

FOOD SAFETY QUALITY STUDY ON TILAPIA PROCESSED WITH  
RENDANG SEASONING AT HOSPITAL “B” (ANALYSIS BASED ON FOOD  
SAFETY SCORE)

Diajeng Alvanyssa Rahma<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Nutrition Department Of Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Email : [diajengalvanisarahma@gmail.com](mailto:diajengalvanisarahma@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background:** Based on the Central Java Health Office report (2023), there are an average of 50-100 cases of food poisoning per year, with the main causes including bacterial contamination (Such as Salmonella and E. Coli), the use of expired ingredients, and unhygienic food processing. Food safety is a condition and effort needed to prevent food from possible chemical, biological, and other contaminants that can endanger human health. Fish has characteristics that make it vulnerable to microorganism contamination, so it is important to ensure that its processing and presentation meet food safety standards.

**Objectives:** To know the food safety of processed tilapia fish seasoning rendang based on the Food Safety Score (SKP) at Hospital “B”.

**Methods:** Descriptive observational research study with cross sectional research design. The object of research was processed products made from tilapia in the third menu cycle of lunch at Hospital “B”. This research was conducted on January 23, 2025 and February 3, 2025, collected through direct observation using the Food Safety Score (SKP) form. Data analysis was carried out descriptively presented in the form of narratives, tables, and photos taken during observation activities.

**Results:** The results of the food safety score of tilapia rendang seasoning at Hospital “B”, reached 100% at the stage of selecting and storing food ingredients (PPB) and hygiene of cooks (HGP) in both observations. The food processing stage scored 91,89% in the first observation and 87,83% in the second observation. Meanwhile, the food distribution stage (DMP) scored 84,21% in both observations.

**Conclusion:** The Food Safety Score for the rendang seasoned tilapia menu served at Hospital “B”, was 90,21%, which was in the vulnerable category but still safe for consumption.

**Keywords:** food safety, food safety score, tilapia bumbu rendang.

STUDI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA OLAHAN IKAN NILA  
BUMBU RENDANG DI RUMAH SAKIT “B” (ANALISIS BERDASARKAN  
SKOR KEAMANAN PANGAN)

Diajeng Alvanyssa Rahma<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Email : [diajengalvanisarahma@gmail.com](mailto:diajengalvanisarahma@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Jawa Tengah (2023), terdapat rata-rata 50-100 kasus keracunan makanan per tahun, dengan penyebab utama meliputi kontaminasi bakteri (seperti Salmonella dan E. coli), penggunaan bahan kadaluarsa, serta pengolahan makanan yang tidak higienis. Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran kimia, biologis, dan benda lain yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Ikan memiliki karakteristik yang rentan terhadap kontaminasi mikroorganisme, sehingga penting untuk memastikan bahwa proses pengolahan dan penyajiannya memenuhi standar keamanan pangan.

**Tujuan :** Mengetahui keamanan pangan pada olahan ikan nila bumbu rendang berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Sakit “B”.

**Metode :** Penelitian penelitian observasional yang bersifat deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Objek penelitian adalah produk olahan berbahan dasar ikan nila pada siklus menu ketiga makan siang di Rumah Sakit “B”. Penelitian ini dilakukan pada 23 Januari 2025 dan 3 Februari 2025, dikumpulkan melalui observasi langsung dengan menggunakan formulir Skor Keamanan Pangan (SKP). Analisa data dilakukan secara deskriptif yang disajikan dalam bentuk narasi, tabel, dan foto yang diambil selama kegiatan observasi.

**Hasil :** Hasil skor keamanan pangan ikan nila bumbu rendang di di Rumah Sakit “B” mencapai 100% pada tahap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) serta higiene pemasak (HGP) pada kedua pengamatan. Tahap pengolahan bahan makanan (PBM) memperoleh skor 91,89% pada pengamatan pertama dan 87,83% pada pengamatan kedua. Sementara itu, tahap distribusi makanan (DMP) memperoleh skor 84,21% pada kedua pengamatan.

**Kesimpulan :** Skor Keamanan Pangan untuk menu ikan nila bumbu rendang yang disajikan di Rumah Sakit “B” adalah sebesar 90,21%, yang termasuk kategori rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

**Kata Kunci :** keamanan pangan, skor keamanan pangan, ikan nila bumbu rendang.