

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 2023

Khoirunnisa Ken Maulidiana

Gambaran Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Menu Ayam bumbu sate dan Tahu Kalio di RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Tahun 2023

xi + 103 halaman + 14 tabel, 5 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu upaya memperbaiki dietetik masyarakat, kelompok, individu, atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam keadaan sehat atau sakit. Pada tahun 2021 tercatat 627 kasus (8,67%) yang disebabkan oleh keracunan makanan. Data ini diperoleh dari kajian analisis yang dilakukan pada (3) tahun terakhir. Hal tersebut dipengaruhi oleh adanya kesalahan dalam penanganan, baik dalam rantai pasok maupun proses pengolahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif untuk mengetahui gambaran Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di RSUD Dr.H.Abdul Moeloek yang dimulai dari bulan November 2022 – Januari 2023 dan dilanjutkan kembali pada bulan Maret – Mei 2023. Sampel pada penelitian ini adalah bahan baku yang digunakan pada proses pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio di Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

Pembentukan tim HACCP di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek belum tepat dikarenakan belum memiliki sertifikat keahlian khusus yang mendukung penerapan HACCP dan belum menerapkan prinsip HACCP sehingga perlu dilakukan perbaikan struktur organisasi HACCP yang melibatkan pihak yang memiliki keahlian terutama dibidang *food safety*. Diagram alir yang dibuat telah sesuai dengan pelaksanaan di lapangan.

Titik kendali kritis terletak pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, dan pengolahan. Batas kritis terletak pada karakteristik bahan baku yang ditetima dan suhu penyimpanan serta suhu pemasakan. Sistem monitoring dilakukan dengan cara pengecekan visual oleh petugas. Belum terdapat catatan dan dokumentasi suhu proses pemasakan, sehingga perlu dilaksanakannya pencatatan suhu pemasakan. Perlu dilakukannya penerapan HACCP untuk menu ayam bumbu sate dan tahu kalio oleh Instalasi Gizi.

Kata Kunci : HACCP, Ayam bumbu sate, Tahu Kalio
Daftar Bacaan : 44 (2010 – 2022)

**TANJUNGPURONG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION
Final Project, 2023**

Khoirunnisa Ken Maulidiana

Description of the Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on the Satay Seasoned Chicken and Tofu Menu at Dr.H.Abdul Moeloek Hospital in 2023

xi + 103 pages, 14 tables, 5 pictures, 9 attachments

ABSTRAK

Nutrition services in hospitals are an effort to improve community, group, individual or client dietetics which is a series of activities that include collection, processing, analysis, conclusions, recommendations, implementation and evaluation of nutrition in order to achieve optimal health status in a state of health or illness. .. In 2021 there were 627 cases (8.67%) caused by food poisoning. This data was obtained from an analytical study conducted in the last (3) years. This is influenced by errors in handling, both in the supply chain and processing processes. This study aims to describe the implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on the menu of chicken satay and tofu at Dr.H.Abdul Moeloek General Hospital, Lampung Province.

This type of research is a descriptive research to describe the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on the chicken satay and tofu menu at Dr.H.Abdul Moeloek Hospital which starts from November 2022 - January 2023 and resumes in March - May 2023. The samples in this study were the raw materials used in the process of making the chicken satay and tofu menu at the Nutrition Installation of RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Lampung Province

Formation of the HACCP team at RSUD Dr. H. Abdul Moeloek is not right because he does not have a special expertise certificate that supports HACCP implementation and has not implemented HACCP principles, so it is necessary to improve the HACCP organizational structure involving parties who have expertise, especially in the field of food safety. The flow chart made is in accordance with the implementation in the field.

Critical control points are located at the stages of raw material receiving, storage, and processing. The critical limit lies in the characteristics of the raw materials received and the storage temperature and cooking temperature. The monitoring system is carried out by visual checking by officers. There are no records and documentation of the temperature of the cooking process, so it is necessary to record the cooking temperature. It is necessary to implement HACCP for the menu of chicken satay seasoning and tofu kalio by the nutrition installation.

Keywords : HACCP, Satay Seasoned Chicken, Kalio Tofu
Reading List : 44 (2010 – 2022)