

BAB V

PEMBAHASAN

A. Penilaian Sanitasi Peralatan

Peralatan pengolahan makanan adalah segala jenis alat atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Kualitas makanan olahan juga bergantung pada kualitas peralatan yang digunakan, seperti cara pencucian, cara desinfeksi, dan cara penyimpanan. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung *E.coli* /cm² permukaan alat (Rianti, 2019).

Untuk mengetahui kualitas dari alat makan maupun masak yang digunakan untuk mengolah makanan, maka dapat dilakukan pengambilan sampel usap alat. Adapun tujuan dari pengambilan sampel usap alat bertujuan sebagai bahan pemeriksaan angka kuman kuman yang ada pada peralatan makan agar dapat diketahui sejauh mana tingkat higienis atau kebersihan peralatan makan yang digunakan (Hadi Suryono, Narwati, 2019).

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Magetan, dapat disimpulkan bahwa kualitas sanitasi peralatan sudah memenuhi syarat, berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan 13 skor yang memenuhi syarat (68%) dan 6 skor (32%) yang tidak memenuhi syarat.

Terdapat beberapa hal yang masih belum memenuhi syarat yang dijumpai saat melakukan observasi yaitu diantaranya, masih ditemukan peralatan yang berjamur yaitu pada nampan untuk menampung sayuran setelah dipotong, karena bahan nampan yang digunakan terbuat dari kayu sehingga mudah lembab jika terkena sayuran. Selain itu, pada pancidan wajan yang digunakan untuk mengolah makanan sudah berkerak tebal, sehingga dikhawatirkan dapat terkontaminasi pada makanan yang diolah.

Pada gagang pisau untuk memotong bahan makanan baik itu daging maupun sayuran terbuat dari kayu yang tidak diberikan kode warna berdasarkan jenis bahan makanan, sehingga dikhawatirkan kontaminasi silang. Pada telenan yang digunakan berbahan dari plastik sehingga terhindar dari berjamur dan telah dibedakan warnanya berdasarkan jenis bahan yang akan dipotong (sayuran/daging), namun sayangnya warna pada telenan sudah memudar dan banyak terdapat bekas potongan sehingga sudah saatnya untuk ganti agar kondisinya lebih layak terhindar dari kesalahan saat menggunakannya.

Pada penyajian makanan masih belum menggunakan wadah yang terdapat lubang udara yang bertujuan untuk tempat keluarnya uap makanan agar tidak terjadi kontaminasi ulang pada makanan. Cara penyajian yang dilakukan biasanya adalah sebelum dilakukan penyajian di piring, baik itu nasi, lauk, maupun sayuran setelah matang didiamkan dalam wadah yang besar (pada lauk dan sayur). Namun cara tersebut rawan terjadinya pencemaran pada makanan karena tidak ditutup dalam waktu yang cukup lama, sehingga debu atau vector dapat mengontaminasi makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga, makanan yang disajikan harus diwadahi dan tertutup dan dalam keadaan hangat serta dalam penyajiannya harus segera disajikan.

Penyimpanan peralatan sudah menggunakan almari penyimpan yang dilengkapi pintu geser, namun dalam penyimpanannya pintu almari tidak dalam kondisi tertutup sehingga dikhawatirkan dapat terjadi kontaminasi ulang pada peralatan yang sudah bersih. Selain itu dalam penempatannya peralatan masih bercampur, penyusunan tidak dilakukan berdasarkan jenis alat agar lebih rapi dan mudah dalam pengambilan. Dimana menurut ketentuan, peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain, serta dalam penyimpanannya disimpan didalam almari yang tertutup (Permenkes nomor 1096, 2011).

Meskipun pada setiap pintu masuk maupun keluar telah dipasang alat anti serangga, namun masih terdapat vector yang masuk dalam ruang pengolahan makanan yaitu lalat jika jendela dibuka. Hal ini tidak selaras dengan

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga, dimana hubungan tempat pengolahan makanan harus dibuat anti serangga dan tikus, karena sifatnya yang suka bersarang ataupun berkembangbiak pada tempat pengolahan makanan, oleh karena itu pengendaliannya harus secara rutin (Rianti, 2019).

B. Penilaian Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Pelayanan gizi di rumah sakit sebagai salah satu komponen penunjang yang diselenggarakan oleh instalasi gizi yang bertujuan untuk menyelenggarakan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan sangat bergantung dari higiene dan sanitasi agar makanan tersebut tidak menjadi sumber penularan penyakit bagi manusia yang mengkonsumsi makanan tersebut (Syamsuddin et al., 2020).

Tempat pengolahan pangan (dapur) harus sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur serta bebas dari vektor, agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas untuk dikonsumsi. Untuk mencapai pemenuhan standart baku mutu persyaratan penyehatan pangan siap saji dalam penyelenggaraan kesehatan lingkungan rumah sakit, maka harus memperhatikan dan mengendalikan faktor risiko keamanan pangan siap saji yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit (Suryana, 2020). Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Magetan, dapat disimpulkan bahwa kualitas sanitasi tempat pengolahan makanan sudah memenuhi syarat berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan skor 39 yang memenuhi syarat (74%) dan 14 skor (26%) yang tidak memenuhi syarat.

Terdapat beberapa hal yang masih belum memenuhi syarat yang dijumpai saat melakukan observasi yaitu diantaranya, pada lantai tempat pengolahan makanan pada bagian ujung/pojok tidak dibuat conus sehingga masih

dijumpai kotoran yang sudah berkerak/sulit dibersihkan terutama pada bagian bawah meja kompor yang sulit dijangkau. Peralatan pel yang digunakan untuk membersihkan tidak diberikan kode warna yang berguna untuk membedakan penggunaannya pada tiap ruangan. Pada dinding ruang pengolahan makanan juga ditemukan berjamur yaitu pada bagian sekitar area wastafel untuk pencucian bahan makanan, peralatan masak maupun alat makan.

Pada wastafel juga tidak dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk air panas, sehingga air panas yang digunakan untuk desinfeksi peralatan dibuang jadi satu dengan pembuangan air limbah. Tempat sampah yang digunakan tidak dibedakan menurut jenisnya sehingga dalam pembuangan sampah dicampur jadi satu, selain itu tempat sampah tidak dilengkapi dengan kantong kresek.

Berdasarkan pemeriksaan lingkungan fisik di instalasi nutrisi didapatkan hasil bahwa tingkat pencahayaan juga masih belum memenuhi baku mutu yang digunakan yaitu kurang dari 200 lux, terutama pada ruang penyajian makanan dan penerimaan bahan makanan yang biasanya digunakan untuk menyiapkan bahan makanan yang akan diolah, kondisinya lebih gelap dari ruang lainnya dikarenakan tidak adanya jendela sehingga cahaya yang digunakan menggunakan dari lampu LED. Selain itu dikarenakan tertutup/terhalang gedung lain sehingga tingkat pencahayaan dari matahari yang masuk menjadi berkurang. Untuk kualitas suhu ruang pengolahan makanan sudah memenuhi baku mutu yaitu 29°C sedangkan kelembapannya adalah 32%, dimana hasil tersebut belum memenuhi baku mutu karena terlalu rendah. Tempat pengolahan makanan harus terjaga suhu dan kelembapannya, untuk menghindari suburnya mikroorganisme/kuman penyakit. Sehingga makanan yang dihasilkan tidak menjadi media yang menguntungkan bagi kuman untuk berkembang biak dan apabila dikonsumsi akan berbahaya terhadap kesehatan (Suryana, 2020).

C. Penilaian Sanitasi Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan pangan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan pengangkutan hingga sampai dengan panyajian. Tenaga penjamah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan

kerja di suatu rumah sakit. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah hendaknya mengerti dan memahami tentang hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan (Rianti, 2019).

Pada pelayanan gizi dalam melaksanakan tugasnya terbagi atas pegawai ahli dan pegawai non ahli. Pegawai yang ahli adalah tenaga gizi yang sudah memiliki pendidikan dasar khusus gizi seperti sarjana gizi, sarjana muda gizi, serta tenaga menengah gizi atau “peratur gizi”. Karena itu tenaga pemasak serta tenaga pembersih atau pekarya lain yang bekerja di bidang penyelenggaraan makanan digolongkan dalam tenaga non ahli gizi (Hasanah, 2021).

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Magetan, dapat disimpulkan bahwa kualitas sanitasi penjamah makanan sudah memenuhi syarat berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan skor 12 skor yang memenuhi syarat (75%) dan 4 skor (25%) yang tidak memenuhi syarat.

Terdapat beberapa hal yang masih belum memenuhi syarat yang dijumpai saat melakukan observasi yaitu diantaranya, pada saat melakukan pengolahan makanan hanya penjamah makanan bagian penyaji yang menggunakan sarung tangan plastik, sedangkan penjamah makanan bagian memasak tidak menggunakan dikarenakan agar tidak merasa kesulitan/mengganggu saat proses memasak. Pada saat melakukan proses mengolah makanan, penjamah makan banyak yang berbincang bincang dengan penjamah makan lainnya meskipun sudah menggunakan masker, namun hal tersebut dikhawatirkan bisa mengganggu konsentrasi penjamah makanan saat melakukan proses pengolahan makanan.

D. Penilaian Sanitasi Proses Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia. Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik

mengikuti kaidah dari prinsip –prinsip higiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh (Syamsuddin et al., 2020).

Berdasarkan pengamatan dan penilaian yang telah dilakukan pada Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Magetan, dapat disimpulkan bahwa kualitas sanitasi proses pengolahan makanan sudah memenuhi syarat berdasarkan formulir observasi yang dibuat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Dari lembar formulir tersebut, didapatkan skor 9 yang memenuhi syarat (53%) dan 8 skor (47%) yang tidak memenuhi syarat. Terdapat beberapa hal yang masih belum memenuhi syarat yang dijumpai saat melakukan observasi yaitu diantaranya, pada proses pengolahan makanan masih belum menerapkan prinsip prioritas makanan. Hal ini dapat dilihat dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan mengolah makanan dilakukan secara bersama-sama antara lauk dengan sayur. Pada pencucian bahan makanan mentah atau tidak dimasak tidak dicuci dengan larutan Kalium Permanganat dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit, atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit, atau mencelupkan kedalam air mendidih (suhu 80 – 100oC) selama 1-5 detik., melainkan hanya dicuci dengan menggunakan air biasa yang mengalir. Penilaian hygiene sanitasi pada pengolahan makanan bertujuan untuk menghasilkan makanan. Kualitas tersebut meliputi tersedianya zat-zat (gizi) yang diperlukan dalam pangan serta penghindaran terjadinya kontaminasi pangan dngan zat-zat yng dapat menimbulkan gangguan kesehatan (Suryana, 2020).

E. Uji Kualitas Fisik Makanan (Organoleptik)

Uji kualitas fisik (organoleptic) merupakan suatu uji yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan adalah suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Pengukuran terhadap nilai / tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran/penilaian secara subyektif. Hal tersebut dikarenakan hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh

pelaku atau yang melakukan pengukuran. Rangsangan yang dapat diindra dapat bersifat mekanis (tekanan, tusukan), bersifat fisik (dingin, panas, sinar, warna), sifat kimia (bau, aroma, rasa). Bagian organ tubuh yang berperan dalam pengindraan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau dan indra perabaan atau sentuhan (Universitas Muhammadiyah Semarang, 2013).

Tujuan dari uji organoleptik ini adalah melakukan deteksi awal dalam menilai mutu untuk mengetahui penyimpangan dan perubahan dalam produk. Pelaksanaan uji organoleptik dapat dilakukan dengan cepat dan langsung. Berdasarkan uji kualitas makanan secara fisik (organoleptik), pada sampel makanan pada sift pagi (07.00 wib) yaitu menu nasi dengan sayur asem lauk tahu goreng. Pada sift siang (11.00 wib) yaitu menu nasi dengan sayur bening lauk tempe rebus. Dan pada sift sore (15.00) yaitu menu nasi dengan sayur bobor lauk nugget, telah memenuhi syarat berdasarkan pedoman SNI 01-2346 Tahun 2006 Tentang Uji Organoleptik.

F. Uji Kualitas Kimia Makanan

Formalin adalah senyawa formaldehida. Larutan formaldehid atau yang disebut dengan formalin, formol, atau mikrobisida. Penggunaan terbesar formaldehida yaitu untuk produksi resin dengan urea, fenol, dan melamin dan resin poliasetal. Selain itu, dalam dunia industry, formalin banyak digunakan sebagai senyawa antara sintesis senyawa kimia yang selanjutnya digunakan dalam pembuatan plastik poliutera dan poliester dan pelumas sintetik. Formaldehida tidak pernah disarankan untuk dikonsumsi meskipun sebagai bahan tambahan pangan. Dalam tubuh manusia terutama di hati dan sel darah merah, formaldehida dikonversi menjadi asam formiat yang meningkatkan keasaman darah, tarikan nafas menjadi pendek dan sering, hipotermia, koma, atau kematian (Gustiani, 2019).

Boraks adalah senyawa kimia turunan dari logam berat Boron (B), Boraks merupakan antiseptik dan pembunuh kuman. Boraks banyak digunakan sebagai bahan anti jamur, pengawet kayu, dan antiseptik pada kosmetik. Menurut Permenkes RI No 033 tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan, boraks adalah salah satu dari jenis bahan tambahan

pangan yang penggunaannya dilarang dalam produk makanan. Boraks banyak dijual bebas di kalangan masyarakat dengan jenis dan harga yang terjangkau, boraks sering digunakan sebagai pengental dan pemberi rasa gurih (Suseno, 2019).

Berdasarkan uji kualitas kimia makanan parameter formalin, pada sampel makanan pada sift pagi (07.00 wib) yaitu menu tahu goreng diperoleh hasil negatif. Sedangkan pada sift siang (11.00) yaitu menu tempe rebus diperoleh hasil negatif. Serta pada sift sore (15.00) yaitu menu nugget diperoleh hasil negatif. sehingga dapat dikatakan uji kualitas makanan secara kimia dengan parameter formalin sudah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan.

G. Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan

Mikrobiologi merupakan ilmu yang mempelajari tentang organisme hidup yang berukuran mikroskopis. Terdapat lima kelompok organisme : bakteri, protozoa, virus, serta alga dan cendawan mikroskopis. Adanya cemaran biologis pada pangan dapat mengakibatkan terjadinya foodborne diseases, yaitu penyakit yang ditularkan melalui makanan atau minuman yang tercemar (Hartati, 2016).

Pemeriksaan Angka Lempeng Total adalah suatu pemeriksaan yang bertujuan untuk menentukan jumlah bakteri pada suatu sampel. Dalam test tersebut diketahui perkembangan banyaknya bakteri di mana total bakteri tergantung atas formasi bakteri di dalam media tempat tumbuhnya dan masing-masing bakteri yang dihasilkan (Mursalim, 2018).

Berdasarkan uji kualitas mikrobiologi makanan parameter angka kuman, pada sampel makanan pada sift pagi (07.00 wib) yaitu menu nasi dengan sayur asem diperoleh hasil 8.900 koloni/gram, pada sift siang (11.00 wib) yaitu menu nasi dengan sayur bening diperoleh hasil 7.600 koloni/gram, dan sift sore (15.00 wib) yaitu menu nasi dengan sayur bobor diperoleh 8.300 koloni/gram. Sehingga dapat disimpulkan bahwa angka kuman pada menu di Instalasi Nutrisi di RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan sudah memenuhi syarat, dikarenakan hasil yang didapatkan tidak melebihi baku mutu berdasarkan BPOM RI Tahun

2009 Tentang Penetapan Batas Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam makanan.

H. Analisis Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan

Berdasarkan data yang telah didapatkan, baik melalui observasi, wawancara, pengukuran fisik lingkungan (suhu, kelembapan, dan pencahayaan), dan uji kualitas makanan secara fisik (organoleptik), kimia (formalin), dan mikrobiologi (angka kuman), penilaian hygiene sanitasi di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022 sudah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Permenkes Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

