

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) FOR CHICKEN OPOR IN PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL HOSPITAL

Ervy Maulinaa Nur Azizah, M. Dawam Jamil, Esthy Rahman Asih
Nutrition Department of Health Polytechnic of Health Ministry Yogyakarta
Tata Bumi Street No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
(Email : ervymaulinaa49@gmail.com)

ABSTRACT

Background : Food safety is important in food service to prevent contamination of food. GMP is a guideline for obtaining consistent product quality according to standards. Chicken opor is one of the menus produced by the Panembahan Senopati Bantul Hospital Nutrition Installation, this preparation is easily damaged, this is caused by raw materials, food handlers who do not wear body protection equipment, and the time after the product is cooked until the presentation is too long. Therefore, with the implementation of GMP on the production of chicken opor is expected to increase food safety and quality assurance.

Objective : Knowing the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) of Chicken Opor in Panembahan Senopati Bantul Hospital.

Methods : This research uses a descriptive type of observational research, where the author only makes observations. The design used in this study was cross-sectional, where all variables were observed at the same time.

Results : The results of this research obtained, in the main aspects, aspects of water supply and aspects of process control included in the “good” category. Pest control aspects and health and hygiene aspects of employees included in the “sufficient” category. In other aspects, aspects of the production environment, aspects of production equipment, aspects of facilities and activities of hygiene and sanitation, aspects of storage, and aspects of supervision management included in the “good” and “sufficient”, while aspects of buildings and facilities, aspects of recording and documentation and aspects of employee training include “deficient” category.

Conclusions : The application of GMP for chicken opor in Panembahan Senopati Bantul is included in the “sufficient” category.

Keywords : Chicken Opor, Food Safety, Good Manufacturing Practices (GMP)

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA OPOR AYAM DI RSUD PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

Ervy Maulinaa Nur Azizah, M. Dawam Jamil, Esthy Rahman Asih
Jurusang Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
(Email : ervymaulinaa49@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang : Keamanan pangan diperlukan dalam penyelenggaraan makanan guna mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan. GMP adalah pedoman untuk mendapatkan kualitas produk yang konsisten sesuai standar. Opor ayam adalah salah satu menu yang diproduksi oleh Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul, olahan ini mudah mengalami kerusakan, hal ini disebabkan oleh bahan baku, penjamah makanan yang tidak menggunakan APD lengkap, dan waktu setelah produk matang sampai penyajian terlalu lama. Oleh karena itu, dengan diterapkannya GMP pada produksi opor ayam diharapkan dapat meningkatkan jaminan keamanan pangan dan kualitas.

Tujuan : Diketahuinya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

Metode : Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif, dimana penulis hanya melakukan observasi. Desain yang digunakan pada penelitian ini adalah *cross-sectional*, dimana seluruh variabel diamati pada saat yang sama.

Hasil : Hasil penelitian ini diperoleh hasil yaitu pada aspek utama yaitu aspek suplai air dan aspek pengendalian proses mendapat nilai baik. Aspek pengendalian hama dan aspek kesehatan dan higiene karyawan mendapat nilai cukup. Pada aspek lainnya yaitu aspek lingkungan produksi, aspek peralatan produksi, aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, aspek penyimpanan, dan aspek manajemen pengawasan mendapat nilai baik dan cukup, sedangkan aspek bangunan dan fasilitas, aspek pencatatan dan dokumentasi dan aspek pelatihan karyawan mendapat nilai kurang.

Kesimpulan : Penerapan GMP pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul termasuk dalam kategori cukup.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, *Good Manufacturing Practices* (GMP), Opor Ayam