

**SKRIPSI**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*  
(HACCP) PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UNIT GIZI RS  
GRHA PERMATA IBU DEPOK TAHUN 2018**

**OLEH  
FARAH FADILLAH  
1405015054**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. D.R. HAMKA  
JAKARTA  
2018**

**SKRIPSI**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*  
(HACCP) PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UNIT GIZI RS  
GRHA PERMATA IBU DEPOK TAHUN 2018**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan  
Masyarakat**

**OLEH  
FARAH FADILLAH  
1405015054**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. D.R. HAMKA  
JAKARTA  
2018**

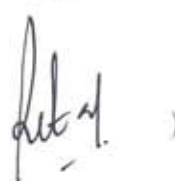
## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Farah Fadillah  
NIM : 1405015054  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Penyelenggaraan Makanan Di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok Tahun 2018.

Skripsi dari mahasiswa tersebut diatas telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA



Pembimbing I : Nanny Harmani, SKM., M.Kes (  )

Penguji I : Retno Mardhiati, SKM., M.Kes (  )

Penguji II : Alib Birwin, SKM., M.Epid (  )

# **Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok Tahun 2018**

**Farah Fadillah**

Pembimbing I: Nanny Harmani, SKM, M.Kes

Pembimbing II: Dian Kholika Hamal, SKM, M.Kes

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Penyelenggaraan makanan terkhusus makanan di rumah sakit harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada penyelenggaraan makanan di unit gizi RS Grha Permata Ibu Depok tahun 2018.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik purposive sampling. Pengumpulan data dengan observasi dan wawancara terstruktur menggunakan Triangulasi pada pengolahan data dilakukan untuk keabsahan data.

**Hasil:** Hasil penelitian ini menunjukkan pada tahap pemilihan bahan makanan, tahap penyimpanan bahan, tahap pengolahan bahan makanan, tahap penyimpanan makanan jadi, tahap penyajian makanan dan tahap pengangkutan makanan masih terdapat yang belum sesuai dengan PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Kemudian penerapan HACCP menu telur puyuh sembunyi memiliki titik kendali kritis/CCP pada tahap pemilihan bahan makanan, tahap penyimpanan bahan, tahap pengolahan bahan makanan, tahap penyimpanan makanan jadi, tahap penyajian makanan dan tahap pengangkutan makanan.

**Kesimpulan:** Penyelenggaraan makanan pada unit gizi RS Grha Permata Ibu Depok Tahun 2018 masih terdapat bagian yang belum sesuai dengan PERMENKES RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 dan memiliki titik kritis pada penerapan HACCP terhadap penyelenggaraan makanan di unit gizi RS Grha Permata Ibu yang perlu diperbaiki agar terjaminnya keamanan pangan.

Kata kunci: *penyelenggaraan makanan, HACCP, rumah sakit*

# Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on Organizing Food in Nutrition Unit of Permata Ibu Depok Grha Hospital in 2018

**Farah Fadillah**

Mentor I: Nanny Harmani, SKM, M.Kes

Mentor II: Dian Kholika Hamal, SKM, M.Kes

## **ABSTRACT**

**Background:** Organizing food specifically in hospitals must be optimal and in accordance with the quality of health care standards. The purpose of this study was to find out the description of the application of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in the implementation of food at the nutrition unit of Grha Permata Ibu Depok Hospital in 2018.

**Method:** This research uses descriptive qualitative method with purposive sampling technique. Data collection by observation and structured interviews using Triangulation in data processing is done for data validity.

**Results:** The results of this study indicate that at the stage of selection of food ingredients, the stage of storage of ingredients, the stage of processing food ingredients, the stage of storage of finished food, the stage of serving food and the stage of transportation of food is still in accordance with the Indonesian Ministry of Health Regulation No. 1096 / Menkes / Per / VI / 2011. Then the application of HACCP hidden quail egg menu has a critical control point / CCP at the selection stage of food ingredients, the stage of storage of ingredients, the processing stage of food ingredients, the stage of storing finished food, the stage of serving food and the stage of transporting food.

**Conclusion:** Food administration at the nutrition unit of Permata Ibu Depok Grha Hospital in 2018 still has a part that is not in accordance with the RI Ministry of Health Regulation No. 1096 / Menkes / Per / VI / 2011 and has a critical point on the application of HACCP to the implementation of food in the nutrition unit of Grha Permata Ibu Hospital that needs to be improved to ensure food security.

*Keywords: organization of food, HACCP, hospital*

## DAFTAR ISI

### COVER

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI .....</b>	<b>vi</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xx</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xxi</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xxii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Pertanyaan Penelitian .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
D.1 Tujuan Umum .....	4
D.2 Tujuan Khusus .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
E.1 Manfaat Untuk FIKES UHAMKA .....	5
E.2 Manfaat Untuk Peneliti Lain.....	5
E.3 Manfaat Untuk Instansi/Tempat Penelitian .....	5
E.4 Manfaat Untuk Masyarakat .....	5
F. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....</b>	<b>7</b>



A. Penyelenggaraan Makanan .....	7
A.1 Pemilihan bahan makanan .....	7
A.2 Penyimpanan bahan makanan .....	8
A.3 Pengolahan makanan .....	9
A.4 Penyimpanan makanan jadi .....	11
A.5 Penyajian makanan .....	12
A.6 Pengangkutan makanan .....	14
B. Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....	15
C. Definisi HACCP .....	15
D. Langkah Implementasi HACCP .....	16
E. Pembentukan Tim HACCP .....	17
F. Deskripsi Produk .....	17
G. Identifikasi Rencana Penggunaan .....	17
H. Penyusunan Bagan Alir di Lapangan .....	18
I. Konfirmasi Bagan Alir di Lapangan .....	18
J. Analisis Bahaya .....	18
J.1 Bahaya Biologis .....	18
J.2 Bahaya Kimia .....	20
J.3 Bahaya Fisik .....	21
K. Menentukan Titik Kendali Kritis (TKK) atau Critical Control Point (CCP) .....	23
L. Menetapkan Batas Kritis .....	23
M. Menetapkan Sistem Pemantauan (Monitoring) .....	27
N. Menetapkan Tindakan Perbaikan/Koreksi .....	28
O. Menetapkan Prosedur Verifikasi .....	28
P. Menetapkan Dokumentasi .....	28
Q. Penelitian Terdahulu .....	29
R. Kerangka Teori .....	29
<b>BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH .....</b>	<b>32</b>
A. Kerangka Pikir .....	33
B. Definisi Istilah .....	34
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
A. Desain Penelitian .....	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	40

C. Informan.....	40
D. Pengumpulan Data .....	41
D.1 Wawancara Terstruktur .....	41
D.2 Observasi .....	41
E. Pengolahan Data.....	41
F. Triangulasi .....	42
G.1 Triangulasi Sumber .....	42
G.2 Triangulasi Metode.....	42
G.3 Triangulasi Data .....	43
G. Analisis Data.....	43
<b>BAB V HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>45</b>
A. Gambaran Umum RS Grha Permata Ibu Depok.....	45
A.1 Sejarah Rumah Sakit Grha Permata Ibu Depok .....	45
A.2 Visi Rumah Sakit Grha Permata Ibu Depok .....	45
A.3 Misi Rumah Sakit Grha Permata Ibu Depok .....	46
A.4 Motto .....	46
A.5 Struktur Organisasi Rumah Sakit .....	46
A.6 Struktur Organisasi Unit Gizi .....	47
B. Karakteristik Informan .....	47
C. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok...	49
C.1 Pemilihan Bahan Makanan .....	49
C.2 Penyimpanan Bahan Makanan .....	57
C.3 Pengolahan Makanan .....	64
C.4 Penyimpanan Makanan Jadi .....	77
C.5 Penyajian Makanan .....	81
C.6 Pengangkutan Makanan .....	88
D. Gambaran Penerapan HACCP Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok (Menu telur puyuh sembunyi) .....	95
D.1 Pembentukan Tim HACCP .....	95
D.2 Deskripsi Produk .....	96
D.3 Identifikasi Rencana Penggunaan .....	96
D.4 Penyusunan Bagan Alir .....	97
D.5 Konfirmasi Bagan Alir di Lapangan .....	97



D.6 Analisis Bahaya .....	98
D.7 Menentukan Titik Kendali Kritis (TKK) atau Critical Control Point (CCP) ..	99
D.8 Menetapkan Batas Kritis .....	100
D.9 Menetapkan Sistem Monitoring .....	101
D.10 Menetapkan Tindakan Perbaikan/Koreksi .....	102
D.11 Menetapkan Prosedur Verifikasi .....	104
D.12 Menetapkan Dokumentasi .....	105
<b>BAB VI PEMBAHASAN .....</b>	<b>107</b>
A. Keterbatasan Penelitian .....	107
B. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok ..	107
B.1 Pemilihan Bahan Makanan .....	107
B.2 Penyimpanan Bahan Makanan.....	109
B.3 Pengolahan Makanan.....	111
B.4 Penyimpanan Makanan Jadi.....	114
B.5 Penyajian Makanan.....	116
B.6 Pengangkutan Makanan.....	118
C. Gambaran Penerapan HACCP Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok (Menu telur puyuh sembunyi) .....	120
C.1 Pembentukan Tim HACCP .....	120
C.2 Deskripsi Produk .....	121
C.3 Identifikasi Rencana Penggunaan .....	122
C.4 Penyusunan Bagan Alir .....	122
C.5 Konfirmasi Bagan Alir di Lapangan .....	123
C.6 Analisis Bahaya .....	123
C.7 Menentukan Titik Kendali Kritis (TKK) atau Critical Control Point (CCP) ..	125
C.8 Menetapkan Batas Kritis .....	127
C.9 Menetapkan Sistem Monitoring .....	128
C.10 Menetapkan Tindakan Perbaikan/Koreksi .....	130
C.11 Menetapkan Prosedur Verifikasi .....	131
C.12 Menetapkan Dokumentasi .....	133
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>135</b>
A. Kesimpulan .....	135
B. Saran .....	137



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia. Makanan yang di konsumsi haruslah aman dalam arti sehat dan memiliki nilai gizi optimal serta bebas dari cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis. Peningkatan kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah menjadi salah satu faktor lahirnya produk-produk yang disediakan oleh perusahaan dan perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum (jajanan makanan) (Blikon, 2017).

Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Salma, 2015).

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 (Codex, 2012). Pangan yang aman dan sehat setara bermutu dan bergizi tinggi, sangat penting perannya bagi pertumbuhan, pemeliharaan, dan peningkatan derajat kesehatan serta peningkatan kecerdasan masyarakat (Kementerian Kesehatan RI, 2015). Seperti pada ayat Al-Quran berikut ini yang menjelaskan untuk memperhatikan makanannya. Terlihat pada surat 'Abasa ayat 24 yang berbunyi:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَىٰ طَعَامِهِ

Artinya: maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.

Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi: penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi rawat inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan sejak perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian hingga pendistribusian makanan kepada pasien (Amiroh, 2015).

Tahap penyelenggaraan makanan yang harus disesuaikan dengan prinsip HACCP ini terdiri dari 6 tahap, yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, Penyimpanan makanan jadi/masak, Pengangkutan makanan, Penyajian makanan (PERMENKES RI No. 1096 Tahun 2011). Produk penyelenggara makanan di rumah sakit yaitu makanan siap saji. Makanan tersebut dimaksudkan untuk mencapai status kesehatan yang optimal bagi pasien melalui pemberian diet yang tepat. Konsumen makanan tersebut adalah populasi berisiko (orang sakit atau individu dengan daya tahan terbatas) sehingga jaminan keamanan pangan produk harus diperhatikan (Amiroh, 2015). Data BPOM menunjukkan, angka keracunan makanan pada tahun 2016 mencapai 758 kasus (BPOM RI, 2016).

Berdasarkan data di atas, peran keamanan pangan dalam mengurangi kasus keracunan pangan menjadi sangat penting. Untuk menjaga kualitas makanan tetap baik, diperlukan adanya penerapan sistem keamanan pangan yang sesuai dengan standar yang ada. HACCP merupakan suatu sistem pengawasan yang bersifat pencegahan atau preventif terhadap kemungkinan terjadinya keracunan atau penyakit melalui makanan. Hazard Analysis Critical Control Point adalah suatu analisis yang dilakukan terhadap bahan, produk atau proses untuk menentukan komponen, kondisi atau tahap proses yang harus mendapatkan pengawasan yang ketat dengan tujuan untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi persyaratan keamanan yang ditetapkan (Blikon, 2017). Indonesia melalui BSN telah mengadopsi standar *codex* tentang HACCP, yakni SNI 01-4852:1998 (Thaheer, 2005).

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Bunda Margonda Depok tahun 2011, menunjukkan hasil yang dilakukan melalui

wawancara terstruktur bahwa diperoleh informasi mengenai masalah hygiene makanan berupa terpajannya makanan dengan sumber kontaminasi mikroorganisme yang berasal dari tanah, air, udara, hewan dan manusia dikarenakan dari faktor tenaga penjamah makanan yang bekerja tidak sesuai prosedur kerja. Selain itu, gambaran potensi untuk dapat diterapkannya HACCP tergolong kategori kurang. Unit gizi RSUD Bunda Margonda belum berpotensi menerapkan HACCP (Reni, 2011).

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Indra Rukmana Damanik di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta tahun 2012, menunjukkan hasil penentuan identifikasi bahaya telah sesuai dengan ketentuan HACCP, penentuan titik kendali kritis (CCP) masih belum fokus pada tahapan yang kritis, telah menetapkan batas kritis dalam setiap tahapan, pelaksanaan monitoring masih belum fokus pada titik kendali kritis, telah menetapkan tindakan perbaikan, tindakan verifikasi belum dilaksanakan, kegiatan dokumentasi rancangan HACCP telah dilakukan dan pencatatan monitoring belum dilakukan (Damanik, 2012).

Unit pelayanan Gizi di RS Grha Permata Ibu yaitu salah satu unit penunjang operasional yang merupakan tempat penyelenggaraan makanan bagi rumah sakit. Hasil studi pendahuluan yang telah dilaksanakan di Unit Gizi RS. Grha Permata Ibu masih terdapat penyimpangan. Diantaranya pada tahap pengolahan makanan masih terdapat penjamah makanan yang tidak memakai alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan juga pada tempat pengolahan makanan/dapur belum sesuai dengan persyaratan hygiene. Kemudian pernah terjadi kasus rentang tahun 2013 2014 atau 2014 2015 terdapat kecurigaan pada bahan makanan yaitu ikan lalu langsung dilakukan pemeriksaan uji kimia oleh pihak rumah sakit dan mendapatkan hasil positif boraks. Selain itu, pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok belum melakukan penerapan HACCP secara maksimal. Juga, belum pernah dilakukan penelitian tentang HACCP sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait gambaran penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok.



## **B. Rumusan Masalah**

Unit pelayanan Gizi di RS Grha Permata Ibu yaitu salah satu unit penunjang operasional yang merupakan tempat penyelenggaraan makanan bagi rumah sakit. Hasil studi pendahuluan yang telah dilaksanakan di Unit Gizi RS. Grha Permata Ibu masih terdapat penyimpangan. Diantaranya pada tahap pengolahan makanan masih terdapat penjamah makanan yang tidak memakai alat pelindung diri seperti masker dan sarung tangan juga pada tempat pengolahan makanan/dapur belum sesuai dengan persyaratan hygiene. Kemudian pernah terjadi kasus rentang tahun 2013 2014 atau 2014 2015 terdapat kecurigaan pada bahan makanan yaitu ikan lalu langsung dilakukan pemeriksaan uji kimia oleh pihak rumah sakit dan mendapatkan hasil positif boraks. Selain itu, pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok belum melakukan penerapan HACCP secara maksimal. Juga, belum pernah dilakukan penelitian tentang HACCP sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait gambaran penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok.

## **C. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana gambaran penyelenggaraan makanan dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, penyajian makanan sampai pengangkutan makanan pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok?
2. Bagaimana gambaran penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok?

## **D. Tujuan penelitian**

### **D.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan mengetahui gambaran hasil penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok Tahun 2018.



## **D.2 Tujuan Khusus**

1. Untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi/masak, penyajian makanan sampai pengangkutan makanan pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok.
2. Untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok.

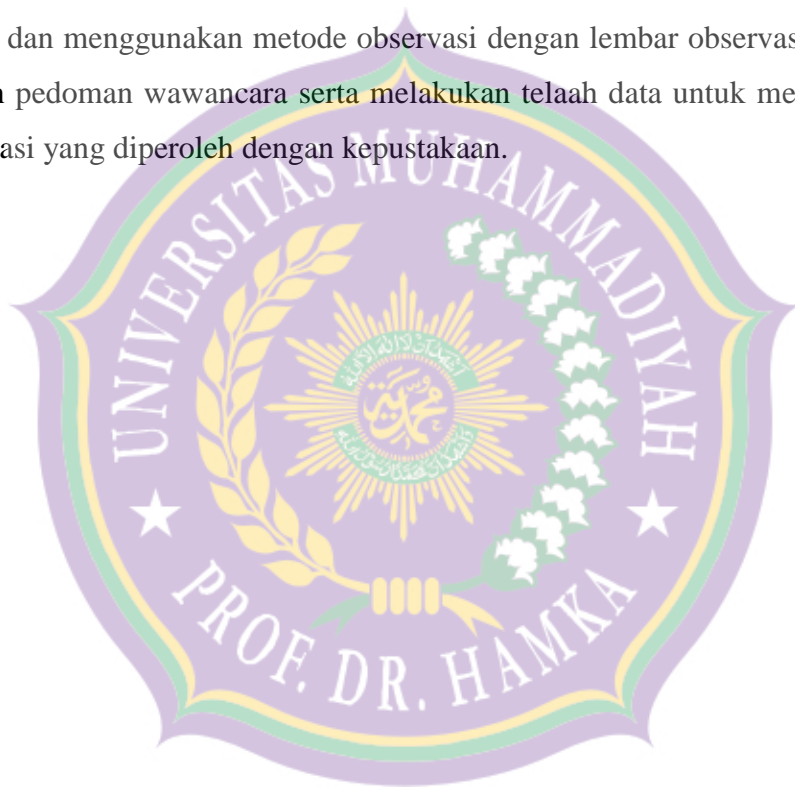
## **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi FIKES UHAMKA  
 Penelitian ini dapat menjadi acuan penelitian lebih lanjut serta sebagai dokumentasi data penelitian safety food menggunakan pendekatan HACCP pada penyelenggaraan makanan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok
2. Bagi Peneliti Lain  
 Penelitian ini dapat memberikan sumbangan terhadap pengembangan metode-metode penelitian baru yang lebih valid
3. Bagi Instansi/Tempat Penelitian  
 Dapat digunakan sebagai masukan RS untuk menerapkan sistem HACCP dalam meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok
4. Bagi Masyarakat  
 Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai pembentukan kesadaran, pemahaman terhadap realitas, dan pemberdayaan masyarakat atau kelompok sosial lainnya terkait keamanan pangan dengan pendekatan HACCP

## **F. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian skripsi ini akan dilakukan pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok pada Bulan April-Juli 2018. Penelitian ini menggunakan penelitian

kualitatif deskriptif. Dimana data kualitatif merupakan data yang dinyatakan dalam bentuk kata-kata atau lisan dari fenomena yang diteliti dan penelitian deskriptif, yakni jenis penelitian yang dirancang untuk mengumpulkan informasi, tentang keadaan-keadaan nyata sekarang (Sevilla, 2006). Alasan digunakan metode penelitian ini untuk mengetahui gambaran hasil penerapan HACCP pada penyelenggaraan di Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok. Penelitian dilakukan dengan melakukan kunjungan lapangan yang meliputi pengamatan langsung terhadap aspek penyelenggaraan makanan pada Unit Gizi RS Grha Permata Ibu Depok dan menggunakan metode observasi dengan lembar observasi, wawancara dengan pedoman wawancara serta melakukan telaah data untuk membandingkan informasi yang diperoleh dengan kepustakaan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Alwasih, Chaedar A. (2006). *Pokoknya Kualitatif Dasar-Dasar Merancang dan Melakukan Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Dunia Pustaka Jaya.
- Amiroh, dkk. (2015). *Evaluasi Pemenuhan Persyaratan GMP (Good Manufacturing Practice) Dan Perencanaan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Unit Penyelenggara Makanan di Rumah Sakit*. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7 (1).
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek* . Jakarta: Rineka Cipta.
- Blikon, dkk. (2017). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Usaha Jasaboga Di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta*. 343 *Jurnal Prodi Biologi Vol 6 No. 6*.
- Bogdan, R. C, &. Biklen, S. K. (2007). *Qualitative Research for Education: An Introduction to Theory and Methods* . New York: Pearson.
- BPOM, RI. (2016). *Sentra Informasi Keracunan Nasional*. s.l: BPOM Republik Indonesia.
- Codex, Indonesia. (2012). *Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012*. s.l: Codex Indonesia.
- Damanik, I. Rukmana. (2012). *Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012*
- E Reni M, Seri (2011). *Gambaran Potensi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Gizi RSUD Bunda Margonda Tahun 2011*
- Gunawan, Imam. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif Teori & Praktek*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

- Hariyadi, Purwiyatno. (2015). *SNI Valuasi Keamanan Pangan Tantangan Ganda Bagi Indonesia*. Volume 91 No. 2.
- Ibrahim, Nini. (2012). *Bahasa Indonesia Untuk Perguruan Tinggi*. Jakarta: Uhamka Press.
- Kementerian Kesehatan. RI. (2014). *Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*.
- Kementerian Kesehatan. RI. (2015). *Ketahanan Pangan di Indonesia*.
- Kementrian Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/Men/Kes/Per/IV/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Moehyi, S. (2000). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Moleong J, Lexy. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mortimore Sara, W. C. (2005). *HACCP: Sekilas Pandang*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Narbuko Cholid, A. A. (2010). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. USA: Sage Publication Inc.
- Puspitasari B, Nia & Nurdiati Q, Annisa. (2016). *Analisis Faktor Kritis Implementasi Iso 9001 Dan Sistem HACCP Terhadap Kualitas Produk*.
- Rachmadia, dkk. (2018). *Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya*. DOI:10.2473/amnt.v2i1, 17-28.

- Salma, dkk. (2015). *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung*. JIKMU, Vol. 5 No. 2.
- Sevilla Conseulo, G. (2006). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Jakarta: UI Press.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, R & D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Thaheer, Hermawan. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Trisnaini, I. (2012). *Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 7, No. 3.

