

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi atau biasa disebut dengan penyelenggaraan massal merupakan rangkaian kegiatan yang terdiri dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian makanan dalam jumlah besar (Rotua dan Siregar, 2015). Batasan jumlah yang diselenggarakan adalah lebih dari 50 porsi dalam satu kali olah. Penyediaan makanan yang baik bagi konsumen dapat dilakukan melalui penerapan prinsip-prinsip berikut:

- a. Makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen
- b. Makanan harus memenuhi selera dan kepuasan konsumen
- c. Harga makanan dapat dijangkau konsumen
- d. Tempat pengolahan makanan memenuhi syarat higiene sanitasi
- e. Makanan diolah dengan peralatan yang memadai dan layak digunakan

Agar dapat memenuhi kelima prinsip tersebut, pengelola penyelenggaraan makanan harus melakukan perencanaan dan penetapan konsumen yang akan dilayani. Hal ini dilakukan agar dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan serta biaya sesuai kemampuan konsumen dengan tetap memperhatikan mutu makanan sehingga aman untuk dikonsumsi (Bakri, 2018).

2. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Rotua dan Siregar (2015), klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya dibagi menjadi tiga kelompok utama, yaitu:

- a. Penyelenggaraan Makanan Non Komersial (*Service Oriented*)
Penyelenggaraan makanan ini dikelola oleh pemerintah, badan swasta, ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan mencari keuntungan. Kelompok penyelenggaraan makanan non komersial ini antara lain:

- 1) Pelayanan kesehatan
 - 2) Sekolah
 - 3) Asrama
 - 4) Institusi sosial
 - 5) Institusi khusus
 - 6) Darurat
- b. Penyelenggaraan Makanan Komersial (*Profit Oriented*)
- Penyelenggaraan makanan ini bertujuan mendapat keuntungan sebesar-besarnya. Usaha penyelenggaraan makanan ini bergantung bagaimana cara pengelola menarik konsumen dan bagaimana manajemen bisa bersaing dengan usaha yang lain. Kelompok penyelenggaraan makanan komersial antara lain:
- 1) Transportasi
 - 2) Industri
 - 3) Komersial
- c. Penyelenggaraan Makanan Semi Komersial
- Penyelenggaraan makanan ini dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, namun juga untuk tujuan sosial bagi masyarakat kurang mampu.

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan pelayanan gizi yang paling kompleks diantara puskesmas maupun klinik kesehatan. Hal tersebut dapat dilihat dari aspek jumlah tenaga kerja, pasien, dan jenis menu yang lebih banyak serta bervariasi. Dikarenakan rumah sakit merupakan tempat untuk penyembuhan orang sakit, sehingga menu yang disajikan ada dalam bentuk makanan biasa dan makanan khusus. Menu yang disajikan tersebut ditujukan untuk menunjang penyembuhan pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terus mengalami perbaikan karena persaingan antar rumah sakit untuk mendapatkan kepuasan pasien. Pada rumah sakit besar dengan sumber daya yang mencukupi, pastinya penyelenggaraan makanan dapat dilaksanakan dengan baik. Namun, beberapa rumah sakit juga mempunyai keterbatasan dalam hal

tersebut, terutama rumah sakit kelas C dan D. Sehingga, upaya pelayanan masih dilakukan secara terpisah-pisah dan belum menyeluruh (Bakri, 2018).

2. Tujuan dan Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Menurut Rotua dan Siregar (2015), tujuan dan karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:

- a. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
 - 1) Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit
 - 2) Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal
- b. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit
 - 1) Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien
 - 2) Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya
 - 3) Frekuensi, waktu makan, macam pelayanan, dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit
 - 4) Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan
 - 5) Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
 - 6) Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten

C. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil ingin tahu seseorang yang terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia meliputi indra penglihatan, indra pendengaran, indra penciuman, indra perasa, dan indra peraba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui indra

penglihatan dan indra pendengaran. Pengetahuan banyak diartikan sebagai tolak ukur terhadap perubahan perilaku seseorang. Ketersediaan fasilitas dan perilaku para pengolah makanan terhadap kesehatan juga mendukung dan memperkuat terbentuknya perilaku dalam keseharian khususnya penerapan higiene sanitasi suatu penyelenggaraan makanan. (Notoatmodjo, 2011).

2. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pengetahuan

Menurut Mubarak (2011), ada tiga faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

a. Pendidikan

Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah pula mereka menerima informasi. Sebaliknya jika seseorang memiliki tingkat pendidikan yang rendah, maka akan menghambat perkembangan sikap orang tersebut terhadap penerimaan informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

b. Umur

Bertambahnya umur seseorang akan memengaruhi perubahan aspek fisik dan psikologi atau mental. Pada aspek psikologi atau mental, taraf berpikir seseorang menjadi semakin matang dan dewasa.

c. Pengalaman

Pengalaman yang menyenangkan dapat menimbulkan kesan mendalam dalam emosi seseorang yang pada akhirnya akan membentuk sikap positif dalam kehidupannya. Seperti halnya dalam dunia kerja, semakin lama dan semakin baik pengalaman seseorang dalam suatu pekerjaan maka semakin baik pula hasil dari pekerjaan yang dilakukan.

D. Perilaku

1. Definisi Perilaku

Perilaku merupakan respon seseorang terhadap suatu rangsangan atau objek. Perilaku seseorang menunjukkan adanya kesesuaian reaksi yang dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi

yang bersifat emosional terhadap rangsangan sosial. Perilaku mencerminkan suka tidaknya seseorang terhadap kategori benda, orang atau situasi tertentu. Seringkali perilaku berasal dari pengalaman pribadi atau orang lain yang dekat dengan kita. Oleh karena itu, seseorang dapat membentuk perilakunya tanpa memahami seluruh keadaan. Seperti halnya dalam memasak, seseorang mungkin tidak ingin mengubah cara pengolahan makanan yang tradisional meskipun cara tersebut banyak yang terbukti tidak aman. Sama halnya dengan pengolah makanan yang mungkin tidak senang jika diajarkan cara bagaimana mengolah makanan secara higienis (Notoatmodjo, 2010).

2. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perilaku

Menurut Azwar (2013), terdapat tiga faktor yang akan membentuk perilaku secara utuh, yaitu:

- a. Faktor kognisi meliputi pengetahuan, kepercayaan, ataupun pikiran yang didasarkan pada informasi yang berhubungan dengan objek
- b. Faktor afeksi meliputi emosi yang berhubungan dengan objek yang dirasakan sebagai suatu hal yang menyenangkan atau sebaliknya
- c. Faktor konasi meliputi perilaku dimana ada kecenderungan individu untuk bereaksi dengan cara tertentu terhadap suatu objek.

E. Pengolah Makanan

1. Pengertian Pengolah Makanan

Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dan tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Manusia merupakan salah satu agen penyebab masuknya kontaminan ke dalam makanan, sehingga kurangnya higiene personal dan pengetahuan akan sangat berdampak pada makanan yang disajikan. Seperti halnya kebiasaan pengolah makanan menggaruk-garuk kulit, rambut, hidung, dan bersin saat bekerja akan berisiko menyebarkan mikroba yang berbahaya ke dalam makanan (Kemenkes RI, 2011).

2. Persyaratan Pengolah Makanan

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga bahwa:

- a. Pengolah makanan harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular
- b. Pengolah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal dua kali dalam satu tahun
- c. Pengolah makanan harus menutup luka (jika mempunyai luka terbuka)
- d. Pengolah makanan harus menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
- e. Pengolah makanan harus memakai celemek dan tutup kepala
- f. Pengolah makanan harus mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- g. Pengolah makanan harus menggunakan sarung tangan dan alat bantu memegang makanan
- h. Pengolah makanan tidak batuk atau bersin di depan makanan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung

3. Karakteristik Pengolah Makanan

a. Umur

Umur dapat mempengaruhi kondisi fisik, mental, kemampuan kerja, dan tanggung jawab seseorang. Untuk melakukan hal tersebut, pekerja muda akan lebih disiplin menjaga kebersihannya. Sedangkan pada umur dewasa lanjut akan mengalami kebebasan dalam hidup bersosialisasi, kewajiban-kewajiban pekerja usia lanjut akan berkurang terhadap kehidupan bersama. Semakin bertambah umur seseorang maka dalam kebersihan dan kesehatan akan mengalami penurunan (Erfandi, 2009).

b. Jenis Kelamin

Dalam hal kebersihan, wanita akan cenderung lebih bersih daripada laki-laki karena lebih banyak laki-laki yang berperilaku dan melakukan sesuatu atas dasar pertimbangan rasional dan akal

sedangkan perempuan atas dasar emosional dan perasaan (Syachroni, 2012).

c. **Tingkat Pendidikan**

Dengan pendidikan yang tinggi maka seseorang akan cenderung mendapatkan informasi baik dan orang lain maupun dari media massa, sebaliknya tingkat pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan dan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan. Ketidaktahuan dapat disebabkan karena pendidikan rendah, seseorang dengan tingkat pendidikan yang terlalu rendah akan sulit menerima pesan, mencerna pesan, dan informasi yang disampaikan (Erfandi, 2009).

d. **Lama Bekerja/Pengalaman bekerja**

Pengalaman merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman merupakan suatu cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Lingkungan kerja dapat menjadikan pengolah makanan memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Lingkungan pekerjaan akan dapat berpengaruh terhadap pengolah makanan untuk menerapkan perilaku hygiene yang baik dan benar (Notoatmodjo, 2005).

F. Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

1. Definisi Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Higiene menurut Departemen Kesehatan (2004) adalah upaya pemeliharaan dengan melindungi kebersihan, seperti melalui mencuci tangan dan peralatan. Sedangkan sanitasi merupakan upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari kontaminasi berbahaya, misalnya penyediaan tempat sampah dan kamar mandi yang bersih. Sehingga sanitasi makanan berarti suatu upaya untuk melindungi kebersihan makanan dari kontaminasi berbahaya. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, disebutkan bahwa sanitasi makanan dilakukan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Sanitasi makanan ini dilakukan di setiap tahapan proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran makanan. Praktik hygiene

dan sanitasi yang buruk dalam penyelenggaraan makanan akan berdampak pada terkontaminasinya makanan.

2. Prinsip Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

a. Pemilihan bahan makanan

Beberapa hal yang harus diperhatikan sebelum pengolah makanan memilih bahan yang akan diolah antara lain:

- 1) Sumber bahan makanan
- 2) Catatan tempat pembelian bahan makanan
- 3) Informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli

b. Penyimpanan bahan makanan

Menurut Depkes RI (2006), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut:

- 1) Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat
- 2) Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik sehingga mudah diambil dan tidak menjadi tempat sarang hama serta tidak mudah rusak.

c. Pengolahan makanan

Menurut Dewi (2004), pengolahan makanan menyangkut 4 (empat) aspek, yaitu:

- 1) Pengolah Makanan
- 2) Cara Pengolahan Makanan
- 3) Tempat Pengolahan Makanan
- 4) Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

d. Penyimpanan Makanan

Penyimpanan makanan bertujuan mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama, dimana kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu karena terdapat titik-titik rawan bakteri patogen dan pembusuk berkembang biak secara pesat.

e. Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, selanjutnya dilakukan pengangkutan untuk disajikan, bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik

kualitasnya, kemungkinan makanan yang diproduksi akan menurun kualitasnya.

- f. Penyajian Makanan
 - 1) Harus terhindar dari pencemaran
 - 2) Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
 - 3) Harus ditempatkan pada peralatan yang bersih
 - 4) Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih
 - 5) Kondisi penyajian harus di tempat yang bersih

3. Persyaratan Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Menurut Permenkes RI (2011), persyaratan teknis kelaikan fisik higiene sanitasi sebagai berikut:

- a. Bangunan
 - 1) Halaman

Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat, dan tersedia tempat sampah yang bersih, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus. Pembuangan air hujan lancar dan tidak terdapat genangan air.
 - 2) Konstruksi

Konstruksi bangunan harus aman, kokoh, serta bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang bekas yang ditempatkan sembarangan.
 - 3) Lantai

Lantai harus kedap air, rata, tidak licin, tidak retak, kemiringan cukup, dan mudah untuk dibersihkan.
 - 4) Dinding

Permukaan dinding dalam tidak lembab, rata, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Dinding dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai untuk dinding yang selalu terkena percikan air. Permukaan dinding halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai harus berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyembunyikan debu dan kotoran.

- 5) Langit-langit
Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, permukaannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, dan tidak menyerap air. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
 - 6) Pintu dan jendela
Pintu pada ruang pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri. Pintu dan jendela ruang pengolahan juga dilengkapi dengan peralatan anti serangga/lalat, tirai atau pintu rangkap yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
 - 7) Pencahayaan
Untuk melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif diperlukan intensitas cahaya yang cukup. Semua pencahayaan didistribusikan sedemikian rupa agar tidak menimbulkan silau dan tidak menimbulkan bayangan.
 - 8) Ventilasi
Ventilasi yang cukup dibutuhkan pada bangunan dan ruangan tempat pengolahan agar terjadi sirkulasi udara. Lingkungan tempat kerja harus dibuat dengan ventilasi yang baik. Ventilasi dibutuhkan minimal 20% dari luas lantai untuk mencegah ruangan panas, menjaga kenyamanan dalam ruangan, serta membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
 - 9) Ruang pengolahan makanan
Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi untuk setiap orang pekerja. Ruang pengolahan makanan juga tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet dan kamar mandi. Ruang pengolahan makanan harus dibersihkan sebelum dan sesudah pengolahan makanan.
- b. Fasilitas Sanitasi
- 1) Tempat cuci tangan
Terdapat tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan dan bahan makanan. Tempat cuci tangan harus dilengkapi air mengalir dan sabun, alat pengering, bak

penampungan air, dan saluran pembuangan tertutup. Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan perbandingan minimal 1 : 10.

2) Air bersih

Air merupakan komoditi yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Maka dari itu seluruh air yang akan digunakan untuk tujuan minum dan memasak harus bebas dari bakteri yang membahayakan kesehatan manusia

3) Jamban dan peturasan (urinoir)

Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene dan sanitasi. Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan 10 orang karyawan : 1 buah jamban.

4) Kamar mandi

Fasilitas kamar mandi harus dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan. Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, yaitu minimal 1 buah kamar mandi untuk untuk 30 orang.

5) Tempat sampah

Tempat sampah yang digunakan harus terpisah antara sampah basah (organik) dengan sampah kering (anorganik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan ditempatkan sedekat dengan sumber produksi sampah.

c. Peralatan

Tersedia tempat pencucian peralatan dan bahan makanan. Akan lebih baik jika tempat pencucian peralatan terpisah dengan tempat pencucian bahan makanan. Seluruh peralatan yang akan digunakan dan bersentuhan dengan bahan pangan harus dijaga agar dalam keadaan yang sangat bersih. Setelah dibersihkan, peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak yang bersih

d. Ketenagaan

Tenaga atau karyawan harus memiliki persyaratan sebagai berikut:

1) Berbadan sehat, dibuktikan dengan surat keterangan dokter

- 2) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, TBC, hepatitis
 - 3) Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
 - 4) Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
 - 5) Perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan alat sarung tangan sekali pakai, penjepit makanan, sendok, dan garpu
 - 6) Digunakan alat untuk melindungi pencemaran terhadap makanan, yaitu celemek, tutup rambut, dan sepatu kedap air
- e. Makanan
- Makanan yang dikonsumsi harus, bersih, higienis, sehat dan aman yaitu terbebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.
- 1) Cemaran fisik (kekrikil, rambut, potongan lidi, dan isi staples)
 - 2) Cemaran kimia (pestisida, seng, tembaga, timah hitam)
- f. Pemeriksaan Higiene Sanitasi
- Pemeriksaan higiene sanitasi digunakan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan maupun persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Untuk pemeriksaan fisik, ketentuannya sebagai berikut:
- 1) Golongan A1, minimal nilai 65 dan maksimal 70
 - 2) Golongan A2, minimal nilai 70 dan maksimal 74
 - 3) Golongan A3, minimal nilai 74 dan maksimal 83
 - 4) Golongan B, minimal nilai 83 dan maksimal 92
 - 5) Golongan C, minimal nilai 92 dan maksimal 100