

**OVERVIEW OF FOOD SAFETY SCORE (FSS) CRITERIA  
IN PROCESSED BEEF RAWON PRODUCTS  
AT BAGAS WARAS HOSPITAL, KLATEN REGENCY**

Annisa Kurnia Dewi<sup>1</sup>, Waluyo<sup>2</sup>, Esthy Rahman Asih<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Nutrition Department of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Tata Bumi Street Number 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : annisakurniania1@gmail.com

**ABSTRACT**

**Background :** Food safety is an important aspect of food organization in hospitals. Food that is not safe for consumption can prolong the treatment period and can also worsen the patient's condition. Processed animal side dish products such as beef rawon require hygienic handling, storage, processing, and distribution processes are not appropriate. The Food Safety Score (FSS) assessment is one way to evaluate food safety based on four main aspects: Food Selection and Storage (FSS), Cooking Hygiene (CH), Food Processing (FP), and Food Distribution (FD).

**Objective :** To determine the level of food safety criteria in processed beef rawon products served at Bagas Waras Hospital, Klaten Regency.

**Methods :** The study of Food safety Score Criteria Overview of Beef Rawon Processed Products at Bagas Waras Hospital, Klaten Regency.

**Results:** The assessment of the Food Safety Score on processed beef rawon products is 93.12% with score achievements in the aspects of Food Selection and Storage (FSS) 100%, Cooking Hygiene (CH) 100%, Food Processing (FP) 91.54%, Food Distribution (FP) 84.21%.

**Conclusion:** Food safety criteria in processed beef rawon products at Bagas Waras Hospital, Klaten Regency based on a total food safety score of 93.12% which is included in the vulnerable category but safe for consumption.

**Keywords :** Food Safety, Food Safety Score, Beef Rawon

**GAMBARAN KRITERIA SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)  
PADA PRODUK OLAHAN RAWON DAGING SAPI  
DI RSUD BAGAS WARAS KABUPATEN KLATEN**

Annisa Kurnia Dewi<sup>1</sup>, Waluyo<sup>2</sup>, Esthy Rahman Asih<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : annisakurniania1@gmail.com

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak aman dikonsumsi dapat memperpanjang masa perawatan dan juga dapat memperburuk kondisi pasien. Produk olahan lauk hewani seperti rawon daging sapi memerlukan penanganan yang higienis, karena kandungan protein dan air yang tinggi sangat mudah terkontaminasi mikroorganisme jika proses penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi tidak tepat. Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) menjadi salah satu cara untuk mengevaluasi keamanan pangan berdasarkan empat aspek utama : Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP).

**Tujuan :** Mengetahui tingkat kriteria keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi yang disajikan di RSUD Bagas Waras kabupaten Klaten.

**Metode:** Penelitian Gambaran Kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Rawon Daging Sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten menggunakan jenis penelitian *observasional* yang bersifat deskriptif.

**Hasil :** Penilaian Skor Keamanan Pangan pada produk olahan rawon daging sapi adalah 93,12% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%, Higiene Pemasak (HGP) 100%, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 91,54%, Distribusi Makanan (DMP) 84,21%.

**Kesimpulan :** Kriteria keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten berdasarkan total skor keamanan pangan 93,12% yang termasuk dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi.

**Kata Kunci :** Keamanan Pangan, Skor Keamanan Pangan, Rawon Daging Sapi