

ABSTRAK

Nama : Putra Perwira Pratama (1321805001)
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) Penyediaan Makanan Konsumsi Pasien pada Salah Satu Rumah Sakit di DKI Jakarta
Dosen Pembimbing : Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar IPM dan Ir. Muhami, M.S. IPM

Penyediaan makanan di Rumah Sakit harus dilakukan sebersih mungkin dari segala bentuk pencemaran, agar proses penyembuhan pasien lebih cepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerapan HACCP dalam penyediaan makanan konsumsi pasien pada salah satu Rumah Sakit di DKI Jakarta tahun 2021. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan melakukan pengamatan langsung pada Ruang Produksi Instalasi Gizi Rumah Sakit. Proses yang diamati adalah proses penyediaan makanan konsumsi untuk menu makan siang pasien. Analisis yang dilakukan adalah penilaian penerapan HACCP pada setiap tahapan penyediaan makanan konsumsi pasien. Tingkat penilaian kualitatif ada 3 (tiga), yaitu baik, cukup, dan kurang, merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013 mengenai “Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit”. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa tahapan-tahapan penyediaan makanan konsumsi pada Ruang Produksi Instalasi Gizi Rumah Sakit terdiri atas Penerimaan Bahan, Penyimpanan Bahan, Persiapan Bahan, Pemasakan Bahan, Penyajian Makanan, dan Persiapan Pendistribusian Makanan. Penerapan HACCP pada Rumah Sakit tempat penelitian, sudah tergolong baik. Titik kritis selama proses penyediaan makanan konsumsi ada pada tahap persiapan bahan makanan, sedangkan titik kendali kritis berada di tahap penyimpanan, dan pemasakan bahan makanan.

Kata Kunci: HACCP, Makanan Konsumsi, Pasien Rumah Sakit

ABSTRACT

The provision of food in hospitals must be done as clean as possible from all forms of contamination, so that the patient's healing process is faster. This study aims to determine the level of application of HACCP in the provision of food for patient consumption at a hospital in DKI Jakarta in 2021. The method used in this study is a qualitative descriptive method by conducting direct observations in the Production Room of the Hospital Nutrition Installation. The process observed is the process of providing food consumption for the patient's lunch menu. The analysis carried out is an assessment of the application of HACCP at each stage of providing food for patient consumption. There are 3 (three) levels of qualitative assessment, namely good, sufficient, and poor, referring to the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 78 of 2013 concerning "Guidelines for Hospital Nutrition Services". Based on the results of the study, it can be concluded that the stages of providing food consumption in the Production Room of the Hospital Nutrition Installation consist of Receipt of Materials, Storage of Materials, Preparation of Materials, Cooking of Materials, Food Serving, and Preparation of Food Distribution. The implementation of HACCP in the research hospital is already quite good. The critical point during the process of providing food for consumption is at the stage of food preparation, while the critical control point is at the stage of storage and cooking of foodstuffs.

Key Words: HACCP, Consumption Food, Hospital Patient