

**GAMBARAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PENGOLAHAN  
MENU ACAR KUNING WORTEL KETIMUN DI INSTALASI  
GIZI RUMAH SAKIT X**

**PUTRI KARIMA WARDHANI**



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

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pengolahan Menu Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X” 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, 29 April 2026



Putri Karima Wardhani

NIM.P032313411084

## **PERSETUJUAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pengolahan Menu Acar Kuning Wortel Ketimun Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, April 2026

Putri Karima Wardhani  
NIM. P032313411084

**GAMBARAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PENGOLAHAN  
MENU ACAR KUNING WORTEL KETIMUN DI INSTALASI  
GIZI RUMAH SAKIT X**

**PUTRI KARIMA WARDHANI**

Tugas akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pada Program Studi Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU**

**JURUSAN GIZI**

**PEKANBARU**

**2026**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pengolahan Menu Acar Kuning Wortel Ketimun di Instalasi Gizi Rumah Sakit X

Nama : Putri Karima Wardhani

NIM : P032313411084

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

Pembimbing 1 :  
Yessi Alza, SST, M. Biomed



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



Penguji :  
Alkausyari Aziz, SKM., M.Kes



Diketahui Oleh

Ketua Jurusan Gizi  
Sri Mulyani, STP, M.Si  
NIP. 1978012320091220002



Tanggal Ujian:  
29 April 2026

Tanggal Lulus:  
20 Agustus 2026

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis ini dilahirkan di Kota Pekanbaru pada tanggal 10 bulan Desember tahun 2005 sebagai anak kedua dari pasangan Bapak Syanopriadi dan Ibu Gusneli Yanti. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di MA IMAM IBNU KATSIR Pekanbaru, dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi Di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pengolahan Menu Acar Kuning Wortel Ketimun Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X” 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
3. Yessi Alza, SST, M.Biomed selaku pembimbing 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 pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat selesai dengan baik
5. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran kepada penulis untuk perbaikan laporan tugas akhir ini
6. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini
7. Teman-teman Poltekkes Kemenkes Riau angkatan 2023 yang telah memberikan dukungan dan semangat selama proses penyusunan tugas akhir ini

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Pekanbaru, April 2026

Putri Karima Wardhani  
NIM. P032313411084

## DAFTAR ISI

|                                                                                                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>                                                                   | <b>i</b>    |
| <b>ABSTRAK .....</b>                                                                              | <b>ii</b>   |
| <b>ABSTRACT.....</b>                                                                              | <b>iii</b>  |
| <b>PERSETUJUAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI<br/>SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA .....</b> | <b>iv</b>   |
| <b>2026.....</b>                                                                                  | <b>v</b>    |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>                                                                   | <b>vi</b>   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                                                                    | <b>vii</b>  |
| <b>RIWAYAT HIDUP.....</b>                                                                         | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                                        | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                            | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                                                         | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                         | <b>xv</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                                                      | <b>xvi</b>  |
| <b>BAB IPENDAHULUAN.....</b>                                                                      | <b>1</b>    |
| 1.1    Latar Belakang.....                                                                        | 1           |
| 1.2    Rumusan Masalah .....                                                                      | 3           |
| 1.3    Tujuan.....                                                                                | 3           |
| 1.3.1    Tujuan umum.....                                                                         | 3           |
| 1.3.2    Tujuan khusus.....                                                                       | 3           |
| 1.4    Manfaat.....                                                                               | 4           |
| 1.5    Ruang lingkup penelitian.....                                                              | 4           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                                                              | <b>5</b>    |
| 2.1    keamanan Pangan .....                                                                      | 5           |
| 2.2    kontaminasi Silang .....                                                                   | 6           |
| a.    Jenis Kontaminasi Silang.....                                                               | 6           |
| 2.3    HACCP .....                                                                                | 7           |
| 2.3.1    Pengertian HACCP .....                                                                   | 7           |
| 2.3.2    Tujuan HACCP .....                                                                       | 8           |
| 2.3.3    Manfaat HACCP .....                                                                      | 8           |
| 2.3.4    Prinsip HACCP .....                                                                      | 9           |
| 2.3.5    Tahap-Tahap Pengendalian HACCP.....                                                      | 19          |

|                                                               |                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.3.6                                                         | Implementasi Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit .....   | 21        |
| 2.3.7                                                         | Penerapan HACCP di Rumah Sakit.....                         | 22        |
| 2.3.8                                                         | Hambatan dan Kendala Penerapan HACCP di Rumah Sakit.....    | 23        |
| 2.4                                                           | Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan.....                  | 24        |
| a)                                                            | Pengertian Higiene dan Sanitasi .....                       | 24        |
| b)                                                            | Penjamah Makanan .....                                      | 25        |
| c)                                                            | Higiene Perorangan Penjamah Makanan.....                    | 25        |
| d)                                                            | Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) .....                  | 26        |
| 2.5                                                           | Acar Kuning Wortel Ketimun .....                            | 26        |
| a.                                                            | Wortel.....                                                 | 27        |
| b.                                                            | Ketimun .....                                               | 27        |
| c.                                                            | Bawang merah.....                                           | 27        |
| d.                                                            | Bawang putih.....                                           | 27        |
| e.                                                            | Kemiri.....                                                 | 28        |
| f.                                                            | Kunyit.....                                                 | 28        |
| g.                                                            | Garam .....                                                 | 28        |
| h.                                                            | Gula .....                                                  | 28        |
| <b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b> |                                                             | <b>29</b> |
| 3.1                                                           | Kerangka konsep.....                                        | 29        |
| 3.2                                                           | Definisi Operasional .....                                  | 30        |
| <b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>                         |                                                             | <b>33</b> |
| 4.1                                                           | Jenis dan Desain Penelitian .....                           | 33        |
| 4.2                                                           | Waktu dan tempat penelitian .....                           | 33        |
| 4.3                                                           | Jenis dan cara pengumpulan data .....                       | 33        |
| 4.3.1                                                         | Data primer.....                                            | 33        |
| 4.3.2                                                         | Data sekunder.....                                          | 33        |
| 4.4                                                           | Pengolahan dan Analisis Data .....                          | 33        |
| 4.4.1.                                                        | Pengolahan data .....                                       | 33        |
| 4.4.2.                                                        | Analisis Data.....                                          | 34        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>                        |                                                             | <b>35</b> |
| 5.1                                                           | Hasil.....                                                  | 35        |
| 5.2                                                           | Bahan dan Proses Pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun..... | 36        |
| 5.2.1                                                         | Deskripsi Produk.....                                       | 36        |
| 5.2.4                                                         | Diagram Alir Proses.....                                    | 38        |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2.5 Verifikasi Diagram Alir .....                                       | 40        |
| 5.3 Identifikasi dan Cara Pencegahan Bahaya .....                         | 42        |
| 5.3.1 Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan pada Bahan Mentah .....     | 42        |
| 5.3.2 Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan pada Peralatan.....         | 43        |
| 5.3.3 Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan pada Proses .....           | 44        |
| 5.3.4 Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan pada Penjamah Makanan ..... | 46        |
| 5.3.5 Analisis Risiko Bahaya .....                                        | 47        |
| 5.4 Penetapan CCP.....                                                    | 48        |
| 5.5 Penetapan Batas Kritis pada CCP .....                                 | 51        |
| 5.6 Tindakan Pemantauan dan Pengendalian.....                             | 52        |
| 5.7 Tindakan Koreksi.....                                                 | 54        |
| 5.8 Penetapan Prosedur Verifikasi .....                                   | 56        |
| 5.9 Hasil observasi, Dokumentasi dan Pencatatan.....                      | 58        |
| <b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                                  | <b>60</b> |
| 6.1 Kesimpulan.....                                                       | 60        |
| 6.2 Saran.....                                                            | 61        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                | <b>62</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                                      | <b>64</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 Jenis Bahaya Biologis .....                                 | 9  |
| Tabel 2 Jenis Bahaya Kimia .....                                    | 10 |
| Tabel 3 Jenis Bahaya Fisik .....                                    | 11 |
| Tabel 4 Kelompok Bahaya .....                                       | 12 |
| Tabel 5 Parameter Batas Kritis.....                                 | 16 |
| Tabel 6 Persyaratan Penerimaan Bahan.....                           | 19 |
| Tabel 7 Definisi Operasional .....                                  | 30 |
| Tabel 9 Deskripsi Produk .....                                      | 36 |
| Tabel 10 Bahan dan Cara Pengolahan Acar Kuning Wortel Ketimun ..... | 37 |
| Tabel 11 Verifikasi Diagram Alir .....                              | 40 |
| Tabel 12 Identifikasi bahaya Bahan .....                            | 42 |
| Tabel 13 Identifikasi Bahaya Peralatan .....                        | 44 |
| Tabel 14 Identifikasi Bahaya Proses .....                           | 45 |
| Tabel 15 Identifikasi Bahaya Penjamah Makanan .....                 | 46 |
| Tabel 16 Analisis Resiko Bahaya .....                               | 47 |
| Tabel 17 Kategori Risiko.....                                       | 48 |
| Tabel 18 Penetapan CCP Bahan .....                                  | 49 |
| Tabel 19 Penetapan CCP Proses.....                                  | 50 |
| Tabel 20 Penerapan Batas Kritis.....                                | 51 |
| Tabel 21 Tindakan Pemantauan dan Pengendalian .....                 | 53 |
| Tabel 22 Tindakan Koreksi.....                                      | 55 |
| Tabel 23 Penetapan Prosedur Verifikasi .....                        | 56 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Diagram alir keputusan penentuan CCP pada Bahan Baku ..... | 14 |
| Gambar 2 Diagram alir keputusan penentuan CCP pada proses.....      | 15 |
| Gambar 3 Diagram Alir Langkah HACCP .....                           | 18 |
| Gambar 4 Diagram Alir Proses .....                                  | 39 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Penerimaan bahan makanan (penimbangan bahan makanan) ..... | 64 |
| Lampiran 2 pengolahan.....                                            | 64 |
| Lampiran 3 Penyajian dan Pemorsian.....                               | 65 |