

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURU  
JURUSAN GIZI  
Proposal Tugas Akhir, Mei 2023**

Maida Puri Izzati

Gambaran Evaluasi Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point  
Menu Lauk Hewani Bahan Baku Telur di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

xiii + 84 halaman + 11 table + 2 gambar, 8 Lampiran

**ABSTRAK**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan serta indikasi penyakit pasien. Instalasi gizi sebagai pusat penyelenggaraan makanan bagi pasien dirumah sakit yang mungkin menjadi titik terjadinya keracunan makanan maupun penularan wabah penyakit, baik karena terkontaminasi bakteri dari penjamah maupun alat alat yang digunakan untuk proses pengolahan, metode penyimpanan yang tidak tepat, proses pengolahan yang tidak sesuai prosedur, maupun bakteri yang berasal dari bahan makanan. Salah satu bahan makanan yang memiliki resiko tinggi terhadap terjadinya bahaya biologi adalah bahan pangan hewani. Bahan pangan hewani merupakan sumber utama bakteri penyebab infeksi dan intoksikasi serta rentan mengalami kontaminasi dan bahaya bahaya mikrobiologi, fisik dan kimia. Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) menjadi salah satu system penting dalam meminimalisir resiko yang dapat timbul dari pengolahan makanan khususnya dirumah sakit.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif untuk menggali atau memperoleh informasi yang rinci mengenai penerapan system analisis dan pengendalian titik kritis pada menu lauk hewani bahan baku telur.

Pembentukan tim HACCP di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung belum tepat dikarenakan belum memiliki sertifikat keahlian khusus yang mendukung penerapan HACCP dan belum menerapkan prinsip HACCP sehingga perlu dilakukan perbaikan struktur organisasi HACCP dengan melibatkan pihak yang memiliki keahlian beragam terutama di *food safety*. Diagram alir yang dibuat telah sesuai dengan pelaksanaan dilapangan, namun dilakukan proses penyimpanan pada santan dengan suhu -10-5°C.

Titik kendali kritis terletak pada tahap penerimaan telur ayam, penyimpanan, dan pengolahan. Batas kritis terletak pada karakteristik bahan baku yang diterima dan suhu penyimpanan serta pemanasan. System monitoring dilakukan dengan cara pengecekan visual oleh petugas. Belum terdapat pencatatan dan dokumentasi suhu proses pemasakan, sehingga perlu dilaksanakannya pencatatan suhu pemasakan.

Kata kunci : HACCP, Prinsip HACCP, Bahan baku telur, Mutu Makanan  
Kognitif Daftar Bacaan: (2010 -2022)

**TANJUNGPURU HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTMENT OF NUTRITION  
Final Project Proposal, Mei 2023**

Maida Puri Izzati

Description Evaluation of the Application of the Principles of Hazard Analysis Critical Control Point Menu Animal Side Dishes Raw Material Eggs at the Bandar Lampung Adventist Hospital.

xiii + 84 pages + 11 tables + 2 pictures, 8 Appendices

**ABSTRACT**

The administration of food in the hospital must be optimal. Organizing food that does not meet health requirements (not sanitary and hygienic). The nutrition installation as a center for organizing food for patients in hospitals which may be a point of occurrence of food poisoning and disease outbreaks, both due to contamination of bacteria from handlers and the tools used for processing, improper storage methods, inappropriate processing procedures, and bacteria from food. One food ingredient that has a high risk of biological hazards is animal food. Foodstuffs of animal origin are the main source of bacteria that cause infection and intoxication and are susceptible to contamination and microbiological, physical and chemical hazards. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is an important system in minimizing risks that can arise from food processing, especially in hospitals.

This type of research is a descriptive research to explore or obtain detailed information regarding the application of critical point analysis and control systems on animal side dish menus with raw egg ingredients.

The formation of the HCCP team at Advent Bandar Lampung Hospital is not appropriate because it does not have a specific expertise certificate that supports HACCP implementation and has not implemented HACCP principles so it is necessary to improve the HACCP organizational structure by involving parties who have diverse expertise, especially in food safety. The flow chart made is appropriate with the implementation in the field, but the storage process is carried out in coconut milk with a temperature of -10-5°C.

Critical control points are located at the stages of receiving, storing and processing chicken eggs. The critical limits lie in the characteristics of the raw materials received and the storage and heating temperatures. System monitoring is carried out by visual checking by officers. There is no recording and documentation of the temperature of the cooking process, so it is necessary to record the cooking temperature.

Keywords: HACCP, HACCP Principles, Egg raw materials, Food Quality  
Cognitive Reading List: (2010 -2023)