

SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK OLAHAN IKAN NILA DI RSUD BAGAS WARAS KLATEN

Shalihata Almukhlashiyna¹, Joko Susilo², Esthy Rahman Asih³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 555293
(Email : shalihata@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, aman dikonsumsi, dan berkualitas dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit yang diderita pasien. Keamanan pangan perlu dijamin untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap pangan. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan (*perishable food*). Ikan sangat mudah terkontaminasi apabila proses penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi tidak tepat. Oleh karena itu, diperlukan penelitian terkait keamanan pangan pada produk olahan ikan nila yang disajikan di RSUD Bagas Waras Klaten.

Tujuan: Diketuainya kriteria keamanan pangan berdasarkan nilai skor keamanan pangan (SKP) pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten.

Metode: Penelitian Skor Keamanan Pangan pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten menggunakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif.

Hasil: Skor keamanan pangan pada nila saos tiram adalah 86,50% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%; Higiene Pemasak (HGP) 100%; Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 83,78%; Distribusi Makanan (DMP) 63,16%. Sedangkan skor keamanan pangan pada nila bumbu rendang adalah 87,13% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%, Higiene Pemasak (HGP) 100, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 83,78%, Distribusi Makanan (DMP) 68,42%.

Kesimpulan: Kriteria keamanan pangan pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten berdasarkan rata-rata skor keamanan pangan 86,82% adalah rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Kriteria Keamanan Pangan, Olahan Ikan Nila, Skor Keamanan Pangan

¹: Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

³: Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

FOOD SAFETY SCORE (FSS) OF PROCESSED TILAPIA PRODUCTS IN BAGAS WARAS KLATEN HOSPITAL

Shalihata Almukhlashiyna¹, Joko Susilo², Esthy Rahman Asih³
Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Tata Bumi Street Number 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 555293
(Email : shalihata@gmail.com)

ABSTRACT

Background: Hospital food service aims to provide food that is in accordance with the nutritional needs of the patient, safe for consumption, and good quality in an effort to accelerate the healing of the patient's illness. Food safety needs to be guaranteed to prevent contamination of food. Fish is one of the foodstuffs that quickly undergo a process of decay (perishable food). Fish are very easily contaminated if the process of storage, processing, and distribution is not right. Therefore, research is needed related to food safety in processed tilapia products served at the Bagas Waras Klaten Hospital.

Objective: Knowing the food safety criteria based on the value of the food safety score (FSS) on processed tilapia products at the Bagas Waras Klaten Hospital.

Methods: Research on Food Safety Score of Processed Tilapia Products at Bagas Waras Klaten Hospital uses a descriptive observational research type.

Results: The food safety score for oyster sauce tilapia is 86,50% with the achievement of scores on the aspects of Food Selection and Storage 100%; Cooking Hygiene 100%; Food Processing 83,78%; and Food Distribution 63,16%. Meanwhile, the food safety score for *rendang* tilapia was 87,13% with the achievement of scores on the aspects of Food Selection and Storage 100%; Cooking Hygiene 100%; Food Processing 83,78%; and Food Distribution 68,42%.

Conclusions: The food safety criteria for processed tilapia products at the Bagas Waras Klaten Hospital based on an average food safety score of 86,82% are vulnerable but still safe for consumption.

Keywords: Food Safety Criteria, Food Safety Score, Processed Tilapia Products

¹: Nutrition Department Student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

³: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta