

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UNIT GIZI RS GRHA PERMATA IBU DEPOK TAHUN 2018

FARAH FADILLAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73991&lokasi=lokal>

Abstrak

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan terkhusus makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada penyelenggaraan makanan di uni gizi RS Grha Permata Ibu Depok tahun 2018.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik purposive sampling. Pengumpulan data dengan observasi dan wawancara terstruktur menggunakan Triangulasi pada pengolahan data dilakukan untuk keabsahan data.

Hasil: Hasil penelitian ini menunjukkan pada tahap pemilihan bahan makanan, tahap penyimpanan bahan, tahap pengolahan bahan makanan, tahap penyimpanan makanan jadi, tahap penyajian makanan dan tahap pengangkutan makanan masih terdapat yang belum sesuai dengan PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Kemudian penerapan HACCP menu telur puyuh sembunyi memiliki titik kendali kritis/CCP pada tahap pemilihan bahan makanan, tahap penyimpanan bahan, tahap pengolahan bahan makanan, tahap penyimpanan makanan jadi, tahap penyajian makanan dan tahap pengangkutan makanan.

Kesimpulan: Penyelenggaraan makanan pada unit gizi RS Grha Permata Ibu Depok Tahun 2018 masih terdapat bagian yang belum sesuai dengan PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 dan memiliki titik kritis pada penerapan HACCP terhadap penyelenggaraan makanan di unit gizi RS Grha Permata Ibu yang perlu diperbaiki agar terjaminnya keamanan pangan.