

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

Talitha Desra, Tjarono Sari, Slamet Iskandar

Pendidikan Profesi Dietisien, Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta, Indonesia

email: [talithadesra812@gmail.com](mailto:talithadesra812@gmail.com)

**Abstrack**

Beef with black pepper is susceptible to danger and cross-contamination, both from humans to food ingredients, from cooking utensils to food ingredients, and from one food item to another. A systematic approach is needed through efforts to identify hazards, both physical, chemical, and microbiological, in food processing and to control hazards at critical points, known as HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). This research aims to determine the Hazard Analysis Critical Control Point design for the Black Pepper Beef menu using food hygiene and sanitation principles at the Nutrition Subdepartment of RSPAL dr. Ramelan Surabaya. This research is an observational study on the HACCP design for the Black Pepper Beef menu using the HSM principles described in narrative and table form. The results showed that the production process of black pepper beef classified as CCP showed that the production process was in accordance with SPO and SNI No. 01-4852-1998 and the assessment of food sanitation hygiene KMK No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011 showed the criteria for physical eligibility including the feasibility category.

**Keyword:** HACCP, HSM, beef

**Abstrak**

Daging sapi lada hitam rentan terhadap bahaya dan terjadi kontaminasi silang baik dari manusia ke bahan makanan, dari peralatan masak ke bahan makanan dan dari satu bahan makanan ke bahan makanan lainnya. Perlu suatu pendekatan sistematis melalui upaya pengidentifikasian bahaya (hazard) baik fisik, kimiawi, dan mikrobiologis pada proses pengolahan makanan dan melakukan pengendalian bahaya pada titik kritis, yang dikenal dengan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada menu Daging Sapi Lada Hitam menggunakan prinsip higiene sanitasi makanan di Subdep gizi RSPAL dr. Ramelan Surabaya. Penelitian ini merupakan penelitian observasional terhadap rancangan HACCP pada menu Daging Sapi Lada Hitam menggunakan prinsip HSM yang dideskripsikan dalam bentuk narasi dan tabel. Hasil penelitian menunjukkan proses produksi daging sapi lada hitam yang tergolong CCP menunjukkan proses produksi sudah sesuai dengan SPO dan SNI No. 01-4852-1998 serta penilaian higiene sanitasi makanan KMK No.1096/MENKES/PER/VI/2011 menunjukkan kriteria kelaikan fisik termasuk kategori laik.

**Kata Kunci:** HACCP, HSM, daging sapi