkan evakuasi.
- 4) Pintu yang mengarah ke tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan matang harus dirancang agar terpisah dengan ruang lainnya.

h. Jendela/Ventilasi:

- 1) Jendela atau ventilasi harus rapat untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit, sehingga jalur pertukaran udara bebas dari kontaminasi.
- 2) Jendela atau ventilasi dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, dengan permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air.
- 3) Jendela, ventilasi, dan bukaan lainnya sebaiknya dilengkapi dengan saringan serangga yang dapat dilepas untuk dibersihkan dan harus selalu dalam kondisi baik.
- 4) Jendela atau ventilasi harus memiliki sirkulasi udara yang lancar, dan jika menggunakan ventilasi buatan seperti *exhaust fan* atau

pendingin udara, alat tersebut harus tetap bersih dan berfungsi dengan baik.

- 5) Jendela atau ventilasi yang tidak tertutup rapat harus dirancang agar dapat mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.

i. Dinding:

- 1) Dinding atau partisi dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, dengan permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap terhadap air.
- 2) Dinding harus selalu dalam keadaan bersih.
- 3) Bagian dinding yang terkena percikan air atau minyak harus dilapisi dengan bahan yang kedap air atau minyak.

j. Langit-langit:

- 1) Langit-langit harus terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dengan permukaan halus dan rata, tahan lama, serta kedap air. Jika permukaan langit-langit tidak rata, harus dipastikan tetap bersih, bebas debu, vektor, dan binatang pembawa penyakit.
- 2) Langit-langit harus selalu dalam keadaan bersih.
- 3) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter.

k. Lantai:

- 1) Lantai harus terbuat dari bahan yang kuat, rata, kedap air, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Jika lantai tidak rata, perlu dipastikan tidak ada potensi kecelakaan kerja..



- 2) Permukaan lantai dapur harus dibuat sedikit miring menuju saluran pembuangan air limbah.
- 3) Sudut antara lantai dan dinding sebaiknya berbentuk cembung (konus). Jika ada sudut mati, harus selalu dijaga kebersihannya.
- 4) Untuk jasa boga golongan B dan C, luas lantai dapur yang bebas peralatan minimal 2 meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) per penjamah pangan yang bekerja.

l. Pencahayaan:

- 1) Pencahayaan, baik alami maupun buatan, harus memadai untuk mendukung pekerjaan. Intensitas pencahayaan tidak boleh mengubah warna dan harus sesuai standar berikut:
  - a. 540 lux (*50 foot candles*) pada area persiapan makanan dan titik pemeriksaan.
  - b. 220 lux (*20 foot candles*) di ruang kerja.
  - c. 110 lux (*10 foot candles*) di area lainnya.
- 2) Lampu harus dilengkapi pelindung atau terbuat dari bahan yang tidak mudah pecah untuk mencegah risiko bahaya akibat pecahan atau jatuhnya lampu.

m. Pembuangan Asap:

Asap dapur dibuang melalui cerobong yang dilengkapi dengan penutup asap atau alat penyedot udara.

- n. Jasa boga golongan B dan C serta restoran hotel diwajibkan memiliki dokumentasi atau jadwal pemeliharaan.

## 2. Fasilitas Sanitasi

- a. Sarana Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)/wastafel:
  - a. Jamban atau toilet berbentuk leher angsa, dibuat dari bahan yang kokoh, memiliki permukaan halus, dan mudah dibersihkan.
  - b. Sarana CTPS/wastafel ditempatkan di lokasi yang mudah dijangkau oleh penjamah pangan dan/atau pengunjung.
  - c. Sarana CTPS/wastafel dilengkapi dengan air mengalir, sabun, serta pengering atau tisu.
- b. Jamban/Toilet:
  - a. Jamban atau toilet berbentuk leher angsa, dibuat dari bahan yang kokoh, permukaannya halus, dan mudah dibersihkan.
  - b. Memiliki jumlah jamban/toilet yang memadai, bersih, dilengkapi air mengalir, sabun, tempat sampah, tisu atau pengering, serta ventilasi yang baik. Jika rumah makan atau restoran menjadi bagian dari manajemen gedung, harus tersedia akses ke jamban/toilet.
  - c. Menyediakan jamban/toilet terpisah untuk laki-laki dan perempuan.
  - d. Jamban/toilet terhubung ke tangki septik yang telah disedot setidaknya sekali dalam lima tahun terakhir.
- c. Sarana pencucian peralatan:
  - a. Sarana pencucian peralatan harus terbuat dari bahan yang kokoh, memiliki permukaan halus, mudah dibersihkan, atau menggunakan mesin pencuci piring elektrik (*dishwasher*).

b. Proses pencucian peralatan dilakukan melalui tiga tahap: pencucian, pembilasan, dan sanitasi.

c. Fasilitas pencucian peralatan harus terpisah dari area pencucian bahan pangan.

d. Tempat sampah/limbah:

Terbuat dari bahan yang kokoh, tertutup rapat, mudah dibersihkan, dilengkapi kantong plastik, dan dapat dibuka tanpa perlu disentuh langsung dengan tangan. (Tempat sampah bisa berupa wadah khusus atau kantong plastik untuk penampungan sementara).

d. Tidak ditemukan adanya vektor atau tanda-tanda keberadaan hewan pembawa penyakit.

### **3. Peralatan**

a. Terbuat dari bahan yang tahan air dan anti karat, tidak memindahkan zat beracun (logam berat), bau, atau rasa ke makanan, serta bebas dari lubang, celah, atau retakan.

b. Dibuat dari bahan yang memenuhi standar pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak boleh digunakan kembali.

c. Peralatan yang telah dibersihkan harus dalam kondisi kering dan disimpan di rak yang terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

d. Peralatan harus dalam kondisi bersih sebelum digunakan.

e. Peralatan memasak harus dibedakan untuk bahan pangan mentah dan matang, seperti talenan dan pisau.

- f. Tersedia tempat penyimpanan untuk makanan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan kebutuhan.
- g. Untuk jasa boga golongan B dan C, harus dilengkapi dengan termometer yang berfungsi dengan baik dan akurat.
- h. Lemari pendingin dan *freezer* harus dijaga pada suhu yang sesuai.
- i. Peralatan pribadi, peralatan kantor, dan barang lain yang tidak diperlukan tidak boleh disimpan di area pengolahan makanan. Wadah/pengangkut untuk peralatan makan/minum kotor harus terbuat dari bahan yang kuat, tertutup, dan mudah dibersihkan.
- j. Harus ada dokumentasi atau jadwal pemeliharaan peralatan, seperti pengecekan dan kalibrasi suhu alat pendingin.
- k. Meja atau rak untuk persiapan bahan makanan harus memiliki permukaan yang rata, dilapisi bahan tahan air, dan mudah dibersihkan dengan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.

#### **4. Ketenagaan**

- a. Penjamah pangan harus dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit menular seperti diare, tifus, hepatitis A, atau penyakit serupa.
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan menangani makanan hingga benar-benar pulih.
- c. Wajib menggunakan perlengkapan pelindung seperti celemek, masker, penutup kepala, serta alas kaki yang tertutup, kokoh, dan tidak licin. Luka di tangan harus ditutup dengan pelindung kedap air dan tetap bersih.

- d. Mengenakan pakaian kerja khusus yang hanya digunakan di tempat kerja.
- e. Menjaga kebersihan kuku dengan memotong pendek dan tidak menggunakan cat kuku.
- f. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan selama proses pengolahan makanan, serta tidak mengenakan perhiasan seperti cincin, gelang, atau bros saat mengolah makanan.
- g. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk, atau mengunyah makanan selama proses pengolahan makanan berlangsung.
- h. Tidak langsung menangani makanan setelah menyentuh atau menggaruk bagian tubuh tanpa mencuci tangan atau menggunakan hand sanitizer terlebih dahulu.
- i. Mengambil makanan yang sudah matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu seperti sendok dan penjepit.
- j. Melakukan pemeriksaan kesehatan rutin setidaknya sekali dalam setahun di fasilitas kesehatan.
- k. Memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan siap saji.
- l. Penjamah pangan di jasa boga golongan C dan restoran hotel diwajibkan menjalani pemeriksaan kesehatan saat pertama kali bekerja.
- m. Penjamah pangan di tempat pengolahan pangan dengan kewajiban label pengawasan cukup mengikuti penyuluhan keamanan pangan siap saji untuk mendapatkan sertifikat.

## **E. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Berdasarkan (Permenkes RI, 2023) Pengelolaan Pangan Olahan Siap Saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi pangan yang terdiri dari:

### **1. Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan**

- a. Bahan pangan tanpa kemasan atau label harus berasal dari sumber terpercaya, memiliki kualitas baik, utuh, dan tidak rusak.
- b. Bahan pangan dalam kemasan wajib memiliki label, terdaftar atau memiliki izin edar, serta tidak melewati masa kedaluwarsa. Kemasan kaleng harus bebas dari kerusakan seperti menggelembung, bocor, penyok, atau berkarat.
- c. Tidak menggunakan sisa makanan yang tidak terjual untuk diolah kembali menjadi makanan baru.
- d. Kendaraan yang digunakan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih dan tidak digunakan untuk barang selain bahan pangan.
- e. Penerimaan bahan pangan dilakukan di area yang bersih untuk memastikan tidak terjadi kontaminasi.
- f. Bahan pangan yang diterima harus disimpan dalam wadah dan pada suhu yang sesuai dengan jenisnya.
- g. Jika bahan pangan tidak langsung digunakan, harus diberi label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai jenisnya.
- h. Bahan baku es batu harus menggunakan air yang memenuhi standar kualitas air minum.
- i. Proses penerimaan bahan pangan harus didokumentasikan.

- j. Untuk jasa boga golongan B dan C, jika bahan baku membutuhkan waktu transit, pastikan bahan yang memerlukan pengendalian suhu (seperti suhu *chiller* atau *freezer*) tetap dalam kondisi baik dan tidak rusak (Permenkes RI, 2023).

## 2. Penyimpanan Bahan Pangan

- a. Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu maksimal 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin, dapat menggunakan *coolbox* dengan *coolpack*, *dry ice*, atau es balok yang dilengkapi termometer untuk memastikan suhu tetap di bawah atau sama dengan 4°C.
- b. Bahan mentah lainnya seperti sayuran yang memerlukan pendinginan harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c. Bahan pangan dengan bau tajam harus disimpan dalam wadah tertutup rapat untuk mencegah aroma menyebar dan menghindari paparan sinar matahari langsung.
- d. Bahan pangan beku yang tidak segera digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau lebih rendah.
- e. Tempat penyimpanan bahan pangan harus bersih, terawat, dan terlindungi dari debu, bahan kimia, serta vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Bahan pangan harus disimpan secara terpisah berdasarkan jenisnya dalam wadah bersih dan terbuat dari bahan *food grade*.
- g. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak- rak dengan ketinggian atau jarak rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.

- h. Suhu gudang untuk bahan pangan kering dan kaleng harus dijaga di bawah 25°C.
- i. Penempatan bahan pangan harus rapi, tidak terlalu padat, dan ditata untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan seperti beras, gandum, dan biji-bijian yang dikemas dalam karung tidak boleh diletakkan langsung di lantai.
- j. Gudang perlu dilengkapi alat pencegah masuknya binatang seperti tikus dan serangga.
- k. Penyimpanan harus menerapkan prinsip FIFO (*First In, First Out*) untuk menggunakan bahan yang lebih dulu disimpan dan FEFO (*First Expired, First Out*) untuk menggunakan bahan dengan masa kedaluwarsa yang lebih pendek lebih dulu. Persyaratan ini tidak berlaku untuk bahan yang langsung habis digunakan.

### **3. Pengolahan/Pemasakan Pangan**

- a. Bahan pangan yang akan digunakan harus dicuci bersih dengan air mengalir sebelum dimasak.
- b. Proses pengolahan makanan dilakukan dengan cara yang mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- c. Persiapan bahan, peracikan bumbu, dan tahap pengolahan makanan harus dilakukan secara terorganisir dan higienis.
- d. Bahan pangan beku harus dilunakkan (*thawing*) hingga bagian tengahnya lunak sebelum digunakan. Selama proses *thawing*, bahan harus tetap disimpan dalam wadah tertutup atau kemasan pelindung. Metode thawing yang dapat digunakan meliputi:



- 1) Memindahkan bahan dari *freezer* ke lemari pendingin bersuhu lebih tinggi (sekitar 8–9 jam).
  - 2) Menggunakan *microwave* untuk melunakkan bahan beku.
  - 3) Mengalirkan air di atas bahan beku untuk mencairkannya.
- e. Makanan harus dimasak hingga matang sempurna.
  - f. Suhu dan waktu memasak harus diperhatikan karena setiap jenis bahan pangan memiliki waktu kematangan yang berbeda.
  - g. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama atau kering, sedangkan makanan berkuah dimasak terakhir.
  - h. Pencicipan makanan dilakukan dengan peralatan khusus, seperti sendok terpisah.
  - i. Buah dan sayuran segar yang akan langsung dikonsumsi harus dicuci dengan air yang memenuhi standar kualitas air minum.
  - j. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
  - k. Makanan matang yang telah diporsikan harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
  - l. Makanan matang tidak boleh disimpan dalam kondisi terbuka di luar area pengolahan pangan.
  - m. Pengolahan makanan tidak boleh dilakukan di luar bangunan pengolahan pangan yang tidak memiliki pelindung.

#### 4. Penyimpanan Pangan Matang

- a. Penyimpanan makanan matang harus dipisahkan dari bahan pangan mentah.
- b. Wadah untuk menyimpan makanan matang harus dipisahkan berdasarkan jenis makanan.
- c. Setiap jasa boga wajib menyimpan contoh makanan sebagai bank sample di lemari pendingin selama 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus memiliki 1 porsi sampel untuk keperluan konfirmasi jika terjadi kasus keracunan makanan.
- d. Makanan matang beku yang telah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
- e. Makanan matang harus disimpan secara terpisah dari bahan pangan lain:
  1. Buah potong, salad, dan makanan sejenis harus disimpan pada suhu di bawah 5°C (lemari pendingin) atau dalam wadah dingin seperti *coolbox*.
  2. Makanan olahan siap saji berkuah harus disimpan dalam kondisi panas dengan suhu di atas 60°C menggunakan wadah pemanas.
- f. Makanan matang harus disimpan dalam wadah tertutup yang mencegah kontak dengan vektor atau binatang pembawa penyakit.

## **5. Pengangkutan Pangan**

1. Alat pengangkut harus bebas dari debu, vektor, binatang pembawa penyakit, dan bahan kimia yang dapat menyebabkan kontaminasi.
2. Bagian dalam alat transportasi yang berhubungan langsung dengan wadah atau kemasan makanan matang harus dibersihkan secara berkala melalui proses sanitasi.
3. Disediakan kendaraan khusus untuk mengangkut makanan matang.
4. Makanan matang yang dimasukkan ke alat transportasi tidak boleh diisi penuh agar ada ruang yang cukup untuk sirkulasi udara.
5. Selama proses pengangkutan, makanan harus terlindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
6. Suhu makanan panas harus dijaga tetap di atas 60°C selama pengangkutan.
7. Suhu makanan matang yang memerlukan pendinginan harus dipertahankan pada 4°C atau lebih rendah.
8. Kendaraan dan wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan beku harus menjaga suhu pada -18°C atau lebih rendah.
9. Selama pengangkutan, langkah-langkah pengendalian harus dilakukan untuk menjaga keamanan makanan, seperti meminimalkan waktu antara pemindahan dari alat transportasi ke fasilitas penyimpanan, idealnya tidak lebih dari 20 menit jika tidak ada sistem kontrol suhu.
10. Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.

## 6. Penyajian Pangan

- a. Penyajian makanan matang harus dalam kondisi bersih dan bebas dari kontaminasi.
- b. Makanan matang harus disajikan dalam wadah tertutup yang aman untuk pangan (*food grade*).
- c. Makanan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruang harus dikonsumsi dalam waktu 4 jam setelah dimasak. Jika akan dikonsumsi lagi setelah itu, makanan perlu dipanaskan ulang.
- d. Makanan matang yang disajikan panas harus ditempatkan pada alat penghangat dengan suhu minimal 60°C.
- e. Makanan matang yang disajikan dingin harus diletakkan di fasilitas pendingin, seperti rel listrik, alas es, lemari pendingin, atau kotak es. Jika suhu di bawah 10°C, makanan sebaiknya tidak dikeluarkan lebih dari 2 jam.
- f. Makanan matang dalam kemasan harus diberi informasi tanggal dan waktu batas konsumsi (*expired date*) serta nomor sertifikat hygiene sanitasi.
- g. Dalam penyajian prasmanan, setiap sajian baru harus menggunakan piring bersih. Piring yang masih ada sisa makanan tidak boleh digunakan untuk sajian berikutnya.
- h. Makanan matang baru tidak boleh dicampur dengan makanan yang sudah disajikan sebelumnya, kecuali jika keduanya berada pada suhu 60°C ke atas atau 5°C ke bawah, serta tidak berisiko mengganggu keamanan pangan.

- i. Dekorasi atau tanaman tidak boleh menyebabkan kontaminasi pada makanan.
- j. Sisa makanan matang yang sudah melewati batas waktu konsumsi atau tidak disimpan pada suhu yang sesuai tidak boleh dikonsumsi
- k. Makanan dengan kadar air tinggi hanya dicampur menjelang penyajian untuk mencegah kerusakan atau kebusukan.
- l. Makanan yang tidak dikemas harus disajikan dengan penutup, seperti tudung saji, atau diletakkan dalam lemari display tertutup.

## **F. Pengawasan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

### **1. Internal**

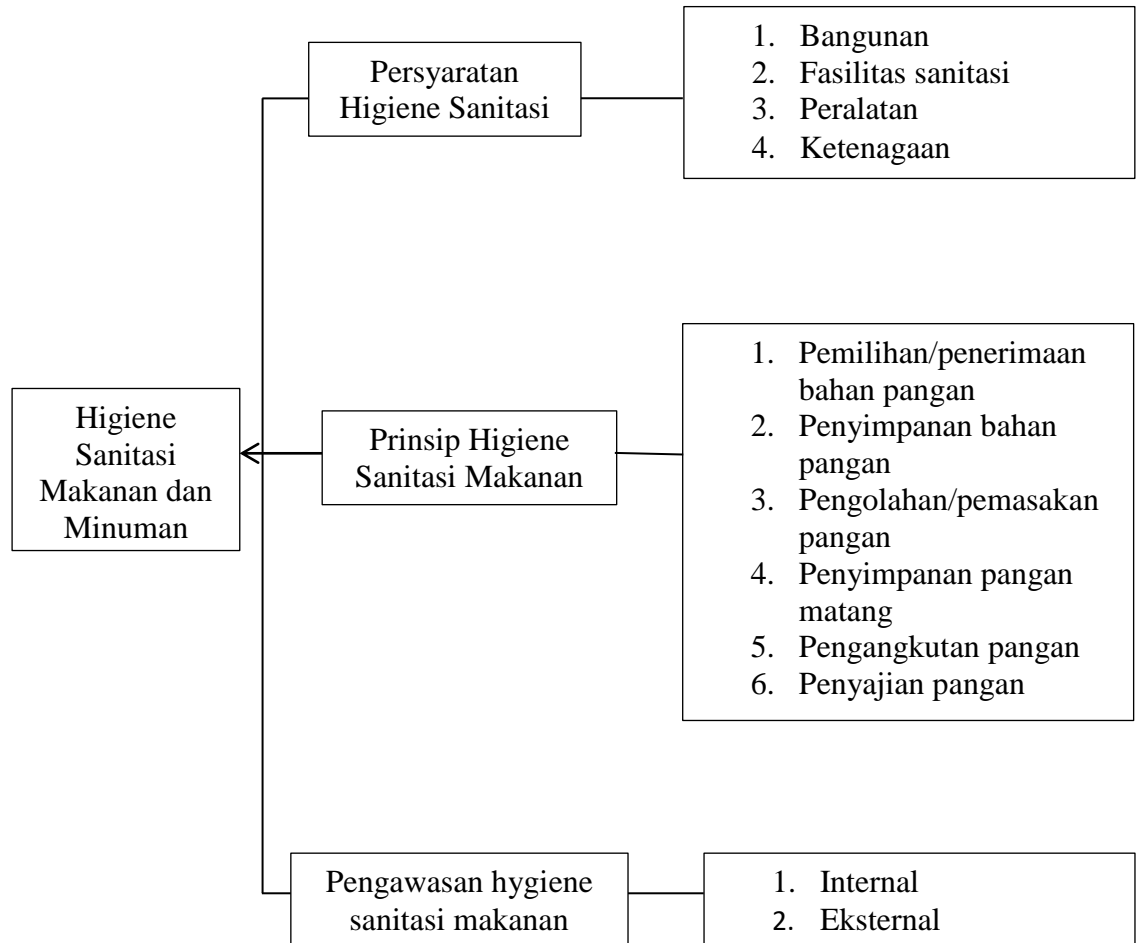
Pengawasan internal dilakukan oleh petugas sanitasi atau penanggung jawab kesehatan lingkungan di rumah sakit. Pemeriksaan mikrobiologi dilakukan dengan mengambil sampel makanan dan minuman. Pengawasan rutin dan pengambilan sampel dilakukan setidaknya dua kali dalam setahun. Jika terjadi kasus keracunan makanan atau minuman di rumah sakit, petugas sanitasi wajib mengambil sampel makanan dan minuman tersebut untuk diperiksa di laboratorium.

### **2. Eksternal**

Dengan melakukan uji petik yang dilakukan oleh petugas sanitasi dinas kesehatan provinsi dan kabupaten/kota secara insidentil atau mendadak untuk menilai kualitas.

## G. Kerangka Teori

Kerangka teori disusun berdasarkan tinjauan yang telah dikemukakan pada tinjauan pustaka.

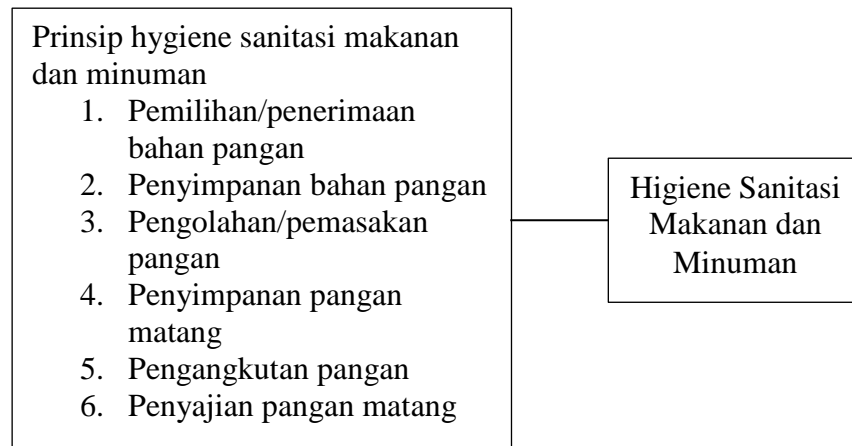


Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: (Permenkes RI No 2 Tahun 2023)

## H. Kerangka Konsep

Kerangka konsep yang dibuat merupakan suatu hubungan atau kaitan antara variabel yang satu dengan yang variabel lainnya dari masalah yang ingin diteliti.



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

## I. Definisi Operasional

Tabel 2.1 Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pemilihan bahan pangan	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	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi	Ordinal
2.	Penyimpanan bahan pangan	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyimpan bahan makanan yang akan diolah. a. Bahan makanan kering b. Bahan makanan basah/mudah membusuk	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi	Ordinal
3.	Pengolahan pangan	Yaitu cara atau metode mengolah bahan makanan, menjadi makanan jadi. a. Tempat pengolahan bahan makanan b. Peralatan bahan makanan c. Penjamah makanan	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023 2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi	Ordinal



4.	Penyimpanan pangan matang	Yaitu cara atau metode penempatan untuk menyiapkan makanan yang telah diolah.	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023</li> <li>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi</li> </ol>	
5.	Pengangkutan pangan matang	Yaitu cara atau metode pengangkutan makanan jadi serta peralatan yang akan digunakan untuk mengangkut makanan jadi dari dapur ke kamar pasien.	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023</li> <li>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi</li> </ol>	Ordinal
6.	Penyajian makanan	Yaitu cara atau metode untuk menyajikan makanan yang telah dimasak kepada pasien.	Observasi dan wawancara	Kuisisioner dan Checklist	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memenuhi syarat apabila sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 2 Tahun 2023</li> <li>2. Tidak memenuhi syarat apabila ada komponen yang tidak terpenuhi</li> </ol>	