

SKRIPSI

**PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN
TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG**



OLEH :

EVARISTA DUNAMBEFRI BARIMAN

NIM.P07131225151

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

SKRIPSI
PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN
TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Mata Kuliah Proposal Skripsi
Jurusan Gizi Prodi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar

OLEH :
EVARISTA DUNAMBEFRI BARIMAN
NIM.P07131225151

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026

LEMBAR PERSETUJUAN
PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN
TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



I Gusti Putu Sudita Puryana,STP.,MP
NIP. NIP. 197411101999031002

Pembimbing Pendamping,



Juni Gressilda L. Sine,STP,M.Kes
NIP. 198006012009122001

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Poltiteknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,



Dr. I Putu Suraoka, SST.M.KeS
NIP.197301241995031001

SKRIPSI DENGAN JUDUL:

**PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN
TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG**

**TELAH DISEMINARKAN DI HADAPAN TIM PEMBIMBING
SEMINAR**

**PADA HARI : KAMIS
TANGGAL : 11 JUNI 2026**

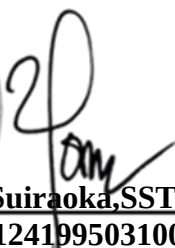
TIM PEMBIMBING SEMINAR:

1. Dr. Badrut Tamam,STP,M.Biotech (Ketua Seminar)
2. Anak Agung Nanak Antarini,SST,MP (Pembahas Utama)
3. I Gusti Putu Sudita Puryana,STP.,MP (Anggota Pembahas)

()
()
()

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar,




Dr. I Putu Suraoka, SST.M.KeS
NIP.197301241995031001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Evarista Dunambefri Bariman

NIM : P07131225151

Program Studi : Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2025/2026

Alamat : Karot, Kel. Karot, kecamatan Langke Rembong, kabupaten
Manggarai

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya Tulis Ilmiah dengan judul Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)) dalam Pengolahan Soup Ikan Tomat Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang** lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Karya Tulis Ilmiah ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 25 Mei 2026

Yang membuat pernyataan



Evarista Dunambefri Bariman

NIM.P07131225151

IMPLEMENTATION OF THE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM IN THE PROCESSING OF TOMATO FISH SOUP MENU AT THE NUTRITION INSTALLATION OF RUTENG REGIONAL GENERAL HOSPITAL

ABSTRACT

The implementation of food safety systems in hospital food service management is essential to prevent food contamination that may endanger patients' health. Tomato fish soup is considered a high-risk food because fish is highly perishable and susceptible to contamination. This study aimed to analyze the implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the processing of tomato fish soup at the Nutrition Installation of Ruteng Regional Hospital. This study used a qualitative descriptive method with data collected through direct observation, in-depth interviews, and document review. The sample of this study was the processing stages of tomato fish soup, including raw material receiving, storage, preparation, cooking, serving, and food distribution. The results showed that biological, chemical, and physical hazards were found at each stage of food processing. HACCP implementation was carried out through hazard identification, determination of Critical Control Points (CCP), establishment of critical limits, monitoring, corrective actions, verification, and documentation. In conclusion, the implementation of HACCP in the processing of tomato fish soup can help control potential food hazards and improve food safety for patients at Ruteng Regional Hospital.

Keywords: HACCP, food safety, tomato fish soup, nutrition installation, hospital

PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
(HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

ABSTRAK

Penerapan sistem keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan rumah sakit sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan pasien. Soup ikan tomat merupakan pangan berisiko tinggi karena berbahan dasar ikan yang mudah mengalami kerusakan dan kontaminasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara mendalam, dan telaah dokumen. Sampel penelitian adalah proses pengolahan menu soup ikan tomat mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian hingga distribusi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat potensi bahaya biologis, kimia, dan fisik pada setiap tahapan pengolahan makanan. Penerapan HACCP dilakukan melalui identifikasi bahaya, penentuan titik kendali kritis (CCP), penetapan batas kritis, monitoring, tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi. Simpulan penelitian ini adalah penerapan HACCP pada pengolahan soup ikan tomat dapat membantu mengendalikan potensi bahaya pangan sehingga meningkatkan keamanan makanan bagi pasien di RSUD Ruteng.

Kata kunci: HACCP, keamanan pangan, soup ikan tomat, instalasi gizi, rumah sakit

RINGKASAN PENELITIAN
PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
(HACCP) DALAM PENGOLAHAN SOUP IKAN TOMAT DI INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH RUTENG

Oleh : Evarista Dunambefri Bariman (NIM.P07131225151)

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan gizi yang bertujuan menyediakan makanan sesuai kebutuhan pasien sekaligus menjamin keamanan pangan. Keamanan pangan sangat penting karena pasien rumah sakit merupakan kelompok yang rentan terhadap penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Risiko kontaminasi dapat terjadi pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, hingga pendistribusian makanan. Oleh karena itu, diperlukan sistem pengendalian yang mampu mengidentifikasi dan mencegah potensi bahaya pangan, salah satunya melalui penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Menu yang menjadi objek penelitian adalah soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng. Ikan dipilih karena merupakan bahan pangan berprotein tinggi namun mudah mengalami kerusakan dan berpotensi terkontaminasi mikroorganisme. Berdasarkan observasi awal masih ditemukan beberapa kondisi yang berpotensi menimbulkan risiko keamanan pangan, seperti penggunaan plastik non *food grade* pada distribusi makanan, troli distribusi terbuka, serta belum optimalnya pemantauan suhu selama proses pengolahan. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan proses pengolahan menu soup ikan tomat, mengidentifikasi bahaya pangan dan *Critical Control Point* (CCP), serta menganalisis penerapan sistem HACCP di Instalasi Gizi RSUD Ruteng.

Landasan teori penelitian meliputi penyelenggaraan makanan rumah sakit, higiene dan sanitasi, keamanan pangan, serta tujuh prinsip HACCP, yaitu analisis bahaya, penetapan CCP, batas kritis, monitoring, tindakan koreksi, verifikasi, serta dokumentasi dan pencatatan. Bahaya pangan yang dianalisis terdiri atas bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat muncul pada setiap tahapan pengolahan makanan.

Penelitian menggunakan metode deskriptif observasional yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Ruteng pada bulan April–Mei 2026. Objek penelitian meliputi seluruh tahapan pengolahan menu soup ikan tomat, mulai dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan checklist HACCP, wawancara dengan petugas, dan telaah dokumen, kemudian dianalisis secara deskriptif berdasarkan prinsip HACCP.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan soup ikan tomat telah melalui enam tahapan, yaitu penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, dan pendistribusian makanan. Pada setiap tahapan masih ditemukan potensi bahaya biologis, kimia, dan fisik. Bahaya biologis meliputi kontaminasi mikroorganisme seperti *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, dan *Bacillus cereus*. Bahaya kimia berupa residu pestisida pada sayuran serta potensi migrasi bahan kimia dari plastik non *food grade*. Bahaya fisik meliputi duri ikan, debu, rambut, dan serpihan plastik. Tahap pengolahan belum menggunakan *food thermometer* sehingga suhu pemasakan tidak dapat diverifikasi secara objektif, sedangkan pada tahap distribusi masih digunakan plastik non *food grade* dan troli terbuka yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi.

Analisis HACCP menunjukkan bahwa *Critical Control Point* (CCP) terdapat pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, dan pendistribusian makanan. Pengendalian dilakukan melalui pemeriksaan mutu bahan, pengaturan suhu penyimpanan, pemasakan hingga matang, serta pengendalian suhu dan penggunaan kemasan yang aman selama distribusi. Secara umum Instalasi Gizi RSUD Ruteng telah menerapkan tujuh prinsip HACCP yang meliputi analisis bahaya, penetapan CCP, batas kritis, monitoring, tindakan koreksi, verifikasi, serta dokumentasi. Namun, efektivitas penerapannya masih perlu ditingkatkan melalui penyediaan *food thermometer*, penggunaan kemasan *food grade*, penggunaan troli distribusi tertutup, serta peningkatan monitoring dan dokumentasi secara berkala.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penerapan HACCP pada pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng telah berjalan dengan

baik, meskipun masih ditemukan beberapa aspek yang memerlukan perbaikan. Bahaya yang teridentifikasi meliputi bahaya biologis, kimia, dan fisik, dengan CCP pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, dan pendistribusian makanan. Peningkatan sarana, pengawasan suhu, penggunaan kemasan yang memenuhi standar keamanan pangan, serta evaluasi HACCP secara berkelanjutan diperlukan untuk menjamin keamanan makanan pasien.

Daftar Bacaan: 49 pustaka (2010–2025).

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul : “Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)) dalam Pengolahan Soup Ikan Tomat Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng”. Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah sebagai persyaratan tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Poltekkes Denpasar Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan.

Penulis tidak dapat menyelesaikan skripsi ini tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan terdapat banyak kekurangan baik pada teknis penulisan maupun materi, mengingat kemampuan yang dimiliki oleh Penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan skripsi ini.

Denpasar, 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRACT	vi
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR.....	xiii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit	8
B. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	10
C. Standar Makanan Rumah Sakit	13
D. Bahan Makanan Hewani	14

E. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	18
BAB III KERANGKA KONSEP	28
A. Kerangka Konsep	28
B. Variabel dan Definisi Operasional	30
C. Hipotesis.....	31
BAB IV METODE PENELITIAN.....	30
A. Jenis penelitian	30
B. Alur penelitian	30
C. Tempat dan waktu	31
D. Populasi dan sampel	31
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	32
F. Pengolahan dan Analisis Data	36
G. Etika Penelitian.....	37
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. HASIL	39
B. PEMBAHASAN	68
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	98
A. SIMPULAN.....	98
B. SARAN	99
DAFTAR PUSTAKA.....	101
LAMPIRAN	106

DAFTAR TABEL

Table 1 Karakteristik Bahaya	21
Table 2 Definisi Operasional.....	29
Table 3 Karakteristik Sampel Penelitian	42
Table 4 Spesifikasi Penerimaan Bahan Makanan.....	44
Table 5 Tim HACCP soup ikan tomat	49
Table 6 Deskripsi produk soup ikan tomat.....	50
Table 7 Analisa bahaya bahan baku menu soup ikan tomat.....	54
Table 8 Analis Bahaya Proses Produksi Soup Ikan Tomat	57
Table 9 Analisa Resiko Bahaya Soup Ikan Tomat	59
Table 10 Kelompok Resiko Soup Ikan Tomat	60
Table 11 Titik Kendali Kritis/CCP Bahan Baku Menu Soup Ikan Tomat	61
Table 12 Penetapan Titik Kritis (CCP) Proses Pengolahan Menu Soup Ikan Tomat	61
Table 13 Penetapan Batas Kritis pada CCP, Tindakan Pengendalian dan Pemantauan, Verifikasi dan Dokumentasi Bahan Baku dan Proses Pengolahan Menu Soup Ikan dengan Tomat	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Alur Penyelenggarann Makanan.....	9
Gambar 2 : Diagram alir keputusan penentuan CCP pada Bahan Baku	22
Gambar 3: Diagram alir keputusan penentuan CCP pada proses pengolahan	23
Gambar 4: Kerangka Konsep	27
Gambar 5: Alur penelitian	30
Gambar 6 Lokasi Penelitian	41
Gambar 7 Diagram Alir Soup Ikan Tomat	53
Gambar 8 Diagram Alir Penentuan CCP Bahan Baku Soup Ikan Tomat	60
Gambar 9 Diagram Alir Penentuan CCP Proses Pengolahan Soup Ikan Tomat.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Ijin Penelitian	106
Lampiran 2 Ijin Komite Etik	109
Lampiran 3 Persetujuan Setelah Penjelasan	111
Lampiran 4 Instrumen Penelitian	115
Lampiran 5 Dokumentasi	118
Lampiran 6 Siklus Menu	123
Lampiran 7 Uji Turnitin	127