

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

1. Tim HACCP di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo dibentuk secara multidisipliner sehingga setiap jabatan memiliki fungsi strategis dalam memastikan keamanan pangan.
2. Menu makan siang *Blenderized* siklus ke-6 yang diamati terdiri atas nasi, tempe bumbu kuning, *loaf* ayam, dan sayur kimlo yang diolah dan diblender menjadi tekstur halus sesuai kebutuhan pasien dengan gangguan mengunyah atau menelan.
3. Diagram alir proses produksi disusun berdasarkan standar resep dan SOP rumah sakit yang diverifikasi melalui observasi langsung di lapangan mulai dari penerimaan bahan baku hingga distribusi kepada pasien.
4. Analisis bahaya mengidentifikasi beberapa bahan baku dan tahapan proses memiliki potensi bahaya signifikan. Bahan baku yang tergolong rentan mengalami cemaran adalah ayam dan air. Tahapan proses yang berpotensi memiliki bahaya signifikan adalah pengecekan kualitas, penyimpanan bahan di *chiller* dan *freezer*, *thawing* ayam, *steaming* nasi, *sauteing* bumbu dan aromatik, *simmering* tempe, *steaming Loaf* Ayam, *boiling* Sayur Kimlo dan pemorsian menu *blenderized*.
5. Titik kendali kritis (CCP) pada proses produksi menu makan siang *blenderized* siklus ke-6 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.*

6. Batas kritis CCP pada proses produksi menu makan siang *blenderized* siklus ke-6 meliputi angka standar batas aman bahaya biologi dan kimia sesuai SNI, pengontrolan suhu penyimpanan, suhu inti selama pemasakan, durasi pemasakan serta suhu penyajian dalam batas aman.
7. Sistem pemantauan CCP dirancang secara terjadwal, dilengkapi dengan tindakan koreksi untuk perbaikan langsung dan pencegahan terulangnya kesalahan. Validasi dan verifikasi direncanakan melalui kegiatan audit internal, pengujian laboratorium, kalibrasi alat, serta audit proses produksi. Sistem dokumentasi dirancang dengan cakupan pencatatan suhu proses pengolahan, suhu penyimpanan, hasil kalibrasi alat, serta data penerimaan dan penolakan bahan baku.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Instalasi Gizi**

Instalasi Gizi diharapkan untuk mampu mengimplementasikan sistem prasyarat HACCP berupa GMP dan SSOP dengan baik dan benar sebelum menerapkan hasil rancangan HACCP dari penelitian ini.

### **2. Bagi Penelitian Selanjutnya**

Penelitian selanjutnya diharapkan untuk melakukan uji mikrobiologis dan analisis bahaya kimia lebih lanjut pada bahan baku, produk antara, dan produk akhir untuk memperkuat validasi titik kendali kritis yang telah ditetapkan.