

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Menurut Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (Kemenkes RI, 2013), penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yakni menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal.

Sasaran penyelenggaraan makanan di rumah sakit terutama pasien yang rawat inap. Sesuai dengan kondisi rumah sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan makanan bagi karyawan. Ruang lingkup penyelenggaraan makanan rumah sakit meliputi produksi dan distribusi makanan (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013). Keamanan pangan sangat diperlukan dalam penyelenggaraan makanan guna mencegah makanan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologi, fisik, dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan (Titis *et al.*, 2017)

2. Keamanan Pangan

Menurut Peraturan Pemerintahan RI Nomor 86 Tahun 2019, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Keamanan pangan merupakan salah satu kriteria yang harus dipenuhi dalam sistem penyelenggaraan makanan karena dapat mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Sari, 2016). Proses penyelenggaraan makanan mencakup berbagai tahapan mulai dari perancangan menu sampai dengan pendistribusian makanan (Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, 2013).

Keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan dapat dinilai melalui standar keamanan pangan diantaranya yaitu SSOP, GMP, HACCP, ISO 22000, dan FSSC 22000 (Anissa, 2024). SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) adalah prosedur standar yang mengatur penerapan manajemen melalui tindakan sanitasi dan kebersihan (Ma'roef *et al.*, 2021). SSOP ini akan memberikan petunjuk tertulis meliputi pelaksanaan sehari-hari yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi produk dan kemungkinan terjadinya

pencampuran bahan atau produk dengan bahan lain yang seharusnya tidak ada (Anissa, 2024).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar penyelenggara memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen (BPOM, 2003). Dalam rangka mendapatkan keamanan pangan, maka juga harus melaksanakan penerapan GMP dengan baik.

HACCP adalah sistem jaminan keamanan pangan dengan mengendalikan titik-titik kritis atau potensi bahaya yang dapat terjadi pada saat proses produksi serta melakukan pengawasan pada seluruh aliran proses produksi dari penerimaan bahan baku sampai produk jadi (Sulaeman, 2017). ISO 22000 merupakan standar global yang berisi kerangka kerja bagi organisasi atau perusahaan untuk memantau dan mengembangkan sistem manajemen yang mampu mengendalikan potensi bahaya keamanan pangan (Sutjiono *et al.*, 2022).

Food Safety System Certification (FSSC) 22000 adalah sistem manajemen keamanan pangan yang diakui secara global oleh Global Food Safety Initiative (GFSI). FSSC ini gabungan dari prinsip-prinsip sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis serta langkah-langkah penerapan yang dikembangkan oleh Codex Alimentarius Commission, sehingga dapat menjamin keamanan pangan sepanjang rantai pangan, dengan menjamin bahwa pangan yang akan diproses

hingga dikirim kepada konsumen akhir adalah pangan yang bebas dari bahaya mikrobiologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik.

3. ***Good Manufacturing Practices (GMP)***

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar penyelenggara memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu yang sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas (BPOM, 2003)

Good Manufacturing Practices (GMP) telah diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MENKES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Makanan. Pengembangan GMP di Indonesia mengacu pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Sehingga BPOM kemudian mengeluarkan surat keputusan No. HK. 00.05.5.1639 pada tahun 2003 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Penerapan GMP untuk industri jasa boga juga tertuang dalam peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasa Boga.

Komponen yang diterapkan pada GMP meliputi lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan

kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan (BPOM, 2003).

Berikut adalah komponen GMP yang diambil dari pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (BPOM, 2003).

a. Lingkungan Produksi

Untuk menetapkan lokasi IRT perlu dipertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang dimungkinkan menjadi sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya.

1) Lokasi

Lokasi Instalasi Gizi harus berada di tempat yang:

- a. Bebas pencemaran, semak belukar dan genangan air,
- b. Bebas dari sarang hama, khususnya serangga dan binatang pengerat,
- c. Tidak berada di daerah sekitar tempat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas dan daerah kotor lainnya.

Instalasi gizi tidak berada di daerah pemukiman penduduk yang kumuh.

2) Keadaan Lingkungan

Lingkungan instalasi gizi harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara-cara berikut:

- a. Sampah harus dibuang dan tidak menumpuk,
- b. Tempat sampah harus selalu tertutup,
- c. Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik.

b. Bangunan dan Fasilitas

1) Desain dan Tata Letak

Ruang produksi seharusnya cukup luas dan mudah dibersihkan

2) Lantai

- . Lantai seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat mudah dibersihkan dan dibuat miring untuk memudahkan pengaliran air.
- a. Lantai harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir dan kotoran lainnya.

3) Dinding

- . Dinding seharusnya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat dan mudah dibersihkan.

- a. Dinding harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya.

4) Langit-langit

- . Konstruksi langit-langit seharusnya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi, serta terbuat dari bahan tahan lama dan mudah dibersihkan.
- a. Langit-langit harus selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang labah-labah dan kotoran lainnya.

5) Pintu, Jendela dan Lubang Angin

- . Pintu dan jendela seharusnya dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- a. Pintu, jendela dan lubang angin seharusnya dilengkapi dengan kawat kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan.
- b. Pintu seharusnya didesain membuka ke luar/ ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan
- c. Pintu seharusnya dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup.

- d. Lubang angin harus cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi
- e. Lubang angin harus selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu dan tidak dipenuhi sarang labah-labah.

6) Kelengkapan ruang produksi

- . Ruang produksi seharusnya cukup terang sehingga penjamah makanan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti.
- a. Di ruang produksi ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya.
- b. Di ruang produksi harus tersedia perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK)

7) Tempat penyimpanan

- . Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) seharusnya terpisah dengan produk akhir.
- a. Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, pelumas dan oli.
- b. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung atau mikroba dan ada sirkulasi udara.

c. Peralatan Produksi

Tata letak ruang produksi diatur agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan seharusnya didesain, dikonstruksi dan diletakkan sedemikian untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan.

- 1) Peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan
- 2) Permukaan yang kontak langsung dengan pangan seharusnya halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air.
- 3) Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan
- 4) Semua peralatan seharusnya dipelihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

d. Suplai Air

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum.

- 1) Air yang digunakan harus air bersih dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi
- 2) Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan seharusnya terpisah dan diberi warna yang berbeda.

- 3) Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

e. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari penjamah makanan.

- 1) Alat cuci/pembersih

- a) Alat cuci /pembersih seperti sikat, pel, deterjen, dan bahan sanitasi harus tersedia dan terawat dengan baik.
- b) Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu.

- 2) Fasilitas higiene penjamah makanan

- a) Fasilitas higiene penjamah makanan seperti tempat cuci tangan dan toilet/jamban harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan selalu dalam keadaan bersih.
- b) Pintu toilet/jamban harus selalu dalam keadaan tertutup.

- 3) Kegiatan higiene dan sanitasi

- a) Pembersihan dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan deterjen atau gabungan keduanya.
- b) Jika diperlukan, penyucihamaan dapat dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan

c) Kegiatan pembersihan, pencucian, dan penyucihamaan peralatan harus dilakukan secara rutin.

d) Harus ada penjamah makanan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan, pencucian dan penyucihamaan.

f. Pengendalian Hama

Hama (tikus, serangga, dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan.

1) Mencegah masuknya hama

- a) Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup.
- b) Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak boleh berkeliaran di pekarangan dapur instalasi gizi apalagi di ruang produksi.
- c) Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama
- d) Memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

2) Pemberantasan hama

- a) Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan.
- b) Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus.
- c) Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

g. Kesehatan dan Higiene Penjamah Makanan

Kesehatan dan higiene penjamah makanan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran.

1) Kesehatan penjamah makanan

Penjamah makanan yang bekerja di ruang produksi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a) Dalam keadaan sehat. Penjamah makanan yang sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan bekerja di pengolahan pangan.
- b) Penjamah makanan yang menunjukkan gejala atau sakit misalnya sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek),

sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak diperkenankan mengolah pangan.

- c) Penjamah makanan harus diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala.

2) Kebersihan penjamah makanan

- a) Penjamah makanan harus selalu menjaga kebersihan badanya.
- b) Penjamah makanan seharusnya mengenakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, sarung tangan dan sepatu kerja. Pakaian dan perlengkapannya hanya dipakai untuk bekerja.
- c) Penjamah makanan harus menutup luka dan perban.
- d) Penjamah makanan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah atau bahan/alat yang kotor dan sesudah keluar dari toilet/jamban.

3) Kebiasaan penjamah makanan

Penjamah makanan tidak boleh bekerja sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, tidak boleh meludah, tidak boleh bersin atau batuk ke arah pangan, tidak boleh mengenakan perhiasan seperti giwang, cincin, gelang, kalung, arloji dan peniti.

h. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

1) Penetapan spesifikasi bahan baku

- a) Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan.
- b) Tidak menerima bahan pangan yang rusak
- c) Menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya.

2) Penetapan komposisi dan formulasi bahan

- a) Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan komposisi formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan.
- b) Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten.

3) Penetapan cara produksi yang baku

- a) Harus menentukan proses produksi pangan yang baku
- b) Harus membuat bagan alirnya atau urutan prosesnya secara jelas.
- c) Harus menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya berapa menit lama pengadukan,

berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan,
dan berapa kecepatan putaran pengadukan

- d) Harus menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari

4) Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan

- a) Harus menentukan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan.
- b) Harus menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan
- c) Harus mencatat dan menggunakan informasi ini untuk pemantauan

5) Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa.

- a) Harus menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan.
- b) Harus menentukan tanggal kadaluarsa
- c) Harus mencatat tanggal produksi

i. Label Pangan

Label pangan harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen mengkonsumsi pangan.

j. Penyimpanan

Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan dan produk pangan yang diolah.

1) Penyimpanan bahan dan produk

- a) Penyimpanan bahan dan produk pangan dilakukan di tempat yang bersih.
- b) Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir masing-masing harus disimpan terpisah.
- c) Penyimpanan bahan baku dan produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanannya
- d) Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah-rempah bubuk
- e) Bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), bahan penolong dan produk akhir diberi tanda untuk membedakan yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat.
- f) Bahan yang lebih dahulu masuk harus digunakan terlebih dahulu
- g) Produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan / diedarkan terlebih dahulu.

2) Penyimpanan bahan berbahaya

Bahan berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa, bakteri dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan dalam ruangan terpisah dan harus selalu diawasi penggunaannya.

3) Penyimpanan label dan kemasan

- a) Kemasan dan label harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran
- b) Label harus disimpan secara rapih dan teratur supaya tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya.

4) Penyimpanan peralatan

Peralatan yang telah dibersihkan dan disanitasi harus disimpan di tempat bersih. Sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.

k. Manajemen Pengawasan

Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

- 1) Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya.
- 2) Kegiatan pengawasan hendaknya dilakukan secara rutin.

l. Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi

- 1) Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan:
 - a) Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok.
 - b) Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi dan jumlah produksi.
- 2) Catatan dan dokumen harus disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan

m. Pelatihan Penjamah Makanan

Penanggung jawab dan penjamah makanan di instalasi gizi harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman.

- 1) Kepala instalasi gizi/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

- 2) Kepala instalasi gizi/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada penjamah makanan yang lain.

4. Produk Olahan Tahu

Pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit, terdapat siklus menu yang banyak menggunakan tahu sebagai salah satu bentuk olahan. Tahu dapat diolah menjadi berbagai macam masakan, seperti tahu bumbu terik, tahu bumbu bali, tahu bumbu kuning, tahu bumbu rujak, dan tahu bacem.

Standar bumbu terdiri dari 5 macam, yaitu standar bumbu A (bumbu dasar merah), standar bumbu B (bumbu dasar putih), standar bumbu C (bumbu dasar kuning), standar bumbu D (bumbu dasar tumis), standar bumbu E (bumbu dasar kacang) (Sukmawati *et al.*, 2017). Olahan tahu diantaranya:

1) Tahu bumbu terik

Tahu bumbu terik merupakan masakan yang menggunakan standar bumbu B (bumbu dasar putih). Bumbu yang digunakan untuk tahu bumbu terik yaitu bawang merah, bawang putih, dan kemiri dengan tambahan ketumbar, kunyit, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan serai.

2) Tahu bumbu bali

Tahu bumbu bali merupakan masakan yang menggunakan standar bumbu B (bumbu dasar putih). Bumbu yang digunakan untuk tahu bumbu bali yaitu bawang merah, bawang putih, dan kemiri dengan tambahan lengkuas, daun jeruk, daun salam, jahe, dan serai.

3) Tahu bumbu kuning

Tahu bumbu kuning merupakan masakan yang menggunakan standar bumbu C (bumbu dasar kuning). Bumbu yang digunakan untuk tahu bumbu kuning yaitu bawang merah, bawang putih, dan kunyit dengan tambahan daun salam.

4) Tahu bumbu rujak

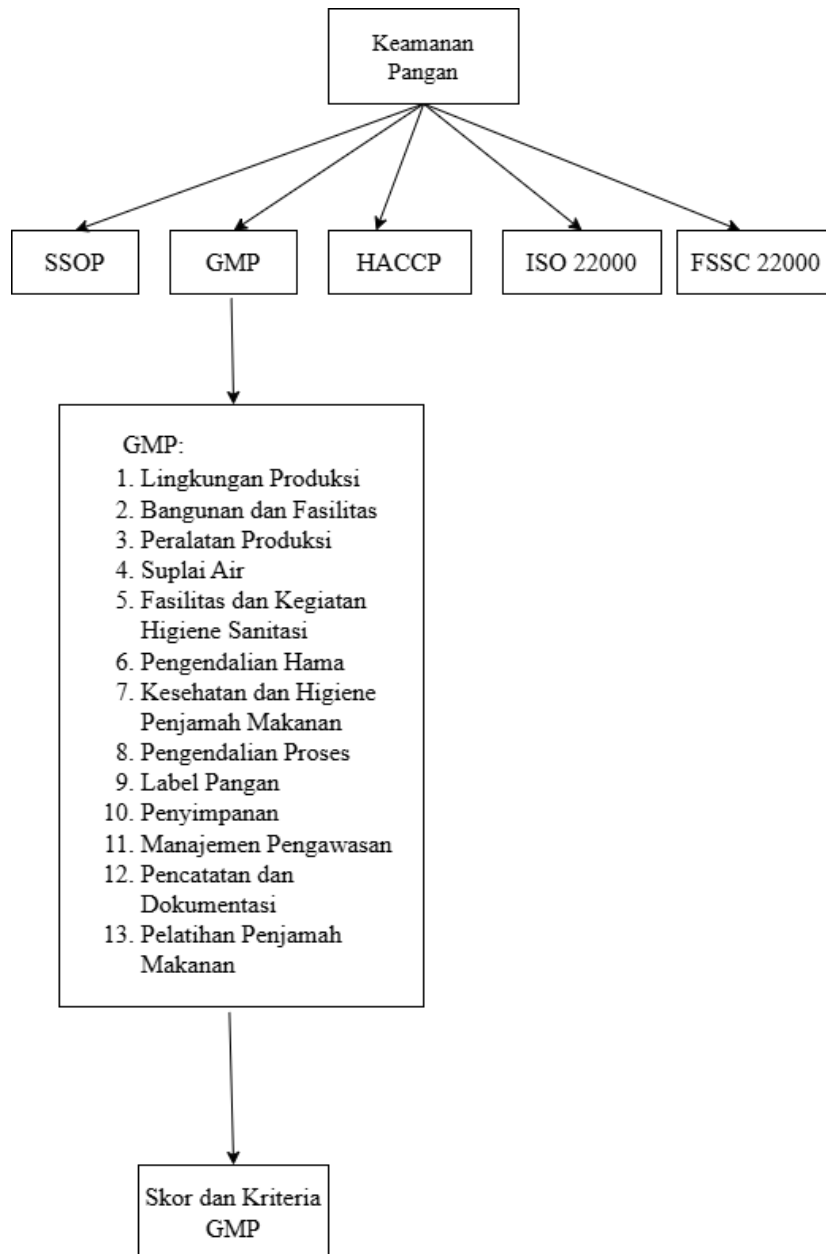
Tahu bumbu rujak merupakan masakan yang menggunakan standar bumbu B (bumbu dasar putih). Bumbu yang digunakan untuk tahu bumbu rujak yaitu bawang merah, bawang putih, dan kemiri dengan tambahan ketumbar, gula merah, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk.

5) Tahu Bacem

Tahu bacem merupakan masakan yang menggunakan standar bumbu D (bumbu dasar tumis). Bumbu yang digunakan untuk tahu bacem yaitu bawang merah iris, bawang putih iris, gula merah, daun salam, dan laos.

B. Kerangka Teori

Kerangka teori dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar 1.

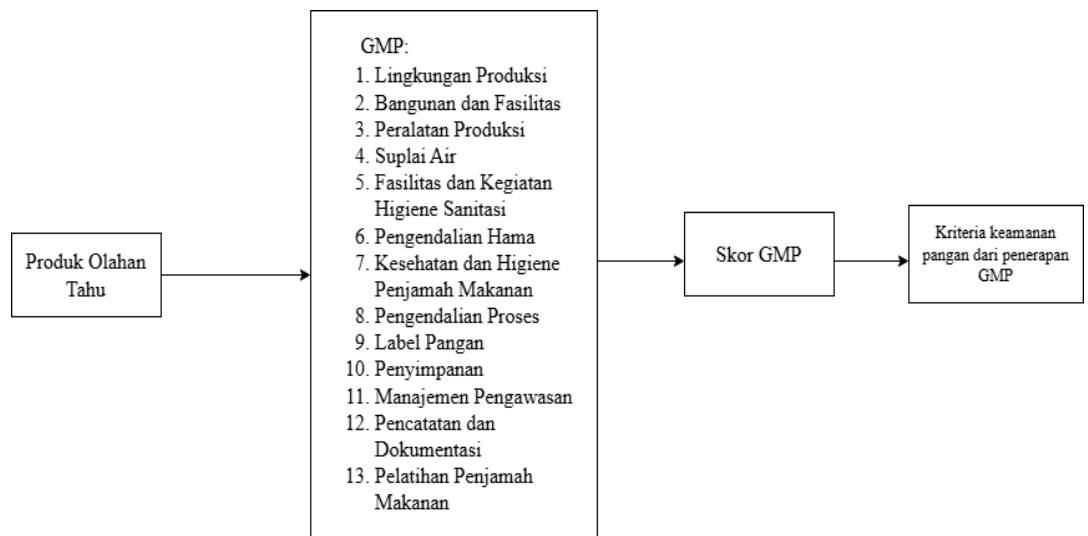


Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber: Pemeriksaan Sarana Produksi P-IRT BPOM RI 2003

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan tahu dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan tahu.

D. Pernyataan Penelitian

1. Kriteria grup utama *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia baik.
2. Kriteria grup pendukung *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia baik.
3. Kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan terik tahu di Instalasi Gizi RS Universitas Islam Indonesia baik