

**RANCANGAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
PENGELOLAAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
STUDI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM HAJI SURABAYA**

FARHANI PUTRI MUNGGARANI

PEMBIMBING : SUDARMAJI, S. KM., M. Kes

SUBJEK : HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (FOOD SAFETY SYSTEM) AND HOSPITAS-FOOD SERVICES

KKC KK FKM 190/10 Mun r

Copyright © 2010 by Airlangga University Library Surabaya

ABSTRAK

Hazard Analysis Critical Control Point merupakan suatu pendekatan sistematis untuk menjamin mutu dan keamanan pangan. Sistem ini perlu diterapkan dalam catering rumah sakit yang notabene konsumennya adalah pasien yang membutuhkan makanan aman untuk masa penyembuhannya. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat rancangan sistem HACCP untuk dipergunakan pada pengelolaan makanan pasien rawat inap di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional. Penelitian ini dilakukan dengan mengobservasi pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Haji Surabaya. Berdasarkan waktunya, penelitian dilakukan dengan rancangan *cross sectional*. Sedangkan berdasarkan analisis datanya, penelitian ini termasuk penelitian deskriptif. Yang termasuk variabel independennya adalah suhu, waktu serta faktor GMP dan SSOP. Faktor GMP dan SSOP ini meliputi manajemen, bangunan tempat pengolahan, kelengkapan sarana pengolahan, suplai air, gudang bahan makanan, peralatan memasak, cara pengolahan makanan, cara menyimpan bahan makanan dan makanan jadi, penjamah makanan, penyajian makanan dan distribusi makanan. Sedangkan variabel dependennya meliputi kualitas makanan, prinsip HACCP dan rancangan HACCP.

Hasil dari penelitian ini adalah rancangan HACCP untuk pengelolaan makanan pasien rawat inap di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Haji Surabaya yang termasuk di dalamnya identifikasi tiga bahaya yakni bahaya biologi, fisika dan kimia. Ditemukan 8 CCP pada pengolahan makanan yang batas kritisnya meliputi parameter suhu, waktu dan organoleptik. Tindakan koreksi yang perlu dilakukan adalah penambahan waktu pemanasan dan pemanasan kembali. Prosedur verifikasi dilakukan setiap enam bulan sekali dengan cara pengambilan sampel untuk uji mikrobiologi, uji fisik dan organoleptik.

Kata kunci: HACCP, pengelolaan makanan pasien rawat inap

**RANCANGAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
PENGELOLAAN MAKANAN PASIEN RAWAT INAP
STUDI DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM HAJI SURABAYA**

FARHANI PUTRI MUNGGARANI

PEMBIMBING : SUDARMAJI, S. KM., M. Kes

SUBJEK : HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (FOOD SAFETY SYSTEM) AND HOSPITAS-FOOD SERVICES

KKC KK FKM 190/10 Mun r

Copyright © 2010 by Airlangga University Library Surabaya

ABSTRACT

HACCP is a systemic approach that guarantees the food quality and safety. This system needs to be applied in hospital catering whom the consumers are patients that need safety food for their recovery.

The objective of this study is to make HACCP plan system to be used in food management for nutritious installation of Haji Hospital Surabaya. This research is a kind of observational research. The research is done by observing food management of Haji Hospital Surabaya. Based on the time, this research uses cross sectional plan, while based on the data analysis this research can be categorized as descriptive research. The independent variables are temperature, time, GMP and SSOP. GMP and SSOP include management, processing building, processing complements, water supply, food warehouse, cooking appliances, food processing, food storage, food handler, food serving and food distribution. And for dependent variables are *E. coli* count, HACCP principles and HACCP plan.

As the result, HACCP plan identifies three dangers which are biological, physical and chemical danger. Seven CCP are found in the food processing which the critical limit includes temperature, time and organoleptic. Verification acts that need to be done onces every six months by taking samples for microbiology test, physical test and organoleptics.

Keywords: HACCP, management of patient food