

**ANALISIS SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA PRODUK  
OLAHAN DAGING TUNA DI INSTALASI GIZI RSUD PROF. DR.  
MARGONO SOEKARJO PURWOKERTO**

Selvy Dwi Kurniawati<sup>1\*</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>  
Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta  
Email : [selvydwik8@gmail.com](mailto:selvydwik8@gmail.com)

**ABSTRAK**

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk menjamin mutu, mencegah kontaminasi, serta melindungi pasien dari risiko penyakit bawaan makanan. Evaluasi terhadap penerapan prinsip higiene dan sanitasi dapat dilakukan dengan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP), yang mencakup empat aspek utama, yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), dan Distribusi Makanan (DMP). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai dan kriteria SKP pada produk olahan ikan tuna bumbu merah di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan desain *Survey*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung menggunakan formulir SKP yang telah distandarisasi. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menentukan skor pada masing-masing aspek dan kategori keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa skor aspek PPB sebesar 86,36%, HGP 85%, PBM 92,2%, dan DMP 78,94%. Total skor keamanan pangan pada hidangan ikan tuna bumbu merah adalah 88,17%, termasuk kategori “rawan tetapi aman dikonsumsi”. Dalam SNARS, keamanan pangan dinilai melalui pemenuhan prinsip pencegahan infeksi, sedangkan RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto menerapkan sistem HACCP berbasis SNI 01-4852-1998. Hasil ini menunjukkan adanya beberapa tahapan yang belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan HACCP dan menjadi dasar pengembangan SOP sebagai tindak lanjut peningkatan keamanan pangan.

**Kata kunci:** keamanan pangan, skor keamanan pangan (SKP), ikan tuna, higiene sanitasi, rumah sakit

***ANALYSIS OF FOOD SAFETY SCORE (FSS) ON PROCESSED TUNA MEAT PRODUCTS AT THE NUTRITION INSTALLATION OF PROF. DR. MARGONO SOEKARJO REGIONAL GENERAL HOSPITAL, PURWOKERTO***

Selvy Dwi Kurniawati<sup>1\*</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>  
Department of Nutrition, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta  
Email : [selvydwik8@gmail.com](mailto:selvydwik8@gmail.com)

**ABSTRACT**

*Food safety is an important aspect in the provision of hospital food to ensure quality, prevent contamination, and protect patients from the risk of foodborne diseases. Evaluation of the implementation of hygiene and sanitation principles can be done using the Food Safety Score (FSS), which includes four main aspects, namely Food Selection and Storage (PPB), Cooking Hygiene (HGP), Food Processing (PBM), and Food Distribution (DMP). This study aims to determine the value and criteria of SKP in processed red spiced tuna products at the Nutrition Installation of Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Regional General Hospital. This study is a descriptive using a survey design. Data collection was carried out through direct observation using a standardized SKP form. The data obtained were analyzed descriptively to determine the score for each aspect and category of food safety. The results showed that the PPB aspect score was 86.36%, HGP 85%, PBM 92.2%, and DMP 78.94%. The total food safety score for the red-spiced tuna dish was 88.17%, categorized as "vulnerable but safe to consume." In SNARS, food safety is assessed through compliance with infection prevention principles, while Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Regional General Hospital implements a HACCP system based on SNI 01-4852-1998. These results indicate that several stages are not fully in accordance with HACCP provisions and serve as the basis for developing SOP as a follow-up to improve food safety.*

**Keywords:** *food safety, food safety score (FSS), tuna, hygiene and sanitation, hospital*