

FOOD SAFETY ASSESSMENT BASED ON FOOD SAFETY SCORE OF PROCESSED YELLOW SEASONED CHICKEN IN NUTRITION UNIT OF NUR HIDAYAH BANTUL HOSPITAL

Olivia Permata Alifa¹, Agus Wijanarka², Setyowati³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

ABSTRACT

Background: Food safety in hospital food service must be considered to prevent food poisoning. Yellow seasoned chicken is processed chicken mixed with coconut milk. Coconut milk, when not processed properly, is very easy to spoil. Therefore, research is needed regarding food safety in processed yellow seasoned chicken products served in the Nutrition Unit of Nur Hidayah Bantul Hospital.

Objective: To determine the food safety criteria based on food safety score (FSS) in processed yellow seasoned chicken in Nutrition Unit of Nur Hidayah Bantul Hospital.

Methods: This type of research was descriptive observational. Data collection was conducted on January 30, 2025. The subject of this study was processed yellow seasoned chicken produced in the Nutrition Unit of Nur Hidayah Bantul Hospital.

Results: The criteria for food safety of processed yellow seasoned chicken indicated moderate food safety with a score of 96.29%, with score achievements in the aspects of Food Selection and Storage (PPB) 100%; Hygiene of Cooks (HGP) 100%; Food Processing (PBM) 97.29%; and Food Distribution (DMP) 89.5%.

Conclusion: The food safety criteria for processed yellow seasoned chicken in the Nutrition Unit of Nur Hidayah Bantul Hospital, based on a food safety score of 96.29%, indicated moderate food safety.

Keywords: food safety criteria, food safety score, processed yellow seasoned chicken

KAJIAN KEAMANAN PANGAN DITINJAU BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN AYAM BUMBU KUNING DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT NUR HIDAYAH BANTUL

Olivia Permata Alifa¹, Agus Wijanarka², Setyowati³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

ABSTRAK

Latar Belakang: Keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu diperhatikan untuk mencegah keracunan makanan. Ayam bumbu kuning merupakan olahan ayam yang dalam pengolahannya dicampur dengan santan. Santan yang tidak diolah dengan benar sangat mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian terkait keamanan pangan pada produk olahan ayam bumbu kuning yang disajikan di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul. **Tujuan:** Diketuinya kriteria keamanan pangan berdasarkan skor keamanan pangan (SKP) pada olahan ayam bumbu kuning di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul

Metode: Jenis penelitian ini adalah observasional yang bersifat deskriptif. Waktu pengambilan data dilaksanakan pada 30 Januari 2025. Objek dalam penelitian ini yaitu olahan ayam bumbu kuning yang diproduksi di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul

Hasil: Kriteria keamanan pangan olahan ayam bumbu kuning yaitu keamanan pangan sedang dengan skor keamanan pangan 96,29% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%; Higiene Pemasak (HGP) 100%; Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 97,29%; Distribusi Makanan (DMP) 89,5%.

Kesimpulan: Kriteria keamanan pangan pada olahan ayam bumbu kuning di Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul berdasarkan skor keamanan pangan 96,29% adalah keamanan pangan sedang.

Kata Kunci: kriteria keamanan pangan, olahan ayam bumbu kuning, skor keamanan pangan