

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) TERHADAP PENURUNAN BAHAYA SALMONELLA PADA DIET KHUSUS HIPERTENSI DI RUMAH SAKIT "KS" KABUPATEN SEMARANG

YANUAR RASYID MUZZAKI – 25010111140329

(2015 - Skripsi)

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu analisis yang dilakukan terhadap bahan, produk maupun proses produksi makanan yang harus diawasi dengan ketat untuk menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman dan memenuhi standar yang sudah ditetapkan. Penyelenggaraan makanan di institusi rumah sakit lebih bersifat kompleks dan memerlukan penanganan khusus untuk makanan diet. Penerapan prinsip HACCP pada diet khusus hipertensi menjadi penting mengingat diet hipertensi mengandung garam rendah sedangkan kandungan garam sendiri dapat mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme sehingga makanan yang dihasilkan layak dikonsumsi dan dapat membantu proses penyembuhan pasien disamping pengobatan dan perawatan klinis. Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan desain cross sectional dan auditing dengan teknik wawancara dan observasi langsung. Subyek penelitian ini berjumlah 5 orang sebagai informan utama dan 1 orang sebagai informan triangulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa informan utama sudah mengetahui penerapan prinsip HACCP di rumah sakit. Penerapan prinsip HACCP di Rumah Sakit KS sendiri belum berjalan secara sistematis sesuai dengan prinsip HACCP yang sudah ditetapkan walau sudah dapat mengeliminasi bahaya mikrobiologi yang ada. Disarankan bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit KS untuk melaksanakan prinsip HACCP secara sistematis agar dapat mengeliminasi bahaya yang ada dengan lebih tepat dan efisien

Kata Kunci: *Hazard Analysis Critical Control Point, Diet Hipertensi, Salmonella*