

POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Rahma Amalia Putri

Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Menu Balado Ikan-ikanan Vegetarian di RS Advent Bandar Lampung Tahun 2022.

ABSTRAK

Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit dibutuhkan untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dan mempercepat penyembuhan. *Food safety* dirumah sakit harus sangat diperhatikan karena konsumen dari makanan tersebut merupakan pasien yang sedang dalam tahap pengobatan. Tahu merupakan bahan pangan yang mudah terkontaminasi bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp.* Sistem HACCP dirancang untuk meminimalkan resiko bahaya keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana gambaran penerapan HACCP pada menu balado ikan-ikanan vegetarian di RS Advent Bandar Lampung.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP pada menu balado ikan-ikanan vegetarian di RS Advent Bandar Lampung tahun 2022. Variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah komponen-komponen proses penerapan HACCP.

Pembentukan tim HACCP di RS Advent Bandar Lampung belum tepat, sehingga perlu pembentukan tim HACCP kembali dengan melibatkan pihak dengan keahlian beragam. Diagram alir yang dibuat telah sesuai dengan pelaksanaan di lapangan, namun suhu ruangan penyimpanan bahan kering dan penyimpanan *chiller* terjadi kenaikan suhu, sehingga perlu dilakukannya pemeriksaan suhu penyimpanan. Hasil analisa bahaya yang teridentifikasi yaitu benda asing dan mikroba *staphylococcus aureus* dan *salmonella sp.*

Titik Kendali Kritis terletak pada tahap penerimaan tahu dan telur ayam, penyimpanan telur ayam, pencampuran adonan serta tahap pengolahan. Batas kritis terletak pada karakteristik bahan baku yang diterima dan suhu penyimpanan serta pemanasan. Sistem monitoring dilakukan dengan cara pengecekan visual yang dilakukan oleh petugas. Belum terdapat pencatatan dan dokumentasi suhu proses pemasakan, sehingga perlu dilaksanakannya pencatatan suhu pemasakan. Penggunaan APD pada penjamah makanan menu balado ikan-ikanan belum berjalan dengan baik pada saat proses persiapan dan pengolahan, sehingga dapat menyediakan slogan yang memotivasi petugas instalasi gizi untuk menggunakan APD lengkap yang ditempelkan di area kerja petugas pengolahan.

Kata kunci : HACCP, Keamanan Pangan dan Menu Vegetarian
Daftar bacaan : 38 (1997-2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2022**

Rahma Amalia Putri

An Overview of the Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on the Vegetarian Fish Balado Menu at Advent Bandar Lampung Hospital in 2022.

ABSTRACT

Quality nutrition services in hospitals are needed to achieve and maintain optimal nutritional status and accelerate healing. Food safety in hospitals must be considered because consumers of these foods are patients who are in the treatment stage. Tofu is a food that is easily contaminated with *Staphylococcus aureus* and *Salmonella* sp. The HACCP system is designed to minimize the risk of food safety hazards. This study aims to find out how the description of the application of HACCP on the vegetarian fish balado menu at the Adventist Hospital Bandar Lampung.

This research is a descriptive type to find out the description of the implementation of HACCP on the vegetarian fish balado menu at the Bandar Lampung Adventist Hospital in 2022. The variables studied in this study were the components of the process of implementing HACCP.

The formation of the HACCP team at the Bandar Lampung Adventist Hospital was not right, so it was necessary to re-establish the HACCP team by involving parties with various expertise. The flow chart made is in accordance with the implementation in the field, but the temperature of the dry material storage room and chiller storage has an increase in temperature, so it is necessary to check the storage temperature. The results of the hazard analysis identified were foreign bodies and microbes *staphylococcus aureus* and *salmonella* sp.

Critical Control Points are at the stage of receiving tofu and chicken eggs, storing chicken eggs, mixing dough and processing stages. The critical limit lies in the characteristics of the raw materials received and the storage and heating temperatures. The monitoring system is carried out by means of visual checks carried out by officers. There is no recording and documentation of the temperature of the cooking process, so it is necessary to record the cooking temperature. The use of PPE on food handlers on the vegetarian fish balado menu has not gone well during the preparation and processing process, so it can provide a slogan that motivates nutrition installation officers to use complete PPE that is affixed to the processing worker's work area.

Keyword : HACCP, Food Safety and Vegetarian Fish Menu
Reading List : 38 (1997-2020)