



TUGAS AKHIR

Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Points* Pada Penyediaan Menu Makan Siang Bagi Pasien Hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon

**Qatrunada Salsabiela
P2.06.31.2.22.030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



TUGAS AKHIR

Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Points* Pada Penyediaan Menu Makan Siang Bagi Pasien Hipertensi di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon

**Qatrunada Salsabiela
P2.06.31.2.22.030**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan Judul

**“Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Points*
pada Penyediaan Menu Makan Siang Bagi Pasien Hipertensi
di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon”**

Disusun oleh:

QATRUNADA SALSABIELA

NIM. P2.06.31.2.22.030

Pembimbing :

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'SM' with a stylized flourish.

Sholichin, SP, MT

NIP. 198112023211008

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir dengan judul

**“Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Points*
pada Penyediaan Menu Makan Siang Bagi Pasien Hipertensi
di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon”**

Disusun Oleh:

Nama : Qatrunada Salsabiela

NIM : P2.06.31.2.22.030

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 14 Mei 2025 dan
dilakukan revisi sesuai saran Dewan Penguji

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

Sholichin, SP, MT

NIP. 198112062023211008

(.....)

Penguji I

Yayah Afriyah, STP

(.....)

Penguji II

Priyo Sulistiyono, SKM, MKM

NIP. 197105121992031004

(.....)

Mengetahui:

Program Studi D III Gizi Cirebon

Ketua,

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001



RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS* PADA PENYEDIAAN MENU MAKAN SIANG BAGI PASIEN HIPERTENSI DI RUMAH SAKIT CIREMAI KOTA CIREBON

Qatrunada Salsabiela¹, Sholichin²

INTISARI

Makanan dan minuman yang tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Terdapat 6.402 total kasus keracunan akibat dari makanan yang kontaminasi, di Indonesia terdapat kasus keracunan pangan salah satunya terjadi di rumah sakit dan kegiatan pemberian makanan massal. Salah satu sistem yang efektif untuk menjamin keamanan pangan adalah *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, yang fokus pada pencegahan bahaya daripada pengujian produk akhir. Tujuan Penelitian ini adalah untuk merancangan HACCP dalam penyediaan menu makan siang hari keenam bagi pasien hipertensi di Ruma Sakit Ciremai Kota Cirebon.

Penelitian menggunakan metode kualitatif. Penelitian dilakuakn pada 6 Januari 2025 di Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon. Sampel penelitian adalah menu makan siang hari keenam untuk pasien hipertensi. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dan pengisian kuesioner. Analisis data secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di Rumah sakit Ciremai Cirebon sudah sesuai dengan standar. Rancangan HACCP ada 6 keahlian yang diperlukan dan harus terpenuhi. Analisis potensi bahaya pada bahan baku pembuatan bubur, dadar telur, tempe bumbu kare, dan sapo tofu termasuk dalam kategori VI dan untuk produk akhir dalam kategori III. Tahapan proses yang termasuk Critical Control Point adalah proses perebusan dan pencucian pada hidangan bubur, telur dan sapo tofu dengan batas kritis air tidak ada bakteri E. Coli, pengorengan dan penumisan pada hidangan tempe bumbu kare dan dadar telur dengan batas kritis minyak goreng tidak berwarna gelap dan tidak beraroma tengik. Tindakan koreksi proses perebusan lebih higienis, pengorengan dan penumisan dilakukan dengan mengganti minyak jika sudah coklat/gelap dan beraroma tengik.

Kata Kunci : HACCP, Rumah Sakit, Penyelenggaraan makanan

¹Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Kemenkes Tasikmalaya

²Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala Alhamdulillah atas rahmat, karunia, dan hidayah-Nya peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul "Rancangan Hazard Analysis Critical Control Point Dalam Penyediaan Menu Makan Siang Bagi Pasien Hipertensi Di Rumah Sakit Ciremai Cirebon" dengan baik dan maksimal. Sholawat serta salam kepada Rasulullah Muhammad Shalallahu 'Alaihi Wassalam yang telah menjadi suri tauladan terbaik bagi peneliti.

Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu prasyarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Gizi. Peneliti menyadari dalam penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari doa, dukungan, bantuan, bimbingan dan semangat yang diberikan dari berbagai pihak baik berupa materi, moral maupun doa. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih khususnya kepada:

1. Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si selaku Ketua Program Studi D-III Gizi Cirebon atas bimbingan, dukungan dan arahan sehingga menciptakan lingkungan akademik yang kondusif dan inspiratif.
2. Sholichin, SP, MT selaku Dosen Pembimbing atas bimbingan, arahan, masukan, dan semangat yang selalu diberikan kepada peneliti baik pada saat perkuliahan maupun selama bimbingan. Sungguh suatu kehormatan dan bangga bisa berkesempatan menjadi mahasiswi bimbingan bapak.
3. Yayah Afriyah, STP selaku dewan penguji 1 yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Priyo Sulistiyono, SKM, MKM selaku dewan penguji 2 yang telah membantu dan memberikan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.

5. Bapak dan Ibu seluruh Dosen Prodi D-III Gizi Cirebon, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya yang telah mendidik dan membimbing penulis selama perkuliahan.
6. Bapak Muhtar, Ibu Mukaromah, Teh Atik, Teh Norma, A Oyan, dan seluruh keluarga besar penulis atas limpahan doa yang tiada henti, dukungan yang tulus, dan kehadiran yang selalu memberikan kekuatan di setiap langkah penulis.
7. Fina, Vinin, Maryam dan Tyas selaku sahabat penulis sejak SMP yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
8. Ikhlasi, Nata dan seluruh teman online yang mendukung setiap perjalanan hidup penulis dan selalu mendengarkan seluruh keluhan penulis.
9. Monic, Aulia, Jihan, Zetta, Ajeng, Fira dan seluruh teman-teman saya yang mendukung setiap perjalanan hidup penulis dan selalu mendengarkan keluhan penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Rumah Sakit Ciremai Kota Cirebon.....	5
3. Bagi Pasien Hipertensi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teoritis.....	6
1. Rumah Sakit	6
2. Penyelenggaraan Makanan	7
3. Pangan	7
4. Keamanan Pangan	7
5. <i>Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP)</i>	10
6. <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	11
7. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	11
8. Diet Hipertensi.....	24
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
1. Variabel Penelitian	28
2. Definisi Operasional	29
D. Teknik Pengumpulan Data	35
1. Jenis Data.....	35
2. Cara Pengumpulan Data	35
3. Instrument Penelitian	36
E. Analisis Data	36
F. Jalannya Penelitian	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Ciremai	38
1. Sejarah Perkembangan Rumah Sakit Ciremai	38
2. Visi, Misi, Motto dan Nilai – Nilai Rumah Sakit Ciremai.....	38
3. Gambaran Umum Unit Gizi.....	40
B. Penyelenggaraan Makanan.....	40
1. Perencanaan Menu.....	40
2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan.....	41
4. Penerimaan Bahan Makanan	42
5. Penyimpanan Bahan Makanan.....	43
7. Pendistribusian.....	44
C. Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	44
1. Pembentukan Tim HACCP	45
2. Deskripsi Produk.....	47
3. Identifikasi Penggunaan Produk	50
4. Diagram Alir Proses.....	52
5. Verifikasi diagram alir	56
6. Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan.....	60
7. Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP)	88
8. Penetapan Batas Kritis (<i>critical limit</i>)	101
9. Monitoring CCP, Tindakan Koreksi, Verifikasi dan Dokumentasi	105
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	110
A. Simpulan.....	110
B. Saran	111

DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	114

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Matriks Pengujian Bahaya.....	16
Tabel 2. Definisi Operasional.....	29
Tabel 3. Pembentukan Tim HACCP.....	45
Tabel 4. Deskripsi produk bubur.....	48
Tabel 5. Identifikasi Penggunaan Produk.....	51
Tabel 6. Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan.....	60
Tabel 7. Analisa Bahaya Pada Proses Produksi Bubur.....	65
Tabel 8. Analisa Bahaya Pada Tahap Proses Produksi Dadar Telur.....	67
Tabel 9. Analisa Bahaya Pada Proses Produksi tempe Bumbu Kare.....	70
Tabel 10. Analisa Bahaya Pada Proses Produksi Sapo Tahu.....	74
Tabel 11. Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP) Pada Proses Pembuatan Bubur.....	88
Tabel 12. Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP) Pada Proses Pembuatan Dadar Telur....	91
Tabel 13. Penetapan Titik Kendali Kritis (CCP) Pada Proses Pembuatan Tempe Bumbu Kare	94
Tabel 14. Penetapan Titik Kendali (CCP) Pada Pembuatan Sapo Tofu	97
Tabel 15. Penetapan Critical Limit (CL) Pada Proses Pembuatan Nasi.....	101
Tabel 16. Penetapan Critical Limit (CL) Pada Proses Pembuatan Dadar Telur	102
Tabel 17. Penetapan Critical Limit (CL) Pada Proses Pembuatan Tempe Bumbu Kare	103
Tabel 18. Penetapan Critical Limit (CL) Pada Proses Pembuatan Sapo Tofu.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penyumbang Kontaminasi Bahaya.....	9
Gambar 2. Pohon Keputusan.....	20
Gambar 3. Kerangka Teori.....	26
Gambar 4. Kerangka Konsep	27
Gambar 5. Foto Produk Makan Siang Menu Bubur, Dadar Telur, Tempe Bumbu Kare dan Sapo Tofu.....	47
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubur	52
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Dadar Telur.....	53
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Tempe Bumbu kare	54
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Sapo Tofu	55
Gambar 10. Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Bubur	56
Gambar 11. Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Dadar Telur	57
Gambar 12. Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Tempe Bumbu Kare	58
Gambar 13. Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Sapo Tofu	59
Gambar 14. Diagram Alir Titik kendali Kritis Beras	90
Gambar 15. Diagram Alir Titik Kendali Kritis Dadar Telur	93
Gambar 16. Diagram Alir Critical Control Point Tempe Bumbu Kare.....	96
Gambar 17. Diagram Alir Critical Control Points Sapo Tofu	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	114
Lampiran 2. Struktur Organisasi unit Gizi Rumah Sakit Ciremai Cirebon	116
Lampiran 3. Lembar Penjelasan Penelitian.....	117
Lampiran 4. Permohonan Menjadi Responden	118
Lampiran 5. Kuesioner Untuk Ahli Gizi	121
Lampiran 6. Kuesioner Untuk Penjamah Makanan	122
Lampiran 7. Form Pengecekan Suhu	130
Lampiran 8. Form HACCP	132