



RINGKASAN

NUR OKTAVIONITA. GMP dan SSOP Produksi Makanan Pokok untuk Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto Bogor. *GMP and SSOP of Staple Food Production for Inpatients of Hospital of TNI Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto Bogor*. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji GMP dan SSOP dari kegiatan produksi makanan pokok untuk pasien rawat inap di Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah (1) Mengidentifikasi keadaan umum Instalasi Gizi (2) Mengkaji proses produksi makanan pokok dimulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian, dan penyajian makanan pokok (3) Mengkaji kandungan energi dan zat gizi makanan pokok (4) Mengkaji penerapan GMP dalam kegiatan produksi makanan pokok (5) Mengkaji penerapan SSOP dalam kegiatan produksi makanan pokok.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 01 Maret 2022 sampai dengan 31 Maret 2022 di RSAU dr. M. Hassan Toto menggunakan data primer dan sekunder. Data primer diambil dengan melakukan pengamatan langsung, partisipasi aktif, dan wawancara. Data primer dan sekunder diperoleh dengan melihat arsip RSAU dr. M. Hassan Toto dan Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto.

Rumah Sakit Angkatan Udara dr. M. Hassan Toto merupakan rumah sakit tipe C yang memiliki empat kelas perawatan dengan enam pembagian ruang rawat inap. Instalasi Gizi RSAU dr. M. Hassan Toto memiliki beberapa sarana dan prasarana pendukung kegiatan pelayanan gizi yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas fisik dalam keadaan baik dan selalu dipelihara kebersihannya.

Produksi makanan pokok di RSAU dr. M. Hassan Toto terdiri dari empat jenis, yaitu nasi putih, nasi tim, bubur nasi, dan bubur sumsum. Kegiatan persiapan makanan pokok terdiri dari proses pencucian beras dan penimbangan bahan, selanjutnya kegiatan pengolahan yang dilakukan dengan teknik *boiling* (merebus), untuk pemorsian dilakukan menggunakan cetakan plastik berbentuk bunga, serta *soup ladle stainless steel*, dan untuk penyajian menggunakan piring porselen dan plato *stainless steel* yang akan diberi *garnish* bunga wortel.

Hasil penilaian 18 aspek penerapan GMP dengan tingkat keparahan terendah terdiri dari aspek lokasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, pelatihan, dan penarikan produk dengan hasil rata-rata penilaian 0. Tingkat keparahan GMP tertinggi terdiri dari aspek dokumentasi dan pencatatan dengan hasil rata-rata penilaian 0,5.

Hasil penilaian 8 aspek penerapan SSOP dengan tingkat keparahan terendah terdiri dari aspek keamanan air, kebersihan permukaan yang kontak secara langsung dengan makanan, pencegahan kontaminasi silang, proteksi dari bahan-bahan kontaminan (bahan non pangan), pengawasan kondisi kesehatan karyawan yang dapat mengakibatkan kontaminasi, dan pengendalian hama dengan hasil rata-rata penilaian 0. Tingkat keparahan SSOP tertinggi terdiri dari aspek pelabelan dan penyimpanan bahan kimia pembersih yang tepat dengan hasil rata-rata penilaian 4.

Kata kunci: GMP, Makanan Pokok, Rumah Sakit, SSOP.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.