



TUGAS AKHIR

**Rancangan *Hazard Analysis and
Critical Control Points* (HACCP)
Pengelolaan Bubur Saring Bagi Pasien
Di Rumah Sakit Permata Cirebon**

HANA MUZAYYANAH

P2.06.31.2.22.016

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025



TUGAS AKHIR

**Rancangan *Hazard Analysis and
Critical Control Points* (HACCP)
Pengelolaan Bubur Saring Bagi Pasien
Di Rumah Sakit Permata Cirebon**

HANA MUZAYYANAH

P2.06.31.2.22.016

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

RANCANGAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) PENGELOLAAN BUBUR SARING BAGI PASIEN DI RUMAH SAKIT PERMATA CIREBON

Hana Muzayyanah¹, Sholichin²

INTISARI

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah sebuah sistem penjaminan mutu dengan pendekatan preventif atau berupa pencegahan yang bersifat ilmiah, rasional, dan sistematis untuk menghasilkan makanan yang aman dan layak bagi konsumen. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melaporkan jumlah total data kasus keracunan tahun 2023 sebanyak 1.722 kasus dari berbagai kategori penyebab termasuk akibat binatang, bahan kimia, pestisida, dan lain-lain dengan kelompok Pangan sejumlah 1.110 kasus. Tujuan dari penelitian ini adalah membuat rancangan HACCP pada pengelolaan bubur saring di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon. Jenis penelitian ini adalah observasional dengan metode deskriptif analisis kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan untuk jenis bubur saring di Rumah Sakit Permata Cirebon dilakukan sama dengan penyelenggaraan makanan yang dilakukan untuk pasien lainnya. Rancangan HACCP berhasil disusun dengan mencakup 12 langkah dan 7 prinsip dan didapatkan lima titik kendali kritis (CCP) pada pengolahan bubur saring yaitu proses pencucian, pemasakan, perebusan, *holding time*, dan pendistribusian dengan potensi bahaya biologis cemaran *Escherichia coli*, dan *Bacillus cereus* yang berasal dari bahan baku. Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan melakukan uji laboratorium untuk mengetahui keberadaan bakteri patogen.

Kata kunci : Bubur Saring, HACCP, Rumah Sakit, Sistem Penyelenggaraan Makanan, Titik Kendali Kritis

¹Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

²Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah Subhanahu Wa Taala Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas segala rahmat dan karunia yang dilimpahkan-Nya sehingga Tugas Akhir yang berjudul “Rancangan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Pengelolaan Bubur Saring bagi Pasien di Rumah Sakit Permata Cirebon” dapat diselesaikan dengan baik pada waktunya.

Penyusunan Tugas Akhir ini diajukan sebagai acuan untuk melaksanakan penelitian sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar Ahli Madya Gizi (A.Md.Gz) pada Program Studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.

Selama proses penyusunannya, Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik berupa bimbingan, motivasi, maupun pengarahan. Maka perkenankan penulis untuk menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, Msi Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan motivasi bagi seluruh mahasiswa termasuk penulis untuk selalu semangat sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Sholichin, SP, MT selaku Pembimbing yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, pengarahan, serta saaran dalam penyusunan Tugas Akhir sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
3. Dosen dan Staff Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya atas segala motivasi dan dukungan selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
4. Orang tua dan kakak penulis yang selalu mendukung dan mendoakan yang terbaik serta mengorbankan tenaga dan materi demi membantu penyusunan Tugas Akhir ini terselesaikan dengan baik.
5. Annisa Syarif Toyib, Arzeti Sukma Marsendy, Azmiy Afriz Khodijah, Intan Saharani, Nadyne Nyssa Ayu Alzayaga, Riska Sandia Agustin selaku sahabat-sahabat penulis serta teman-teman organisasi BEM kabinet Abhipraya Cakra

Sagara yang selalu mendukung, memotivasi, menghibur, dan membantu dalam penyusunan Tugas Akhir secara langsung maupun tidak langsung sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.

6. Sahabat-sahabat SMA, Nana, dan Xdinary Hunters yang selalu menjadi *emotional support* walaupun dari kejauhan serta senantiasa memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Rekan-rekan dan pihak-pihak lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir.

Cirebon, 10 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teori	7
1. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit	7
2. Makanan Saring	8
3. Keamanan Pangan	9
4. <i>Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP)</i>	10
5. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	11
6. <i>Hazard Anlysis and Critical Control Point (HACCP)</i>	12
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
C. Variabel dan Definisi Operasional	28
D. Teknik Pengumpulan Data	35
E. Pengolahan dan Analisis Data	36
F. Jalannya Penelitian.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38

A.	Gambaran Umum Rumah Sakit Permata	38
1.	Sejarah Perkembangan Rumah Sakit Permata Cirebon.....	38
2.	Jenis Pelayanan di Rumah Sakit	38
3.	Visi dan Misi, Value, dan Motto	39
4.	Tujuan Rumah Sakit Permata Cirebon	41
5.	Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon	41
6.	Struktur Organisasi Instalasi Gizi	43
B.	Penyelenggaraan Makanan.....	43
1.	Perencanaan Menu.....	43
2.	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	44
3.	Perencanaan Anggaran Belanja	45
4.	Pengadaan Bahan Makanan.....	46
5.	Penerimaan dan Penyimpanan.....	48
6.	Pengolahan Bahan Makanan.....	49
7.	Distribusi Makanan.....	50
C.	Rancangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	51
1.	Menyusun Tim HACCP	51
2.	Deskripsi Produk	52
3.	Identifikasi Penggunaan Produk.....	54
4.	Penyusunan Diagram Alir.....	55
5.	Verifikasi Diagram Alir.....	56
6.	Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan (Prinsip 1)	59
7.	Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP) (Prinsip 2)	74
8.	Penetapan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>) (Prinsip 3)	79
9.	Monitoring CCP, Tindakan Koreksi, Verifikasi, dan Dokumentasi (Prinsip 4 - Prinsip 7).....	81
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		84
A.	Simpulan.....	84
B.	Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....		88
LAMPIRAN.....		90

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Definisi Operasional	29
Tabel 2. Perhitungan Biaya Bubur Saring	46
Tabel 3. Rancangan Tim HACCP	52
Tabel 4. Deskripsi Produk.....	53
Tabel 5. Identifikasi Penggunaan Produk	54
Tabel 6. Identifikasi Kelompok Bahaya pada Bahan Baku	60
Tabel 7. Analisa Bahaya pada Tahapan Proses Produksi Bubur Saring.....	64
Tabel 8. Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP) pada Pengolahan Bubur Saring	74
Tabel 9. Penetapan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>) pada Pengolahan Bubur Saring	79
Tabel 10. Monitoring CCP, Tindakan Koreksi, Verifikasi, dan Dokumentasi pada Pengolahan Bubur Saring	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Matriks Pengujian Risiko.....	19
Gambar 2. Pohon Keputusan CCP.....	21
Gambar 3. Kerangka Teori.....	26
Gambar 4. Kerangka Konsep.....	27
Gambar 5. Struktur Organisasi Intsalasi Gizi Rumah Sakit Permata Cirebon	43
Gambar 6. Diagram Alir Pengolahan Bubur Saring	55
Gambar 7. Verifikasi Diagram Alir Pengolahan Bubur Saring	56
Gambar 8. Matriks Pengujian Risiko.....	68
Gambar 9. Diagram Alir Proses Titik Kendali Kritis	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Observasi Pengolahan Bubur Saring.....	91
Lampiran 2. Dokumentasi Pencatatan Suhu di Ruang Produksi	92
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Laboratorium.....	93
Lampiran 4. Naskah Penjelasan Penelitian	94
Lampiran 5. Lembar Pernyataan Narasumber	95
Lampiran 6. Kuesioner untuk Ahli Gizi	97
Lampiran 7. Formulis Susunan Tim HACCP	98
Lampiran 8. Formulir Deskripsi Produk.....	99
Lampiran 9. Formulir Identifikasi Penggunaan Produk.....	100
Lampiran 10. Formulir Identifikasi Kelompok Bahaya Bahan Baku	101
Lampiran 11. Formulir Analisa Bahaya pada Tahapan Proses Produksi.....	102
Lampiran 12. Formulir Penetapan <i>Critical Control Point</i>	103
Lampiran 13. Formulir Penetapan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>).....	104
Lampiran 14. Formulir Monitoring CCP, Tindakan Koreksi, Verifikasi, Dokumentasi	105