

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan terdiri dari perencanaan, pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian (Wulansari, 2013). Sementara menurut Taqhi (2014), penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi.

#### **B. Rumah Sakit**

Rumah sakit adalah suatu organisasi yang dilakukan oleh tenaga medis profesional yang terorganisir baik dari sarana prasarana kedokteran yang permanen, pelayanan kedokteran, asuhan keperawatan yang berkesinambungan, diagnosis serta pengobatan penyakit yang diderita oleh pasien (Supartiningsih, 2017).

#### **C. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

##### **1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sedangkan Pelayanan Gizi Rawat Jalan adalah serangkaian proses asuhan gizi yang berkesinambungan dimulai dari asesmen/pengkajian, pemberian diagnosis, intervensi gizi, dan monitoring evaluasi kepada klien/pasien rawat jalan (Kemenkes RI, 2013).

##### **2. Tujuan Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Tujuan khusus:

- a. Menyelenggarakan asuhan gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat inap dan rawat jalan.
- b. Menyelenggarakan makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi.

- c. Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya
- d. Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

#### **D. Kelaikan Higiene Sanitasi**

##### **1. Pengertian Higiene sanitasi**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Sementara menurut Hermina, dkk (2015), higiene sanitasi merupakan segala aspek dalam proses penyediaan makanan masak seperti alat masak, tempat memasak, sumber air, ketersediaan tempat sampah, mencuci tangan, dan lokasi.

##### **2. Fasilitas sanitasi**

###### **a. Tempat cuci tangan**

- 1) 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.
- 2) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- 3) 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. Air bersih**

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

c. Jamban dan peturasan (urinoir)

1) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.

2) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

a) Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah

11 - 25 orang : 2 buah

26 - 50 orang : 3 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

b) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

1 - 60 orang : 2 buah

Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

## **E. Perilaku Penjamah Makanan**

### **1. Pengertian Penjamah Makanan**

Pengertian menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Sementara menurut Kepmenkes RI (2003), penjamah makanan merupakan orang yang berhubungan secara langsung dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persisapan pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian. Perilaku merupakan tindakan individu yang secara langsung terlibat dalam suatu kegiatan (Rafiah, 2017). Maka perilaku penjamah merupakan tindakan yang dilakukan penjamah pada saat menjamah makanan. Perilaku penjamah yang tidak baik dapat meyebabkan kontaminasi pada makanan. Kontaminasi tersebut dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti kolera, disentri, gastroenteritis, diare, dan gagguan pencernaan lainnya (Permatasari, dkk, 2021).

## 2. Syarat Tenaga Penjamah Makanan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, syarat tenaga penjamah makanan adalah sebagai berikut:

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
  - b. Penjepit makanan
  - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron
  - b. Tutup rambut
  - c. Sepatu kedap air
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok
  - b. Tidak makan atau mengunyah
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga

- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

Menurut Direktorat Bina Gizi (2011), tenaga ini seyogyanya memiliki kualifikasi sebagai berikut : berbadan sehat, bebas dari penyakit menular, bersih dan rapih, mengerti tentang kesehatan dan memiliki disiplin kerja yang tinggi. Tenaga pelaksana perlu memiliki pengetahuan gizi praktis dan sederhana sehingga tahu makanan atau jajanan yang baik untuk dijual di kantin sekolah. Selain itu, tenaga pelaksana harus mengerti cara pemasakan bahan makanan menurut syarat gizi dan kesehatan, serta memelihara kebersihan alat-alat makan (mencuci dengan air bersih dan sabun). Tenaga pelaksana pernah mengikuti kursus atau pelatihan di bidang higiene dan sanitasi makanan.

#### **F. Hasil Penelitian Jurnal**

Berdasarkan Penelitian Publikasi Ilmiah (Yusrina, 2016) dengan judul Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan Di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta, Perilaku pengolah makanan pada saat menjamah makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soerharso Surakarta yang memiliki kategori baik (42,8%) sedangkan yang berkategori kurang baik (57,1%). Sementara pada penelitian (Fatmawati, 2013), dengan judul Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah, Perilaku hygiene pengolah makanan pada kategori sedang sebesar 50% dan pada kategori kurang sebesar 50%.