

RANCANGAN PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN BERBASIS HACCP PADA MAKANAN BLENDERIZED DI RSUD PROF. DR. MARGONO SOEKARJO PURWOKERTO

Luthfia Qorij¹, Waluyo², Rini Wuri Astuti²

¹Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: luthfiaqorij@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan di rumah sakit harus menjamin keamanan pangan untuk mencegah risiko penyakit bawaan makanan, terutama pada pasien dengan kondisi rentan. Makanan *blenderized* memiliki risiko kontaminasi yang lebih tinggi akibat karakteristik produk dan kompleksitas proses pengolahan, sehingga memerlukan pengendalian keamanan pangan yang sistematis. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) merupakan pendekatan preventif yang efektif untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya pangan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan.

Tujuan: Memperoleh rancangan penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP pada makanan *blenderized* di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

Metode: Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dalam mengamati proses produksi menu makan siang *blenderized* siklus menu ke-6. Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto pada bulan Mei hingga Juni 2025.

Hasil: Berdasarkan hasil observasi proses produksi menu makan siang *blenderized* siklus ke-6, teridentifikasi delapan CCP yaitu proses pengecekan kualitas, penyimpanan bahan di *chiller*, penyimpanan bahan di *freezer*, *steaming* nasi, *simmering* tempe, *steaming Loaf* Ayam, *boiling* Sayur Kimlo dan pemorsian menu *blenderized*. Rancangan pengendalian CCP disusun berdasarkan pemenuhan batas kritis sesuai standar yang berlaku.

Kesimpulan: Penelitian ini menghasilkan rancangan HACCP menu makan siang *blenderized* siklus ke-6 yang disusun berdasarkan tahapan dan prinsip HACCP sesuai dengan ketentuan yang berlaku serta kondisi aktual di lapangan.

Kata kunci: *Blenderized*, HACCP, Keamanan pangan, Penyelenggaraan makanan

**THE DESIGN OF THE IMPLEMENTATION OF FOOD SAFETY
SYSTEM BASED ON HACCP ON BLENDERIZED FOOD IN PROF. DR.
MARGONO SOEKARJO PURWOKERTO HOSPITAL**

Luthfia Qorij¹, Waluyo², Rini Wuri Astuti²

¹Dietitian Professional Education Study Program, Yogyakarta Ministry of
Health Polytechnic

²Applied Bachelor of Nutrition and Dietetics Study Program, Yogyakarta
Ministry of Health Polytechnic

Tata Bumi Street No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: luthfiaqorij@gmail.com

ABSTRACT

Background: Hospital food services must ensure food safety to prevent foodborne diseases, particularly among vulnerable patients. Blenderized foods pose a higher risk of contamination due to their product characteristics and the complexity of processing, thereby requiring systematic food safety control. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is an effective preventive approach for identifying and controlling food safety hazards at each stage of food service operations.

Objective: To obtain a HACCP-based food safety system design for blenderized foods at RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto.

Methods: This study employed a qualitative method with a descriptive approach by observing the production process of the cycle-6 blenderized lunch menu. The study was conducted at the Nutrition Installation of RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto from May to June 2025.

Results: Observation of the cycle-6 blenderized lunch menu production identified eight Critical Control Points (CCPs), namely quality inspection, storage of ingredients in the chiller, storage in the freezer, rice steaming, tempe simmering, chicken loaf steaming, kimlo vegetable boiling, and portioning of the blenderized menu. The CCP control plan was developed based on compliance with established critical limits in accordance with applicable standards.

Conclusion: This study produced a HACCP plan for the cycle-6 blenderized lunch menu developed according to HACCP principles and steps, aligned with regulatory requirements and actual field conditions.

Keyword: Blenderized, Food safety, Food service, HACCP

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tanpa halangan yang berarti. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar profesi Dietisien di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM., M.Kes., Dietisien selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Susilo Wirawan, SKM, MPH., Dietisien selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Program Profesi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Rini Wuri Astuti, S.Si.T, M.Gizi selaku Pembimbing Pendamping
6. Bapak Dr. Slamet Iskandar, SKM., M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji
7. Bapak Dr. Agus Prastowo, S.ST., M.Kes., RD selaku pembimbing di lapangan dan seluruh staff serta karyawan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto
8. Orang tua, keluarga dan sahabat penulis yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
9. Rekan sejawat mahasiswa profesi yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca yang memerlukan. Terima Kasih.

Yogyakarta, Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat Riset Ilmiah.....	3
E. Keaslian Riset Ilmiah	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.....	6
B. Makanan <i>Blenderized</i>	9
C. Keamanan Pangan.....	12
D. HACCP	14
BAB III. METODE.....	17
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	17
B. Waktu dan Tempat Penelitian	17
C. Variabel Penelitian	18
D. Definisi Operasional.....	18
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	19
F. Instrumen Penelitian.....	20
G. Prosedur Penelitian.....	21
H. Manajemen Data	22
I. Etika Penelitian	23
J. Kelemahan dan Kesulitan Penelitian	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil	24
B. Pembahasan.....	35
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54

LAMPIRAN.....	56
---------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2. Daftar SPO Produksi Menu Makan Siang <i>Blenderized</i> Siklus Menu Ke-6 di Instalasi Gizi RSMS.....	26
Tabel 3. Pembentukan tim HACCP	28
Tabel 4. Deskripsi Produk.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Layout</i> Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.....	25
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Proses Terverifikasi.....	57
Lampiran 2 Analisis Bahaya dan Tindakan Pengendalian (Bahan Baku)	62
Lampiran 3 Analisis Bahaya dan Tindakan Pengendalian (Proses).....	76
Lampiran 4 Titik Kendali Kritis (CCP)	94
Lampiran 5 Batas Kritis	96
Lampiran 6 Prosedur Pemantauan, Tindakan Koreksi, Verifikasi dan Sistem Dokumentasi	98
Lampiran 7 Deskripsi Tugas Tim HACCP	102
Lampiran 8 Dokumentasi Kegiatan	104
Lampiran 9 Surat Lolos Etik.....	107
Lampiran 10 Contoh SPO di Instalasi Gizi RSMS	108