

**TUGAS AKHIR**

**RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA MENU DAGING SAPI LADA HITAM  
MENGUNAKAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN  
DI RSPAL DR. RAMELAN SURABAYA**



**Disusun Oleh:  
TALITHA DESRA CAHYAKARISTA  
NIM. P07131522051**

**KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA POLITEKNIK  
KESEHATAN  
JURUSAN GIZI  
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA MENU DAGING SAPI LADA HITAM  
MENGUNAKAN PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN  
DI RSPAL DR. RAMELAN SURABAYA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietitian



**Disusun Oleh:  
TALITHA DESRA CAHYAKARISTA  
NIM. P07131522051**

**KEMENTRIAN KESEHATAN YOGYAKARTA POLITEKNIK  
KESEHATAN  
JURUSAN GIZI  
PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN  
2023**

**Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING  
TUGAS AKHIR**

**RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*  
PADA MENU LAUK HEWANI DAGING SAPI LADA HITAM  
DI SUBDEP GIZI RUMAH SAKIT PUSAT ANGGKATAN LAUT (RSPAL)  
dr. RAMELAN SURABAYA**

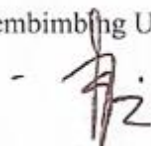
Disusun Oleh:  
TALITHA DESRA CAHYAKARISTA  
P07131522051

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

22 Desember 2023

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP 196102031985012001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Slamet Iskandar, SKM,  
M.Kes  
NIP 197001051994031002

Yogyakarta, 23 April 2024  
Ketua Jurusan Gizi  
  
Nur Hidayat, SKM, M.Kes  
NIP 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN  
TUGAS AKHIR

RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA  
MENU DAGING SAPI LADA HITAM MENGGUNAKAN PRINSIP  
HIGIENE SANITASI MAKANAN DI RSPAL DR. RAMELAN SURABAYA

Disusun Oleh  
TALITHA DESRA CAHYAKARISTA  
NIM. P07131522051

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal: 28 Desember 2023

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP 196412241987031002

Anggota,  
Tjarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP 196102031985012001

Anggota,  
Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes  
NIP 197001051994031002



## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Talitha Desra Cahyakarista

NIM : P07131522051

Tanda tangan :



Tanggal : 25 April 2024

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA  
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Talitha Desra Cahyakarista

NIM : P07131522051

Program Studi : Pendidikan Profesi Dietisien

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalti-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul:

“RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA  
MENU LAUK HEWANI DAGING SAPI LADA HITAM DI SUBDEP GIZI  
RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN LAUT (RSPAL) dr. RAMELAN  
SURABAYA”

Beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pengkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 1 Mei 2024  
Yang menyatakan,



Talitha Desra Cahyakarista  
NIM.P07131522051

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan baik. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Registered Dietitian pada Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas dukungan dan kontribusi kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Ibu Tjaronno Sari, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Utama
5. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Pendamping
6. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Dosen Penguji
7. Bapak I Wayan Dwija Karyasa, S.Gz.,MPH.,RD selaku Kepala Subdep Gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya.
8. Ibu Esti Veronika, S.Gz selaku Pembimbing Lahan terkait HACCP.
9. Ahli gizi di RSPAL dr. Ramelan Surabaya.
10. Bapak dan Ibu Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang ikut andil dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik guna menyempurnakan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 15 Desember 2023

Penulis

**Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan .....	2
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Manfaat .....	3
F. Keaslian Penelitian.....	3
<b>BAB II .....</b>	<b>5</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
A. Telaah Pustaka .....	5
1. Penyelenggaraan Makanan.....	5
2. Daging Sapi Lada Hitam .....	6
3. Keamanan Pangan .....	7
4. <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i> .....	8
B. Landasan Teori.....	25
C. Kerangka Teori.....	26
D. Kerangka Konsep .....	27
E. Pertanyaan Penelitian .....	27
<b>BAB III.....</b>	<b>28</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Jenis dan Metode Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat penelitian .....	28
C. Objek Penelitian .....	28
D. Instrumen Penelitian.....	28
E. Variabel Tugas Akhir.....	29
F. Definisi Operasional Variabel.....	29
G. Teknik Pengumpulan Data.....	31
H. Manajemen Data .....	31
I. Hambatan Penelitian .....	31
<b>BAB IV .....</b>	<b>32</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Deskripsi Produk.....	32
B. Identifikasi dan Analisis Bahaya.....	33
C. Penentuan CCP dan Batas Kritisnya.....	42



D. Proses Pengolahan (Stewing).....	43
E. Penyimpanan Sementara ke <i>Trolley</i> Rak Makanan .....	44
F. Pemorsian dan Distribusi .....	45
G. Penyajian .....	46
<b>BAB V.....</b>	<b>48</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA .....	49
LAMPIRAN.....	51