

**GAMBARAN PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA MENU PEPES IKAN
TOUCO DI RUMAH SAKIT X TAHUN 2026**

NAJWHA FERNINDA



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

**GAMBARAN PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA MENU PEPES IKAN
TOUCO DI RUMAH SAKIT X TAHUN 2026**

NAJWHA FERNINDA



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) Pada Menu Pepes Ikan Touco Di Rumah Sakit X Tahun 2026” adalah 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, 06 Juli 2026

Najwha Ferninda

NIM. P032313411131

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Penerapan HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) Pada Menu Pepes Ikan Touco Di Rumah Sakit X Tahun 2026” 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 Kementrian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 06 Juli 2026

Najwha Ferninda

NIM. P032313411131

**GAMBARAN PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA MENU PEPES IKAN
TOUCO DI RUMAH SAKIT X TAHUN 2026**

NAJWHA FERNINDA

Tugas Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya pada Program Studi Gizi

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

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Control Point*) Pada Menu Pepes Ikan Touco Di Rumah Sakit X Tahun 2026

Nama : Najwha Ferninda

NIM : P032313411131

Telah disetujui untuk dilakukan ujian dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Pembimbing 1 :

Sri Mulyani, STP, M.Si

Pembimbing 2 :

Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si

Tanggal Persetujuan :

07 juli 2026

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan dikota Air Molek pada tanggal 30 Desember 2004 sebagai anak ke 1 dari pasangan bapak Herwanto dan ibu Susanti. Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh disekolah SMAN 1 Pasir Penyu, 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 kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penerapan HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) Pada Menu Pepes Ikan Touco Di Rumah Sakit X Tahun 2026” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Bdn. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, STP., M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau dan dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak bimbingan, arahan, dukungan serta saran kepada penulis. Terima kasih kepada ibu dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran dan kesabarannya kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat selesai dengan baik.
3. Dr. Lidya Novita, S.Si, M.Si selaku dosen Pembimbing II Penulis yang telah membantu menyempurnakan laporan tugas akhir ini dengan memberikan banyak saran kepada penulis.
4. Yolahumaroh, SKM, MPH selaku dosen Penguji I Penulis yang telah membantu menyempurnakan laporan tugas akhir ini dengan memberikan banyak saran kepada penulis.
5. Teruntuk kedua orang tua tercinta, penulis persembahkan ucapan terima kasih yang istimewa dan setulus-tulusnya, yang merupakan alasan terbesar di balik setiap langkah dan pencapaian penulis hingga saat ini. Meskipun kata terima kasih tidak akan pernah cukup untuk membalas segala usaha dan jerih payah kalian dalam membesarkan dan menghidupi penulis selama 21 tahun, penulis ingin mengucapkan rasa syukur yang sebesar-besarnya atas cinta, kasih sayang, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan demi kelancaran dan

keberhasilan penulis. Ayah dan Ibu memang tidak sempat merasakan bangku perkuliahan, namun tidak pernah sekalipun membiarkan keterbatasan tersebut menjadi penghalang bagi anak-anaknya untuk mengenyam pendidikan setinggi mungkin, hingga penulis dapat berkuliah dan menyelesaikan studi di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau tanpa kekurangan suatu apa pun. Penulis percaya, doa-doa merekalah yang selalu menyelamatkan dan menuntun penulis melewati setiap masa sulit dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Gelar ini bukanlah akhir dari perjuangan, melainkan salah satu bentuk bakti dan rasa terima kasih penulis atas setiap air mata, kerja keras, dan cinta yang telah mengantarkan penulis sampai pada titik ini. Penulis memohon doa dan restu agar setiap langkah perjalanan penulis, baik dalam penyelesaian tugas akhir ini maupun ke depannya, senantiasa dimudahkan dan diberkahi oleh Allah SWT. Tak lupa, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada adik tercinta yang selalu menjadi pelita semangat, serta seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa dan dukungan.

6. Teruntuk seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Haniful Khair, penulis ucapkan terima kasih yang tulus atas kesetiaannya menemani penulis melewati setiap proses penyusunan tugas akhir ini, baik suka maupun duka. Terima kasih atas kesabaran yang tiada batas dalam mendengarkan setiap keluh kesah penulis, serta kesediaan meluangkan waktu di tengah kesibukan masing-masing untuk sekadar menemani, menyemangati, dan mengingatkan penulis agar tidak menyerah di tengah jalan. Terima kasih pula atas segala bentuk perhatian, baik tenaga, waktu, maupun materi, yang telah diberikan tanpa mengenal lelah selama penulis menjalani proses penelitian hingga penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih telah menjadi saksi atas setiap perjuangan, air mata, dan tawa yang mewarnai proses penyusunan tugas akhir ini, khususnya pada masa penelitian yang penuh dengan tantangan dan menjadi momen yang begitu mengharukan bagi penulis. Kehadiran, dukungan, doa, serta pengorbanan yang selalu diberikan menjadi salah satu alasan penulis mampu bertahan dan menyelesaikan laporan tugas akhir ini hingga selesai. Semoga segala kebaikan, kesabaran, dan ketulusan yang telah diberikan dibalas dengan

kebaikan yang berlipat ganda, dan semoga kelak dapat bersama-sama meraih mimpi dan pencapaian yang lebih besar lagi.

7. Teruntuk teman-teman yang hadir dipertengahan untuk mewarnai perjalanan masa perkuliahan penulis, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Meskipun kehadiran kalian tidak sejak awal bersama-sama menapaki bangku perkuliahan ini, namun kalian telah memberikan warna, semangat, dan dukungan baru yang begitu berarti bagi penulis di tengah perjalanan yang tidak selalu mudah. Terima kasih atas kebersamaan, tawa, canda, serta bantuan yang selalu diberikan di setiap suka maupun duka sejak kehadiran kalian hingga sampai pada tahap penyelesaian tugas akhir ini. Terima kasih pula atas kebiasaan kecil yang selalu dirindukan, yaitu selepas kelas selalu menyempatkan diri untuk tidur bersama di kost 07 tercinta, sekadar melepas penat setelah seharian menjalani perkuliahan, yang selalu menjadi momen sederhana namun begitu berkesan bagi penulis. Terima kasih pula atas segala kenangan yang tercipta di kost tercinta ini, tempat yang menjadi saksi bisu dari setiap cerita, perjuangan, keluh kesah, hingga tawa bahagia yang penulis lalui bersama kalian selama menempuh pendidikan ini. Kost 07 bukan sekadar tempat tinggal, melainkan telah menjadi rumah kedua yang penuh dengan kehangatan dan kenangan yang tidak akan pernah terlupakan. Semoga kebersamaan dan persahabatan yang telah terjalin selama ini dapat terus berlanjut hingga kapan pun, dan semoga kita semua dapat meraih kesuksesan di jalan masing-masing.
8. Teruntuk bapak/ibu Dosen dipoltekkes kemenkes riau, terutama jurusan gizi yang senan tiasa mendukung dan mendoakan, kuucapkan terimakasih.

Penulis menyadari bahwa saat penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun untuk jauh lebih baik dari sebelumnya sangat menjadi harapan bagi penulis. Penulis juga berharap ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Pekanbaru, 06 Juli 2026

Najwha Ferninda

NIM. P032313411131

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRCT.....	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.3.1 Tujuan Umum.....	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti	3
1.4.2 Bagi Institusi	3
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Keamanan Pangan	4
2.1.1 Definisi Keamanan Pangan	4
2.1.2 Jenis-Jenis Bahaya Pangan (Fisik, Kimia, Biologi)	4
2.1.3 Kelompok Bahaya	5
2.1.4 Standar Higiene Sanitasi Rumah Sakit.....	5
2.2 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	6
2.3 Tujuh Prinsip HACCP	7

2.3.1 Melaksanakan Analisis Bahaya	7
2.3.2 Menentukan Titik Kendali Kritis (CCP)	8
2.3.3 Menetapkan Batas Kritis	10
2.3.4 Menetapkan Sistem Pemantauan (Monitoring) CCP	10
2.3.5 Menetapkan Tindakan Koreksi	10
2.3.6 Menetapkan Prosedur Verifikasi	10
2.3.7 Menetapkan Dokumentasi dan Pencatatan	11
2.4 Tinjauan Menu Pepes Ikan Touco	11
2.4.1 Definisi Pepes Ikan Touco	11
2.4.2 Karakteristik Ikan Tuna Fillet	11
2.4.3 Karakteristik Bumbu dan Bahan Pendukung	12
2.4.4 Titik Kritis pada Pengolahan Pepes Ikan Touco	12
2.4.5 Deskripsi Proses Pengolahan Pepes Ikan Touco	13
BAB III.....	16
KERANGKA KONSEP.....	16
3.1 Kerangka Konsep	16
3.2 Definisi Operasional.....	17
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	19
4.1 Jenis Penelitian	19
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	19
4.3 Jenis Data	19
4.3.1 Data Primer.....	19
4.3.2 Data Sekunder	19
4.4 Pengolahan Data dan Analisa Data	19
4.4.1 Pengolahan Data.....	19
4.4.2 Analisa Data	20
4.5 Instrumen Penelitian.....	20
BAB V.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
5.1 Deskripsi dan Prinsip HACCP	21
5.1.1 Analisis Bahaya	23
5.1.2 Penetapan Titik Kendali Kritis	27
5.1.3 Menentukan Batas Kritis	31
5.1.4 Monitoring.....	34

5.1.5 Tindakan Perbaikan/Koreksi	36
5.1.6 Verifikasi	37
5.1.7 Dokumentasi.....	38
BAB VI.....	40
KESIMPULAN DAN SARAN	40
6.1 Kesimpulan	40
6.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis-Jenis Bahaya Biologi, Kimia, dan Fisik.....	4
Tabel 2 Kategori Bahaya dari A sampai F	5
Tabel 3 Definisi Operasional	17
Tabel 4 Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan pada Bahan Baku.....	21
Tabel 5 Identifikasi Bahaya Tahapan Proses Pengolahan	24
Tabel 6 Identifikasi Bahaya Tahapan Proses Pengolahan	25
Tabel 7 Formulir Analisis Risiko Bahaya (Hazard) pada Bahan	27
Tabel 8 Penetapan CCP pada Tahapan Proses.....	28
Tabel 9 Batas Kritis Pada Menu Pepes Ikan Touco	31
Tabel 10 Pemantauan (Monitoring) pada Menu Pepes Ikan Touco.....	34
Tabel 11 Tindakan Koreksi.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tujuh Prinsip HACCP.....	7
Gambar 2 Pohon Keputusan HACCP	9
Gambar 3 Bagan Alir Proses Pengolahan Pepes Ikan Touco	15
Gambar 4 Kerangka Konsep	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 penyimpanan bahan	45
Lampiran 2 ruang penyajian makanan (pemorsian).....	47