

ABSTRAK

Safira Amalia, 2015. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Toto Kabila Bone Bolango. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu–Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rama P. Hiola, Dra., M.Kes dan Pembimbing II dr. Sri Manovita Pateda, M.Kes.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu sistem kontrol dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis di dalam tahap penanganan dan proses produksi untuk menjamin keamanan makanan di tempat penyelenggaraan makanan. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana penerapan prinsip-prinsip HACCP pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Toto Kabila Bone Bolango tahun 2015. Tujuan penelitian ini untuk melihat penerapan prinsip-prinsip HACCP pada Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila Bone Bolango.

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabila Bone Bolango menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode survey deskriptif, dengan cara mengeksplorasi sumber-sumber informasi. Variabel penelitian ini ialah HACCP sebagai suatu sistem pencegahan risiko bahaya kontaminasi pada makanan. Narasumber (Informan) dalam penelitian ini sebanyak 8 orang. 3 orang sebagai informan kunci dan 5 orang informan biasa. Sedangkan analisis data dilakukan dengan cara menguraikan hasil wawancara dalam bentuk narasi sehingga menjadi sebuah informasi untuk menggambarkan hasil yang telah diperoleh.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, instalasi gizi RSUD Toto Kabila Bone Bolango belum menerapkan HACCP sesuai standar nasional melainkan secara manual atau belum adanya pendokumentasian. Kurang memadainya fasilitas dan kualifikasi tenaga SDM instalasi gizi tentang HACCP merupakan faktor penghambat penerapan HACCP di instalasi gizi tersebut. Disarankan perlu adanya penerapan HACCP sesuai SNI di instalasi gizi RSUD Toto Kabila Bone Bolango disertai pemenuhan fasilitas pendukung.

Kata kunci : HACCP, Titik-Titik Kritis, Penyelenggaraan Makanan