

**GAMBARAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT* PADA GARANG ASEM MUJAIR
DI RSUD LUBUK BASUNG**

NURUL IZZAH ZHAFIRAH



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

**GAMBARAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT* PADA GARANG ASEM MUJAIR
DI RSUD LUBUK BASUNG**

NURUL IZZAH ZHAFIRAH



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTRIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul "Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Garang Asem Mujair Di RSUD Lubuk Basung" adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 21 Mei 2025



Nurul Izzah Zhafirah
P032213411067

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point*
Pada Garang Asem Mujair Di RSUD Lubuk Basung
Nama : Nurul Izzah Zhafirah
NIM : P032213411067

Telah berhasil dipertahankan dihadapan dewan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.

Pembimbing:
Sri Mulyani, STP. MSi



Penguji 1:
Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes



Penguji 2:
Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt



Diketahui oleh

Ketua Jurusan
Sri Mulyani, STP. MSi
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 21 Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "**Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Garang Asem Mujair Di RSUD Lubuk Basung**" ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Diploma Gizi. Selama proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni, SST, M.Keb, M.H.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Sri Mulyani, STP, MSi selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau dan pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik
3. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt selaku penguji 2 yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan tugas akhir ini
5. Seluruh dosen jurusan gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan tugas akhir
6. Teristimewa kepada kedua orangtua yang selalu menjadi penyemangat penulis dan selalu memberikan do'a serta motivasi kepada penulis
7. Kepada keluarga besar penulis ucapkan untuk semua waktunya yang tidak pernah bosan untuk memberikan dukungan dan semangat kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 21 Mei 2025

Nurul Izzah Zhafirah
P032213411067

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
RIWAYAT HIDUP	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Keamanan Pangan.....	6
2.2 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	7
2.3 Tujuan HACCP	7
2.4 Manfaat HACCP	8
2.4 Prinsip HACCP	8
2.6 Ikan Mujair	12
BAB III KERANGKA KONSEP	14
3.1 Kerangka Konsep.....	14
3.2 Definisi Operasional	14
BAB IV METODE PENELITIAN.....	17

4.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
4.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	17
4.3.1 Data Primer.....	17
4.3.2 Data Sekunder.....	17
4.5 Pengolahan Data dan Analisis Data	17
4.5.1 Pengolahan Data	17
4.5.2 Analisis Data	17
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
5.1 Gambaran Umum.....	18
5.2 Langkah dan Prinsip HACCP	18
5.2.1 Analisis Bahaya.....	21
5.2.2 Identifikasi dan Penentuan Titik Kendali Kritis (CCP).....	27
5.2.3 Menetapkan batas Kritis.....	30
5.2.4 Monitoring.....	32
5.2.5 Tindakan koreksi	35
5.2.6 Verifikasi	36
5.1.7 Dokumentasi.....	37
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
6.1 Kesimpulan	39
6.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Jenis Bahaya Dalam Keamanan Pangan	8
Tabel 2 Definisi Operasional.....	14
Tabel 3. Tim HACCP, Deskripsi, dan Penggunaan Produk.....	19
Tabel 4. Analisis Bahaya Pada Bahan Pembuatan Garang Asem Mujair.....	22
Tabel 5. Analisis Bahaya Pada Proses Pembuatan Garang Asem Mujair	23
Tabel 6. Signifikansi Bahaya Pada Bahan.....	25
Tabel 7. Signifikansi Bahaya Pada Proses.....	26
Tabel 8. Penentuan Titik Kendali Kritis	27
Tabel 9. Batas Kritis Pada Menu Garang Asem Mujair	30
Tabel 10. Monitoring Pada Menu Garang Asem Mujair	32
Tabel 11. Tindakan Koreksi Pada Garang Asem Mujair	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Metode Alur Keputusan.....	10
Gambar 2. Kerangka Konsep	14
Gambar 3. Bagan Alir Pembuatan Garang Asem Mujair	20
Gambar 4. Verifikasi Bagan Alir Garang Asem Mujair	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ruang Instalasi Gizi	42
Lampiran 2. Penyimpanan Bahan	44
Lampiran 3. Proses persiapan dan pengolahan	47
Lampiran 4. Pemantauan Suhu Ruang	49
Lampiran 5. Surat izin Penelitian	53