

RINGKASAN

SILVIA MAYURI. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan Pada Produksi Hidangan Rolade Tahu di RS. Islam Sultan Agung Semarang. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan of Rolade Tofu Production at RS. Islam Sultan Agung Semarang.* Dibimbing oleh **ROSYDA DIANAH**

Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan* pada produksi hidangan rolade tahu di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Tujuan khusus dari laporan akhir ini adalah mengidentifikasi sumber daya manusia di RS Islam Sultan Agung Semarang untuk dibentuk menjadi Tim HACCP mengidentifikasi deskripsi hidangan dan penggunaan hidangan rolade tahu; mengidentifikasi diagram alir dan verifikasi pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi bahaya dan tindakan pencegahan pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi titik kritis dan batas kritis pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi sistem pemantauan dan tindakan koreksi pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi prosedur verifikasi dan dokumentasi pada produksi hidangan rolade tahu.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 11 November sampai 4 Desember 2019 di RS. Islam Sultan Agung Semarang. Data yang diperoleh dari pengamatan langsung, praktik langsung, wawancara bersama petugas di Instalasi Gizi, serta pencatatan arsip dan sumber pustaka yang dapat dipertanggungjawabkan.

Tim HACCP berjumlah tujuh orang yang terdiri dari koordinator audit internal, QA atau QC, *purchasing*, R & D, produksi, gudang, dan distribusi. Hidangan rolade tahu merupakan lauk nabati pada menu makan siang yang terbuat dari tahu putih, telur, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan gula. Rolade tahu langsung dapat dikonsumsi dan diharapkan habis dalam waktu tidak lebih dari satu jam setelah disajikan. Rolade tahu ditujukan untuk semua pasien kecuali pasien diet rendah protein.

Diagram alir produksi hidangan rolade tahu dimulai dari penerimaan bahan hingga distribusi rolade tahu. Tahap produksi hidangan rolade tahu yang diamati sudah sesuai dengan diagram alir proses produksinya. Analisa bahaya dilakukan melalui identifikasi pada bahan baku dan proses produksi. CCP produksi hidangan rolade tahu adalah pada pengukusan. Batas kritis yang ditentukan untuk CCP berupa suhu pengukusan, waktu pengukusan, dan bakteri *salmonella*. Monitoring pada tahap CCP dilakukan terhadap suhu dan waktu oleh ahli gizi dengan cara membuat SPO rolade tahu, mengukur waktu pemasakan dan memasang alat pemantau suhu.

Tindakan koreksi berupa produk dianggap *reject* dan produksi ulang serta melapor kepada ahli gizi jika suhu serta waktu tidak terkontrol selama pengukusan. Verifikasi yang dilakukan terhadap tahapan CCP meliputi review SPO rolade tahu, verifikasi pemantauan suhu dan waktu pemasakan, serta verifikasi uji laboratorium *salmonella*. Dokumentasi meliputi standar resep rolade tahu, catatan pemantauan suhu dan waktu, serta dokumen uji laboratorium *salmonella*. Saran yang diberikan sebaiknya instalasi gizi dapat menerapkan sistem HACCP, GMP dan SSOP untuk semua hidangan makanannya.

Kata kunci : CCP, HACCP, produksi, rolade tahu

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

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

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