

SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA GULAI IKAN PATIN DI RSU MITRA PARAMEDIKA YOGYAKARTA

Helena Purbaningrum¹, Agus Wijanarka², Tjarono Sari³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
(Email : purbaningrumh@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Skor keamanan pangan merupakan penilaian terhadap kelayakan suatu makanan untuk dikonsumsi.

Tujuan: Mengetahui kriteria keamanan pangan pada gulai ikan patin berdasarkan hasil Skor Keamanan Pangan (SKP).

Metode: Penelitian Skor Keamanan Pangan pada gulai ikan patin di RSU Mitra Paramedika Yogyakarta menggunakan jenis penelitian observasional yang bersifat deskriptif. Analisis data disajikan secara narasi/tekstual dan tabular.

Hasil: Hasil penelitian skor keamanan pangan pada gulai ikan patin yang disajikan di RSU Mitra Paramedika Yogyakarta diperoleh Skor Keamanan Pangan untuk tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan mendapatkan skor 86,36%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap higiene pemasak yaitu 85%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap pengolahan bahan makanan yaitu 79,72%. Skor Keamanan Pangan untuk tahap distribusi makanan yaitu 78,94%.

Kesimpulan: Total keseluruhan skor keamanan pangan gulai ikan patin yang disajikan di RSU Mitra Paramedika Yogyakarta yaitu 81,48%. Sehingga kriteria keamanan pangan termasuk kategori rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Kriteria, Skor Keamanan Pangan, Gulai Ikan Patin

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) FOR SUTCHI CATFISH CURRY IN MITRA PARAMEDIKA YOGYAKARTA HOSPITAL

Helena Purbaningrum¹, Agus Wijanarka², Tjarono Sari³
Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Tata Bumi Street Number 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
(Email : purbaningrumh@gmail.com)

ABSTRACT

Background: The purpose of providing food in the hospital is to provide suitable food for sick people that can support the healing of their illness. Food Safety is a condition and effort needed to prevent Food from possible contamination of biological, chemical and other objects that can disturb, harm and endanger human health and does not conflict with religion, belief and culture of the community so that it is safe for consumption. The food safety score is an assessment of the suitability of a food for consumption.

Objective: Knowing the food safety criteria for sutchi catfish curry based on the results of the Food Safety Score (FSS).

Methods: Research on Food Safety Scores on Sutchi Catfish Curry at Mitra Paramedika Yogyakarta Hospital used a descriptive observational research type. Data analysis is presented in a narrative / textual and tabular.

Results: The results of the research on food safety scores on sutchi catfish curry served at Mitra Paramedika Yogyakarta Hospital obtained a Food Safety Score for the selection and storage stages of foodstuffs is 86,36%. The Food Safety Score for the cooking hygiene stage is 85%. The Food Safety Score for the food processing stage is 79,72%. The Food Safety Score for the food distribution stage is 78,94%.

Conclusions: The total food safety score for sutchi catfish curry served at Mitra Paramedika Yogyakarta Hospital, namely 81,48%. So that the food safety criteria are categorized as vulnerable but safe for consumption.

Keywords: criteria, food safety score, sutchi catfish curry

¹: Nutrition Department Student of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

³: Lecturer Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta