

ABSTRAK

Febi Nurlaila, 2025. Penyusunan Rancangan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada Formula *Blenderized Hospital Made* di RST Tk. II dr. Soepraoen Malang.

Pembimbing: Dr. Yohanes Kristianto, GradDipL FoodSci, MFT dan Indri Hapsari, STP., MP

Latar Belakang: Makanan adalah asupan untuk mendorong produktivitas dan kesehatan manusia. Makanan yang masuk ke dalam tubuh harus aman dan bebas dari cemaran berbahaya. Terlebih lagi makanan untuk pasien di rumah sakit. World Health Organization (WHO) memperkirakan ada sebesar 70% dari sekitar 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*). Makanan enteral, khususnya enteral *blenderized* perlu mendapat pengawasan khusus karena dapat menjadi media pertumbuhan mikroorganisme jika cara pengolahannya tidak tepat. Oleh karena itu, diperlukan manajemen mutu yang menjamin keamanan pangan, yaitu dengan sistem HACCP.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menyusun rancangan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada formula *blenderized hospital made* di RST Tk. II dr. Soepraoen Malang.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan desain penelitian rancang bangun. Metode pengumpulan data dengan wawancara, observasi, dan uji mikrobiologi. Sampel yang digunakan adalah formula *blenderized* berbasis telur ayam, kacang panjang, dan kentang.

Hasil: Hasil penelitian ini pada sistem penyelenggaraan makanan RST Tk. II dr. Soepraoen Malang, untuk tahapan persiapan bahan, masih ditemukan karyawan yang tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dengan lengkap. Semua tenaga kerja dan ahli gizi sudah pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi/keamanan pangan lain secara rutin. Skor kelaikan higiene sanitasi menggunakan Permenkes No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 adalah 88, termasuk kategori layak untuk jasaboga golongan B. Hasil uji mikrobiologi Angka Lempeng Total (ALT) dan Bakteri *E. coli* telah memenuhi syarat. Berdasarkan rancangan HACCP, pada analisis bahaya fisik, kimia, biologi diperoleh CCP pada tahapan penyaringan, pengolahan/perebusan tahap kedua, serta pemorsian dan *sealing*.

Saran: Supervisor instalasi gizi dapat memberikan pengawasan dan pendampingan kepada tenaga penjamah yang tidak patuh dengan SOP yang berlaku.

Kata Kunci : *Blenderized*, *E. coli*, HACCP, Higiene sanitasi, Penyelenggaraan makanan