

Kajian Keamanan Pangan Pada Menu Pepes Ikan Tuna Di Rumah

Sakit Bhakti Medicare

Aliya Tu Sadiah¹, Aminullah^{2*}

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda,
b.2110136@unida.ac.id

^{2*}Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda,
aminullah@unida.ac.id

ABSTRAK

Keamanan pangan sangat penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena berpengaruh langsung terhadap kesehatan dan pemulihan pasien. Kajian ini bertujuan untuk mempelajari keamanan pangan pada menu pepes ikan tuna di Rumah Sakit Bhakti Medicare. Metode yang digunakan meliputi observasi lapangan, wawancara, diskusi, dan kajian literatur untuk menganalisis keamanan pangan dalam pengolahan pepes ikan tuna. Analisis data yang dilakukan dalam kajian ini adalah dengan cara analisis deskriptif kualitatif. Hasil kajian menunjukkan bahwa proses pengolahan pepes ikan tuna sudah berjalan baik dan sesuai dengan standar keamanan pangan pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 78/Menkes/Per/IX/2013. Kesesuaian ini terlihat pada tahapan pemilihan bahan pangan, pengolahan pangan, dan penyajian hingga distribusi kepada pasien.

Kata Kunci: Keamanan pangan, pengolahan makanan, pepes ikan tuna, menu pasien, rumah sakit.

PENDAHULUAN

Salah satu aspek penting dalam pelayanan rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan bagi pasien. Makanan adalah kebutuhan pokok yang esensial bagi kehidupan manusia. Mutu dan keamanan makanan yang dikonsumsi pasien memiliki dampak besar terhadap kesehatan. Oleh karena itu, sebagai bagian dari upaya menyediakan makanan yang sehat dan bergizi, pepes ikan tuna menjadi salah satu pilihan menu yang sering disajikan di rumah sakit. Ikan tuna kaya akan asam lemak omega-3, protein, dan berbagai nutrisi penting lainnya yang bermanfaat bagi

kesehatan tubuh. ikan tuna juga mengandung senyawa antioksidan yang dapat melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas (Yamashita *et al.*, 2010). Namun, ikan tuna yang diolah tanpa mengikuti proses yang tepat bisa menjadi sarang mikroorganisme serta kontaminan kimia berbahaya yang berpotensi menimbulkan penyakit pada manusia (Sineke *et al.*, 2018).

Kasus-kasus keracunan makanan seharusnya dapat dicegah apabila produk pangan diolah melalui proses pengolahan yang tepat (BPOM, 2007). Proses pengolahan pepes ikan tuna di Rumah Sakit Bhakti Medicare melalui beberapa tahapan mulai dari pemilihan bahan pangan, pengolahan pangan, penyajian hingga pendistribusian kepada pasien. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, proses pengolahan makanan yang baik meliputi pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas, pengolahan dengan cara yang higienis, penyimpanan yang tepat, dan penyajian yang aman selain itu, tim dapur rumah sakit juga harus dilengkapi dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam pengolahan makanan.

Berdasarkan hal tersebut, dilakukan kajian di Rumah Sakit Bhakti Medicare agar dapat mengetahui proses pengolahan yang baik pada menu pepes ikan tuna. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mempelajari keamanan pangan pada menu pepes ikan tuna di Rumah Sakit Bhakti Medicare dalam rangka upaya pemahaman dan pengembangan disiplin ilmu Teknologi Pangan.

METODE PENELITIAN

Kajian ini dilaksanakan pada tanggal 7 Agustus – 7 September 2024 berlokasi di Rumah Sakit Bhakti Medicare dengan metode pelaksanaan berupa observasi langsung, wawancara, diskusi, dan kajian literatur untuk menganalisis keamanan pangan dalam pengolahan pepes ikan tuna. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

A. Pemilihan Bahan Pangan

Pada proses pemilihan bahan, petugas boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Medicare memeriksa mutu bahan yang sudah dibeli dari Pasar Cicurug. Proses ini dilakukan dengan mengamati kondisi ikan tuna yaitu memeriksa kesegaran dengan melihat warna, tekstur, dan aroma ikan.

Ikan tuna yang diperiksa sudah memenuhi kriteria kesegaran yaitu berwarna merah, beraroma segar khas laut, dengan tekstur padat dan elastis. Ikan tuna tersebut diterima dalam kondisi sudah terpotong-potong dengan ukuran yang sama dan terpisah dari bagian yang harus dibuang seperti kepala dan sirip. Potongan ikan tuna kemudian dicuci untuk menghilangkan kotoran dan memastikan kebersihannya sebelum diolah lebih lanjut.

Kemudian, bumbu yang digunakan dalam pengolahan pepes seperti bawang merah, bawang putih, daun salam, kunyit, lengkuas, serai, jahe, kemangi dan kemiri juga dibersihkan untuk memastikan mutunya terjaga dan terhindar dari kontaminasi serangga.

B. Pengolahan Pangan

Pada proses pengolahan pepes ikan tuna, petugas boga menyaipkan alat-alat yang dipakai seperti pisau, talenan, dan blender. Alat tersebut digunakan untuk memotong dan menghaluskan bumbu hingga menjadi bumbu siap pakai, bumbu kemudian di tumis hingga matang. Setelah matang, dimasukkan ikan tuna yang sudah melalui proses pencucian. Standar suhu pada proses pengolahan yaitu sekitar 90°C. Namun, pada saat pengolahan pepes ikan tuna tidak dilakukan kontrol suhu karena alat yang digunakan belum tersedia.

Waktu yang di gunakan selama pengolahan pepes ikan tuna di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Medicare relatif singkat yaitu selama 15 menit sehingga kandungan gizi pada ikan tetap terjaga. Kemudian setelah dilakukan proses

pengolahan, pepes ikan tuna yang telah matang dimasukan ke dalam wadah *stainless* dan ditutup menggunakan plastik *wrap* untuk meminimalisir kontaminasi. Setelah itu tim pemorsian langsung mengambil makanan untuk dilakukan proses penyajian sesuai dengan etiket yang disediakan.

Ruang pengolahan Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Medicare juga dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti ventilasi udara, perangkap hewan pengerat, dan *electric insect killer* untuk menangkap serangga. Sehingga kebersihan dan keamanan pada ruang pengolahan terjaga dengan baik.

C. Penyajian

Proses penyajian pepes ikan tuna di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Medicare dilakukan dengan menggunakan berbagai jenis alat makan yang dilengkapi sekat-sekat agar lauk, sayur, dan nasi tetap terpisah sehingga membuat makanan tidak cepat basi, selain itu masing-masing alat makan juga dilengkapi tutup untuk melindungi makanan dari paparan udara dan potensi kontaminasi silang. Untuk pasien VVIP dan VIP, pepes ikan tuna disajikan dalam piring keramik kecil, sementara untuk pasien kelas I, II, dan III, disajikan dalam plato *stainless* dengan lima sekat tertutup. Pasien isolasi TB paru menggunakan plato *stainless* dengan empat sekat tertutup, dan pasien dalam observasi di IGD, VK, serta ruang isolasi menggunakan alat makan sekali pakai.

Penyajian makanan dilakukan 30 menit sebelum waktu pendistribusian guna menjaga kesegaran dan kualitas makanan hingga tiba di pasien. Selain itu, alat makan yang digunakan dalam kondisi baik dan layak pakai. Tim pemorsian juga menggunakan APD seperti sarung tangan, masker dan penutup kepala agar setiap penanganan makanan dilakukan tanpa kontak langsung antara makanan dan anggota tubuh.

D. Distribusi

Proses pendistribusian makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Medicare dilakukan secara sentralisasi kepada pasien. Proses ini dilakukan sesuai dengan

standar keamanan yang berlaku, yaitu menggunakan *food trolley* dengan suhu pengangkutan yang terjaga pada rentang 40-60°C. Distribusi menu pepes ikan tuna diberikan pada pukul 11.30 sebagai hidangan makan siang pasien. Jadwal penyajian menu pepes ikan tuna diatur dengan siklus setiap 10 hari sekali, hal ini dilakukan untuk menghindari kebosanan pasien terhadap hidangan yang disajikan.

PEMBAHASAN

A. Pemilihan Bahan Pangan

Pemilihan bahan pangan dilakukan untuk memastikan kesegaran bahan yang digunakan dalam proses pengolahan. Kesegaran bahan pangan merupakan faktor yang berpengaruh dalam menjaga keamanan pangan dan mutu dari hidangan yang disajikan (Johnson *et al.*, 2018). Pemilihan bahan pangan diawali dengan mengamati apakah bahan pangan tersebut berwarna mencolok atau berbeda dari warna aslinya dan memperhatikan mutunya mulai dari visual, aroma serta tekstur dari bahan pangan. Ikan tuna memiliki spesifikasi kesegaran yang ditandai oleh beberapa ciri yaitu daging ikan tuna berwarna merah cerah dengan serat yang merekat kuat, tampak mengkilap, dan tidak tampak pelangi. Aromanya segar khas laut dengan tekstur padat, kompak, dan sangat elastis (BSN, 2013).

B. Pengolahan Pangan

Pengolahan pangan yang dilakukan dengan baik menjadi faktor penting dalam menjaga keamanan pangan. Pengolahan yang baik adalah pengolahan makanan yang menerapkan prinsip-prinsip *higiene* dan sanitasi (BPOM, 2019). Dalam prinsip *higiene* dan sanitasi, tempat pengolahan pepes ikan tuna harus dijaga kebersihannya untuk mencegah resiko kontaminasi terhadap hasil olahan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa dan hewan pengerat. Selain itu, penyusunan menu juga dilakukan dengan memperhatikan jenis dan jumlahnya serta lama waktu dalam pengolahan. penyusunan menu yang baik harus memperhatikan variasi bahan makanan, metode pengolahan yang tepat, serta porsi yang seimbang (Nurjanah *et al.*,

2019). Kemudian, peralatan masak yang digunakan sebaiknya terbuat dari bahan yang aman dan tidak menimbulkan bahaya bagi kesehatan serta mudah dibersihkan.

Proses pengolahan pepes ikan tuna juga harus memperhatikan suhu dan waktu pengolahan. Apabila waktu pengolahan terlalu lama maka nutrisi ikan tuna akan hilang dan kontrol suhu berpengaruh penting dalam menjaga kualitas, konsistensi, dan keamanan pada makanan karena kontrol suhu merupakan salah satu pedoman keselamatan pangan terkait dengan pengendalian suhu (Mamuaja, 2016). Hal ini bertujuan untuk mengendalikan jumlah bakteri yang merusak makanan dan menyebabkan penyakit.

C. Penyajian

Penyajian makanan adalah sebuah metode untuk menyajikan makanan kepada individu atau tamu, disusun dengan komposisi yang teratur serta permainan warna yang menarik untuk meningkatkan selera makan. (Istiyarningsih & Saraswati, 2020). Penyajian makanan harus memenuhi standar sanitasi, yaitu terhindar dari kontaminasi, dalam kondisi bersih dan tertutup, serta sesuai dengan kebutuhan diet pasien di rumah sakit (PERMENKES No. 1204 tahun 2004). Apabila peralatan makan yang digunakan untuk menyajikan makanan masih terdapat residu makanan atau mikroorganisme patogen, maka ketika makanan baru ditempatkan di atasnya, mikroorganisme tersebut dapat berpindah ke makanan yang akan dikonsumsi, sehingga meningkatkan risiko infeksi bagi pasien (Marisdayana *et al.*, 2017). Selain itu, dalam prinsip keamanan pangan proses penyajian makanan harus tepat menu tepat tata hidangan dan sesuai dengan jumlahnya.

D. Distribusi

Proses distribusi makanan yang dilakukan dengan menggunakan *food trolley* yang menjaga suhu pengangkutan pada rentang yang aman merupakan langkah penting dalam menjaga keamanan pangan. Suhu pengangkutan makanan yang tidak terjaga dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri patogen yang berpotensi menyebabkan keracunan makanan. (Brown *et al.*, 2021)

KESIMPULAN

Kajian keamanan pangan pada menu pepes ikan tuna di Rumah Sakit Bhakti Medicare mencakup pemilihan bahan pangan, pengolahan pangan, penyajian dan distribusi. Dalam pemilihan bahan pangan dilakukan pemilihan ikan tuna segar dan bumbu dengan mutu baik. Proses pengolahan makanan dijalankan sesuai dengan prosedur yang berlaku, namun pemantauan suhu selama pengolahan perlu ditingkatkan untuk memastikan keamanan pangan yang lebih baik. Proses penyajian dan distribusi makanan kepada pasien menggunakan peralatan yang memadai untuk menjaga kebersihan dan mengurangi risiko kontaminasi. Berdasarkan hasil pelaksanaan, secara keseluruhan proses pengolahan pepes ikan tuna sudah berjalan baik sesuai dengan standar keamanan pangan.

REFERENSI

- Brown, E., Lee, A., & Smith, J. (2021). The impact of food transportation on food safety. *International Journal of Food Hygiene*, 8(4), 201-215.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2007). *Cara produksi pangan yang baik II. Modul pelatihan pengawas pangan tingkat muda*. IPB, Bogor.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2019 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Diolah dan Dikemas Secara Aseptik*. Jakarta: BPOM.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Ikan segar*.
- Istiyarningsih, T. S., & Saraswati, P. (2020). Penyajian dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di RSA UGM. *Jurnal Sosial Akademik*, 6, 1-10.
- Johnson, A., Smith, B., & Lee, C. (2018). The importance of food safety in healthcare facilities. *Journal of Food Safety*, 10(2), 45-58

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2004). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204 Tahun 2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit.*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78/Menkes/Per/IX/2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan mutu dan keamanan pangan.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376-382.
- Nurjanah, S., et al. (2019). The Effect of Good Manufacturing Practices on the Microbial Contamination of Traditional Food in Small and Medium Enterprises. *Journal of Food and Nutrition Research*, 7(10), 722-727.
- Sineke, J., Paruntu, O. L., & Purba, R. B. (2018). Aplikasi keamanan pangan untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku makanan dalam pengolahan makanan di Rumah Sakit Bolaang Mongondow. *Jurnal GIZIDO*, 10(2), 83-92.
- Yamashita, Y., Yabu, T., & Yamashita, M. (2010). Discovery of the strong antioxidant selenoneine in tuna and selenium redox metabolism. *World journal of biological chemistry*, 1(5), 144.