

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS* (HACCP) PADA MENU OPOR DAGING SAPI
DI INSTALASI GIZI RSUD PETALA BUMI**

RIRI ALISTRI

P032313411087



**KEMENTERIAN KESEHATAN POLTEKKES RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Penerapan Hazard Analysis Control Point (HACCP) Pada Menu Opor Daging Sapi di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi” 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, 20 April 2026



Riri Alistri

P032313411087

ABSTRAK

RIRI ALISTRI. Penerapan *Hazard Analysis Control Point*(HACCP) Pada Menu Opor Daging Sapi di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi. Dibimbing oleh Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt dan Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes

Keamanan pangan di rumah sakit sangat penting untuk menjamin makanan pasien aman dari bahaya biologis, kimia, dan fisik. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan sistem keamanan pangan yang bersifat preventif untuk mengendalikan potensi bahaya selama proses pengolahan makanan. Opor daging sapi termasuk menu berisiko tinggi karena menggunakan bahan seperti daging sapi dan santan yang mudah terkontaminasi mikroorganisme. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP pada menu opor daging sapi di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif melalui observasi dan wawancara. Pengumpulan data dilakukan dengan mengamati seluruh tahapan pengolahan makanan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan. Instrumen yang digunakan berupa formulir HACCP, lembar analisa bahaya, dan matriks penentuan CCP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP telah dilakukan melalui identifikasi bahaya dan penentuan Critical Control Point (CCP) pada proses pengolahan makanan. CCP ditemukan pada tahap pencucian, perebusan, pemorsian, dan distribusi makanan. Monitoring dilakukan secara rutin untuk menjaga standar keamanan pangan.

Kata Kunci: HACCP, keamanan pangan, opor daging sapi, instalasi gizi rumah sakit, CCP

ABSTRACT

RIRI ALISTRI. Penerapan *Hazard Analysis Control Point*(HACCP) Pada Menu Opor Daging Sapi di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi. Dibimbing oleh Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt dan Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes

Food safety in hospitals is important to ensure that food consumed by patients is safe from biological, chemical, and physical hazards. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a preventive food safety system used to control potential hazards during food processing. Beef opor is considered a high-risk menu because it contains beef and coconut milk, which are easily contaminated by microorganisms. This study aimed to describe the implementation of HACCP on the beef opor menu at the Nutrition Installation of RSUD Petala Bumi. This study used a descriptive qualitative method through observation and interviews. Data collection was carried out by observing all stages of food processing, including receiving, storage, preparation, cooking, and food distribution. The instruments used were HACCP forms, hazard analysis sheets, and CCP determination matrices. The results showed that HACCP implementation had been applied through hazard identification and determination of Critical Control Points (CCP) during food processing. CCPs were found in the washing, boiling, portioning, and distribution stages. Monitoring was conducted routinely to maintain food safety standards.

Keywords: HACCP, food safety, beef opor, hospital nutrition installation, CCP

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS* (HACCP) PADA MENU OPOR DAGING SAPI
DI INSTALASI GIZI RSUD PETALA BUMI**

RIRI ALISTRI

Tugas Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pada Program Studi Gizi

**KEMENTERIAN KESEHATAN POLTEKKES RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2026**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal tugas akhir yang berjudul “Penerapan *Hazard Analysis Control Point* (HACCP) Pada Menu Opor Daging Sapi di Instalasi Gizi RSUD Petala Bumi” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan proposal tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan proposal tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulustulusnya kepada:

1. Rully Hevrialni, , SST M. Keb selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Riau
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau
3. Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini
5. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan proposal Tugas Akhir ini
6. 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 Proposal Tugas Akhir
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan proposal 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 proposal tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, April 2026



Riri Alistri

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PERLIMPAHAN HAK CIPTA	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Keamanan Pangan	5
2.1.1 Definisi Keamanan Pangan	5
2.1.2 Jenis Jenis Bahaya Pangan(Fisik,Kimia,Biologi)	5
2.1.3 Kelompok Bahaya.....	7
2.1.4 Standar Hygiene Sanitasi Rumah Sakit	8
2.2 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	8
2.3 Tujuh Prinsip HACCP	10
2.4 Tinjauan Menu Opor Daging Sapi	15
2.4.1 Definisi Opor Daging Sapi	15
2.4.2 Karakteristik Daging Sapi	15
2.4.3 Karakteristik Santan dan Bumbu	16

2.4.4 Titik Kritis Pada Pengolahan Opor Daging Sapi	16
2.4.5 Deskripsi Proses Pengolahan Opor Daging Sapi	17
BAB III KERANGKA KONSEP.....	22
3.1 Kerangka Konsep	22
3.2 Definisi Operasional	22
BAB IV METODE PENELITIAN	24
4.1 Jenis Penelitian	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	24
4.3 Jenis Data	24
4.4 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	24
4.5 Instrumen Penelitian	24
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
5.1 Gambaran Umum Rumah Sakit	25
5.2 Langkah dan Prinsip HACCP	26
5.2.1 Analisa Bahaya	29
5.2.2 Identifikasi dan Titik Pengendalian Kritis (CCP).....	33
5.2.3 Menetapkan Batas Kritis	36
5.2.4 Monitoring	39
5.2.5 Tindakan Koreksi.....	41
5.2.6 Verifikasi	42
5.2.7 Dokumentasi.....	44
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
6.1 Kesimpulan	46
6.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis Jenis Bahaya Biologi,Kimia,Fisik	6
Tabel 2 Kategori Bahaya Dari A Sampai F.....	7
Tabel 3 Definisi Operasioanal	22
Tabel 4 Tim HACCP,Deskripsi,dan Penggunaan Produk	26
Tabel 5 Analisa Bahaya Pada Pembuatan Opor Daging Sapi	29
Tabel 6 Penentuan Titik Kendali Kritis	33
Tabel 7 Batas Kritis Pada Menu Opor Daging Sapi	37
Tabel 8 Monitoring Pada Menu Opor Daging Sapi.....	39
Tabel 9 Tindakan Koreksi Pada Opor Daging Sapi.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pohon Keputusan HACCP	12
--------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Ruang Instalasi Gizi	52
Lampiran 2 Penyimpanan Bahan.....	54
Lampiran 3 Proses Persiapan dan Pengolahan	55
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian	56