

FOOD SAFETY SCORE (FSS) OF PROCESSED CHICKEN EGG PRODUCTS IN THE CAFETERIA AROUND QUEEN LATIFA GENERAL HOSPITAL YOGYAKARTA

Desti Saniya Ramadani¹, Joko Susilo², Lastmi Wayansari³

¹²³Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Tatabumi Street Number 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

(Email : destisaniya31@gmail.com)

ABSTRACT

Background : *Implementation of food instistusi is an activity that starts from menu planning, provision or purchase of foodstuffs, receipt, storage and distribution of foodstuffs, preparation to cooking. Food safety is one of the measures to prevent contamination or contamination of food, because contamination can affect human health. The implementation of good food needs to be identified using the Food Safety Score (FSS) method. Chicken eggs are a side dish of animals that are often found, easy to get and affordable prices, in addition to the nutrients in chicken eggs are of high value. Animal food is very easy to experience mycobiological damage due to several factors, including egg storage, storage temperature and even the processing process also affects the damage of chicken eggs.*

Objective : *Knowing food safety in processed chicken egg products served in the Canteen around Queen Latifa General Hospital Yogyakarta based on Food Safety Score (FSS).*

Method : *Observational research that is descriptive. The design of the research used is cross sectional, observing or measuring research objects at one point in time. The object of the research used is in processed chicken egg products that are more at risk that are served in the canteen. The research was conducted in the Canteen around Queen Latifa General Hospital Yogyakarta. Food Safety Score (FSS) Assessment using FSS form.*

Result : *The assessment of Food Safety Score for 2 processed chicken eggs in the canteen around Queen Latifa General Hospital Yogyakarta has an average of 82.4% with vulnerable criteria but still safe for consumption.*

Conclusion : *Average Food Safety Score (FSS) of processed balado seasoning eggs and fried omelette is 82.4%. With food safety criteria are vulnerable but still safe to consume.*

Keywords : *Food Safety Score, Food Safety Criteria, Processed Chicken Eggs, Canteen.*

SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK OLAHAN TELUR AYAM PADA KANTIN DI SEKITAR RUMAH SAKIT UMUM QUEEN LATIFA YOGYAKARTA

Desti Saniya Ramadani¹, Joko Susilo², Lastmi Wayansari³
¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
(Email : destisaniya31@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang : Penyelenggaraan makanan institusi ialah aktifitas yang di mulai dari perencanaan menu, penyediaan maupun pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan serta penyaluran bahan makanan, persiapan sampai pemasakan. Keamanan pangan ialah salah satu langkah untuk menghindari terdapatnya cemaran ataupun kontaminasi pada makanan, sebab cemaran bisa pengaruhi kesehatan manusia. Penyelenggaraan makanan yang baik perlu diidentifikasi menggunakan metode Skor Keamanan Pangan (SKP). Telur ayam merupakan lauk hewani yang sering dijumpai , mudah didapatkan dan harganya terjangkau , selain itu zat gizi pada telur ayam bernilai tinggi. Pangan hewani sangat mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena beberapa faktor, antara lain adalah penyimpanan telur, suhu penyimpanan bahkan proses pengolahannya juga mempengaruhi kerusakan telur ayam.

Tujuan : Mengetahui keamanan pangan pada produk olahan telur ayam yang disajikan pada Kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP).

Metode : Penelitian *observasional* yang bersifat deskriptif. Rancangan penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*, yaitu mengamati atau mengukur obyek penelitian pada satu titik waktu. Objek penelitian yang digunakan yaitu pada produk olahan telur ayam yang lebih beresiko yang dihidangkan di Kantin . Penelitian dilakukan di Kantin sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) menggunakan form SKP.

Hasil : Hasil penilaian Skor Keamanan Pangan untuk 2 olahan telur ayam di Kantin sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta memiliki rata – rata 82,4% dengan kriteria rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

Kesimpulan : Rata – rata Skor Keamanan Pangan (SKP) dari olahan telur bumbu balado dan telur dadar goreng yaitu 82,4%. Dengan kriteria keamanan pangan rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Skor Keamanan pangan, Kriteria Keamanan Pangan, Olahan Telur Ayam, Kantin.