

ABSTRAK

NURUL IZZAH ZHAFIRAH. Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Garang Asem Mujair Di RSUD Lubuk Basung. Dibimbing oleh SRI MULYANI.

Penerapan sistem jaminan keamanan pangan sangat penting terutama dalam lingkungan rumah sakit, di mana pasien memiliki kondisi kesehatan yang rentan terhadap penyakit bawaan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada pengolahan menu garang asem mujair di RSUD Lubuk Basung. Penelitian ini merupakan studi deskriptif dengan pendekatan observasional, yang dilakukan melalui observasi dan wawancara terhadap proses pengolahan makanan dari penerimaan bahan baku hingga distribusi makanan ke pasien. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat empat titik kendali kritis (*Critical Control Point* atau CCP) dalam proses pengolahan garang asem mujair, yaitu pada tahap perebusan, pendinginan, pengemasan, dan pendistribusian. Risiko utama yang teridentifikasi adalah kontaminasi mikrobiologi seperti *Salmonella spp.*, *Vibrio spp.*, dan *Listeria monocytogenes*, serta potensi bahaya kimia dari kemasan tidak *food grade*. Penetapan batas kritis, sistem monitoring, tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi telah dilakukan sesuai dengan prinsip HACCP. Penerapan HACCP secara efektif dapat meningkatkan keamanan dan mutu makanan yang disajikan kepada pasien, serta mencegah risiko penyakit akibat makanan tercemar.

Kata kunci: HACCP, keamanan pangan, garang asem mujair, rumah sakit, titik kendali kritis

ABSTRACT

NURUL IZZAH ZHAFIRAH. Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Garang Asem Mujair Di RSUD Lubuk Basung. Supervised by SRI MULYANI.

The implementation of food safety assurance systems is crucial, especially in hospital environments, where patients are particularly vulnerable to foodborne illnesses. This study aims to describe the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system in the preparation of *garang asem mujair* (sour tilapia soup) at Hospital X. This research is a descriptive study with an observational approach, conducted through direct observation and interviews regarding the food processing stages from raw material reception to distribution to patients. The findings indicate four Critical Control Points (CCPs) in the preparation process of *garang asem mujair*: boiling, cooling, packaging, and distribution. The primary risks identified include microbiological contamination such as *Salmonella spp.*, *Vibrio spp.*, and *Listeria monocytogenes*, as well as potential chemical hazards from non-food grade packaging materials. Critical limits, monitoring systems, corrective actions, verification, and documentation have been implemented according to HACCP principles. The effective implementation of HACCP can enhance the safety and quality of food served to patients and prevent foodborne disease risks.

Keywords: HACCP, food safety, garang asem mujair, hospital, critical control point