

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*  
(HACCP) DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP)  
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
(RSUD) BUMI PANUA KABUPATEN POHUWATO**

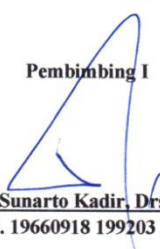
**SKRIPSI**

**OLEH**

**IRFAN YUNUS  
811 413 095**

**Telah di Periksa dan di setuju untuk diuji**

**Pembimbing I**

  
**Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.KeS**  
NIP. 19660918 199203 1 002

**Pembimbing II**

  
**Sirajuddin Bialangi, S.KM., M.Kes**  
NIP. 19741117 200312 1 003

**Gorontalo, 10 Juli 2019**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat**

  
**Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes**  
NIP. 19660918 199203 1 002

LEMBAR PENGESAHAN

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT  
(HACCP) DAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)  
DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
(RSUD) BUMI PANUA KABUPATEN POHUWATO

SKRIPSI

Oleh :  
IRFAN YUNUS  
NIM : 811413095

Telah Di Pertahankan Di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Sabtu, 13 Juli 2019  
Waktu : 11.00 s/d 12.00

Penguji

1. Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes : .....  
NIP. 19660918199203 1 002
2. Sirajuddin Bialangi, S.KM., M.Kes : .....  
NIP. 19741117200312 1 003
3. Dr. Hj. Lintje Boekoesoe, M.Kes : .....  
NIP. 19590110198603 2 003
4. Dr. Hj. Laksmyn Kadir, S.Pd., M.Kes : .....  
NIP. 19750314200501 2 001

Corontalo, 17 Juli 2019

Dekan Fakultas Olahraga dan Kesehatan



Dr. Hj. Lintje Boekoesoe, M.Kes  
NIP. 19590110198603 2 003

## **Abstrak**

**Irfan Yunus, 811413095, 2019. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Bumi Panua Kabupaten Pohuato. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Sunarto Kadir Drs., M.Kes, Pembimbing II Siradjudin Bialangi S.KM., M.Kes.**

*Instalasi gizi Rumah sakit merupakan hal utama dalam proses pengolahan, penyelenggaraan makanan untuk pasien, karena proses penyelenggaraan makanan sangat penting untuk status kesehatan pasien. Pada RSUD Bumi Panua yang telah memiliki instalasi gizi. Rumusan Masalah dalam penelitian adalah “Bagaimana Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Good Manufacturing practice (GMP) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bumi Panua Kabupaten Pohuwato tahun 2018”. Tujuan Penelitian Untuk mengetahui penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bumi Panua.*

*Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif, untuk mendapatkan gambaran penerapan HACCP dan GMP pada tahapan pengolahan makanan Rumah Sakit. Informan dalam penelitian ini sejumlah 8 orang. 1 orang kepala gizi 1 orang petugas gizi 3 orang staf gizi 2 orang juru masak 1 orang pramusaji. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara dan observasi langsung.*

*Hasil penelitian menunjukkan bahwa instalasi gizi rumah sakit bumi panua belum menerapkan HACCP sebagai jaminan keamanan pangan Tetapi instalasi gizi memiliki kebijakan tersendiri. Kebijakan tersebut tercantum dalam setiap SOP yang mengatur keamanan pangan mencegah terjadinya kontaminasi pada pengolahan makanan. GMP pada sanitasi bangunan memenuhi standar dengan presentase 85% sanitasi pengolahan makanan belum memenuhi standar dengan presentase 76 % dan hygiene sanitasi penjamah makanan 40%. Sanitasi hygiene kariawan instalasi gizi jauh dari standar minimal kelayakan. Diharapkan kepada manajemen rumah sakit untuk menerapkan sistem HACCP guna mengoptimalkan pelayanan pencegah terjadinya kontaminasi makanan pasien di instalasi gizi. Diharapkan kepada pihak manajemen rumah sakit untuk menerapkan sistem HACCP di instalasi gizi.*

**Kata kunci :** HACCP, GMP, Pengolahan makanan.

## ABSTRACT

**Yunus, Irfan, 811413095, 2019. Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and Good Manufacturing Practice (GMP) in Nutrition Department of Regional Public Hospital RSUD Bumi Panua, Pohuwato Regency. Department of Public Health. Faculty of Sport and Health Sciences, Universitas Negeri Gorontalo. Principal Supervisor: Dr. Sunarto Kadir Drs., M.Kes. Co-supervisor: Siradjudin Bialangi S.KM., M.Kes.**

The nutrition department of a hospital is essential in the preparation process of food to the patients to strive for their optimal health condition. The study aims to investigate the question: "How is the implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and Good Manufacturing practice (GMP) in Regional Public Hospital RSUD Bumi Panua, Pohuwato Regency in 2018?"

The qualitative study involved 8 informants, i.e. 1 nutrition department head, 1 nutrition officer, 3 nutrition staffs, 2 cooks, and 1 waitress. Moreover, the data were obtained by interview and direct observation.

The result shows that the nutrition department is yet to adapt the HACCP as a food safety guarantee. However, the department has its own policy listed in the Standard Operational Procedure that allows it to manage food safety and prevent contamination during food processing. Moreover, the GMP level within the department passes the minimum standard of building sanitation, scoring 85 percent; while in the same time, it fails to meet the food processing standard and food handler sanitation & hygiene standard, scoring 76 percents and 40 percents respectively. Further, it is found out that the hygiene sanitation level of the staffs were considerably far below the minimum eligibility standard. This study recommends to the hospital management to implement the HACCP system in order to optimize the service and to prevent food contamination.

**Keywords: HACCP, GMP, Food processing.**

