

SKOR KEAMANAN PANGAN PADA RENDANG DAGING SAPI DI RSUD
PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

Indaru Murtiningtyas¹, Agus Wijanarka², Setyowati³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : Indaru.mu@gmail.com

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian pada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal. Makanan adalah produk olahan dari pangan yang berasal dari sumber hayati, makanan dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan energi manusia. Kemungkinan makanan yang tercemar dapat mengganggu, membahayakan, dan merugikan kesehatan manusia. Skor Keamanan Pangan merupakan proses penilaian terhadap proses pengolahan makanan (persiapan hingga distribusi) dalam upaya untuk mencegah dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui skor keamanan pangan pada rendang daging sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul. Lokasi pengamatan adalah di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul, obyek penelitian adalah rendang daging sapi, penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) menggunakan form Skor Keamanan Pangan (SKP). Hasil penelitian yang dilakukan pada rendang daging sapi diperoleh Skor Keamanan Pangan (SKP) sebesar 80,45% yang termasuk dalam kategori rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Skor Keamanan Pangan , Rendang , Penyelenggaraan Makanan

THE FOOD SAFETY SCORE OF RENDANG BEEF IN RSUD
PANEMBAHAN SENOPATI BANTUL

Indaru Murtiningtyas¹, Agus Wijanarka², Setyowati³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : Indaru.mu@gmail.com

ABSTRACT

Hospital food organizing is an activity ranging from planning the menu up until distributing it to the consumers in order to reach the goal of optimal health status. Food is a processed product from biological sources, and is needed to meet human energy needs. The possibility of contaminated food is possible to cause harm which might endanger the health of its consumers. The Food Safety Score is the process of evaluating food processing (starting from the preparation until the distribution) as an effort to prevent possible biological and chemical contamination as well as other objects that might harm people who consume it. The purpose of this study is to determine the food safety score in rendang beef at RSUD Panembahan Senopati Bantul. The observation took place in the nutrition installation of RSUD Panembahan Senopati Bantul. The object of this research is rendang beef. Food Safety Score (SKP) assessment uses the Food Safety Score (SKP) form. The result of the research shows that rendang beef has 80.45% Food Safety Score (SKP), which is considered critical category yet still safe for consumption.

Keywords : Food Safety Score, Rendang , Food Organizing