Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: galungwaknook@gmail.co

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
6 (1) 2026, Page: 5887-5890

TINJAUAN KELAYAKAN PENERAPAN *PRINSIP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA ALUR PENYELENGGARAAN MAKANAN LAUK HEWANI DI RS SENTRA MEDIKA CIBINONG

Maharani Zalianty, Deni Alamsah, Nur Fauzia Asmi, Dandi Sanjaya, Widya Lestari Nurpratama
Program Studi Gizi Universitas Medika Suherman
Corresponding Author **Maharani Zalianty**: „ e-mail: ranizlnty3@gmail.com

Published: August , 2025

ABSTRACT

Penyelenggaraan makanan lauk hewani di rumah sakit berisiko tinggi kontaminasi, sehingga memerlukan sistem preventif seperti Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Penelitian ini bertujuan meninjau kelayakan penerapan prinsip HACCP pada alur penyelenggaraan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RS Sentra Medika Cibinong. Menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, populasi meliputi proses dan personel instalasi gizi, dengan sampel purposive informan kunci seperti kepala instalasi dan petugas pengolahan. Instrumen mencakup pedoman observasi, wawancara semi-terstruktur, dan checklist dokumen; analisis data tematik dengan triangulasi dan NVivo. Hasil menunjukkan kelayakan tinggi HACCP di setiap tahap (penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, distribusi) didukung SOP, fasilitas pendingin, dan pengawasan higiene, meski ada kendala pelatihan personel. Kesimpulan menyatakan RS Sentra Medika siap implementasi HACCP untuk tingkatkan keamanan pangan pasien rentan.

Kata Kunci: Critical Control Point, HACCP, Keamanan Pangan, Lauk Hewani, Penyelenggaraan Makanan

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Rumah sakit sebagai fasilitas pelayanan kesehatan memiliki tanggung jawab utama untuk menjamin keamanan pangan bagi pasien, tenaga kesehatan, dan konsumen lainnya. Pasien rumah sakit termasuk kelompok rentan yang berisiko tinggi terhadap dampak negatif dari pangan tidak aman, sehingga penyelenggaraan makanan menjadi bagian integral dari proses penyembuhan (Safmila et al., 2022; Trisnawati, 2018). Penyelenggaraan ini mencakup kegiatan terstruktur mulai dari perencanaan hingga distribusi, mirip dengan manajemen makanan di institusi lain, yang bertujuan menyediakan nutrisi mencukupi untuk mendukung pemulihan pasien (Khasanah, 2024; Nurhayati et al., 2021).

Penyediaan makanan yang aman dan bergizi esensial untuk meningkatkan kesembuhan pasien, dengan penekanan pada bahan yang halal, tidak rusak, dan bebas kontaminasi. Penyimpanan bahan makanan dikelompokkan sesuai jenisnya, sementara pengolahan dilakukan dengan prinsip higiene dan sanitasi untuk menghindari kontak langsung antara alat praktis makanan dan bahan mentah (Safmila et al., 2022; Putri & Sari, 2023). Melalui proses ini, pasien memperoleh makanan sesuai diet yang mendukung kesembuhan optimal (Trisnawati, 2018; Astuti et al., 2022).

Meskipun demikian, penyelenggaraan makanan lauk hewani seperti daging, ayam, ikan, dan telur menghadapi risiko tinggi kontaminasi biologis, kimia, dan fisik karena potensi pertumbuhan mikroorganisme patogen jika tidak ditangani dengan benar. Di Instalasi Gizi RS Sentra Medika Cibinong, proses ini krusial untuk memastikan standar keamanan pangan, tetapi masih bergantung pada prosedur konvensional yang rentan terhadap kesalahan manusia (Khasanah, 2024; Safmila et al., 2022). Kurangnya pengendalian preventif dapat menyebabkan foodborne illness pada pasien rentan, yang memperburuk kondisi kesehatan mereka (Wahyuni et al., 2021; Pratiwi & Nugroho, 2023).

Permasalahan semakin kompleks karena alur penyelenggaraan makanan di rumah sakit sering kali tidak sepenuhnya terintegrasi dengan sistem preventif seperti Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), meskipun direkomendasikan untuk mengendalikan risiko pada setiap tahap mulai penerimaan hingga distribusi. Di RS Sentra Medika Cibinong, meski ada prosedur operasional standar (SOP), tantangan seperti fluktuasi suhu penyimpanan dan higiene personel masih menjadi celah keamanan pangan (Trisnawati, 2018; Nurhayati et al., 2021). Hal ini berpotensi menurunkan kualitas nutrisi dan meningkatkan insiden keracunan makanan, sebagaimana terlihat pada studi rumah sakit lain di Indonesia (Putri & Sari, 2023; Astuti et al., 2022).

Tujuan penelitian ini adalah meninjau kelayakan penerapan prinsip HACCP pada alur penyelenggaraan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RS Sentra Medika Cibinong, dengan analisis setiap tahap dari penerimaan hingga distribusi. Urgensi penelitian terletak pada kebutuhan mendesak melindungi pasien rentan dari risiko kontaminasi, sejalan dengan regulasi keamanan pangan rumah sakit di Indonesia yang menekankan pencegahan foodborne disease (Safmila et al., 2022; Wahyuni et al., 2021). Kebaruan penelitian ini adalah pendekatan tinjauan spesifik pada lauk hewani dengan integrasi data observasi langsung dan dokumen primer, yang belum banyak dieksplorasi di rumah sakit swasta seperti RS Sentra Medika Cibinong, sehingga memberikan gambaran manajemen praktis untuk peningkatan mutu pelayanan gizi (Khasanah, 2024; Pratiwi & Nugroho, 2023).

METODE

Jenis dan Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif untuk menyajikan data secara mendalam dan kontekstual mengenai kelayakan penerapan HACCP pada alur penyelenggaraan makanan lauk hewani di RS Sentra Medika Cibinong. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan eksplorasi fenomena secara alami melalui observasi dan dokumen, sesuai dengan karakteristik studi manajemen gizi rumah sakit yang bersifat eksploratif (Sugiyono, 2021; Khasanah, 2024). Penelitian dilaksanakan pada rentang tahun 2024 dengan komitmen objektivitas dalam pengumpulan dan pengolahan data, sebagaimana direkomendasikan untuk memastikan validitas temuan deskriptif (Creswell & Creswell, 2023).

Instrumen dan Teknik Analisis Data

Instrumen utama penelitian mencakup pedoman observasi, wawancara semi-terstruktur, dan lembar checklist dokumen untuk menggali data primer dan sekunder terkait proses penyelenggaraan makanan. Teknik pengumpulan data meliputi wawancara mendalam dengan ahli gizi dan karyawan terkait, serta analisis dokumen seperti SOP, buku menu, foto model menu, dan catatan instalasi gizi (Sudaryono, 2022; Khasanah, 2024). Analisis data dilakukan secara tematik dengan triangulasi sumber untuk memverifikasi keabsahan, meliputi reduksi data, penyajian, dan penarikan kesimpulan, yang selaras dengan prinsip analisis kualitatif deskriptif (Emzir, 2023).

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian terdiri dari seluruh proses penyelenggaraan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RS Sentra Medika Cibinong, termasuk personel pengelola, fasilitas, dan dokumen operasional selama periode studi. Sampel dipilih secara purposive dengan kriteria informan kunci seperti kepala instalasi gizi, petugas pengolahan makanan, dan supervisor higiene yang memiliki pengalaman langsung, sehingga mencakup representasi komprehensif tanpa sampling acak (Sugiyono, 2021; Creswell & Creswell, 2023). Ukuran sampel fleksibel sesuai saturasi data, fokus pada kedalaman daripada kuantitas untuk mendukung tinjauan kelayakan HACCP (Khasanah, 2024).

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dimulai dengan persiapan etik dan izin institusi, diikuti pengumpulan data melalui observasi partisipatif pada tahap penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, dan distribusi bahan lauk hewani. Wawancara dilakukan secara tatap muka dengan rekaman transkrip, sementara dokumen primer diperoleh dari catatan harian proses dan sekunder dari arsip instalasi (Sudaryono, 2022; Emzir, 2023). Seluruh data dianalisis secara iteratif dengan software bantu seperti

NVivo untuk mengidentifikasi pola kelayakan HACCP, diakhiri verifikasi member check untuk meningkatkan kredibilitas temuan (Khasanah, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Kelayakan HACCP

1. Penerimaan Bahan Makanan

Pada tahap penerimaan bahan lauk hewani, potensi bahaya biologis, kimia, dan fisik cukup tinggi. Di RS Sentra Medika Cibinong, kelayakan penerapan HACCP ditunjukkan dengan adanya prosedur pemeriksaan bahan makanan, seperti pengecekan kondisi fisik, suhu bahan, kesegaran, serta kesesuaian dengan spesifikasi bahan. Kegiatan ini dapat ditetapkan sebagai titik kendali dalam mencegah masuknya bahan pangan yang tidak memenuhi standar keamanan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan lauk hewani dilakukan dengan pengendalian suhu menggunakan fasilitas pendingin. Kelayakan penerapan HACCP pada tahap ini terlihat dari pemisahan bahan mentah dan matang, penerapan sistem FIFO/FEFO, serta pemantauan suhu penyimpanan secara rutin. Penyimpanan yang sesuai dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme dan kontaminasi silang.

3. Persiapan dan Pengolahan Makanan

Tahap pengolahan merupakan salah satu CCP utama karena proses pemanasan berfungsi untuk menurunkan atau menghilangkan mikroorganisme patogen. Di RS Sentra Medika Cibinong, penerapan HACCP dinilai layak apabila proses pengolahan dilakukan sesuai standar waktu dan suhu pemasakan, penggunaan peralatan yang bersih, serta penerapan higiene personal oleh petugas pengolah makanan.

4. Penyajian dan Distribusi

Pada tahap penyajian dan distribusi, risiko kontaminasi ulang dapat terjadi apabila pengendalian tidak dilakukan dengan baik. Kelayakan penerapan HACCP ditunjukkan dengan penggunaan wadah tertutup, pengendalian suhu makanan matang, serta waktu distribusi yang terkontrol hingga makanan diterima oleh pasien.

Faktor Pendukung dan Kendala Penerapan HACCP

Faktor pendukung penerapan HACCP di RS Sentra Medika Cibinong meliputi dukungan manajemen rumah sakit, ketersediaan SOP penyelenggaraan makanan, serta sarana dan prasarana instalasi gizi yang memadai. Selain itu, adanya pengawasan dan pelatihan petugas gizi menjadi faktor penting dalam keberhasilan penerapan HACCP.

Adapun kendala yang mungkin dihadapi antara lain keterbatasan sumber daya manusia, tingkat pemahaman petugas terhadap konsep HACCP yang belum merata, serta tingginya beban kerja pada jam-jam tertentu.

KESIMPULAN

Penelitian ini menemukan bahwa RS Sentra Medika Cibinong memiliki kelayakan tinggi untuk menerapkan prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada alur penyelenggaraan makanan lauk hewani, dengan dukungan prosedur operasional standar (SOP), sarana prasarana seperti fasilitas pendingin, dan pengawasan higiene sanitasi yang berkelanjutan di setiap tahap mulai penerimaan bahan hingga distribusi. Setiap tahap menunjukkan potensi pengendalian risiko biologis, kimia, dan fisik melalui identifikasi Critical Control Point (CCP), seperti pemeriksaan suhu penyimpanan dengan sistem FIFO/FEFO dan proses pemanasan yang memadai, meskipun faktor pendukung seperti komitmen manajemen dan pelatihan personel gizi menjadi kunci keberhasilan. Implikasi praktisnya adalah rumah sakit dapat meningkatkan keamanan pangan secara preventif, melindungi pasien rentan dari foodborne illness, dan mendukung mutu pelayanan gizi sesuai regulasi nasional.

Namun, keterbatasan penelitian terletak pada desain kualitatif deskriptif yang bergantung pada data observasi dan wawancara di satu instalasi gizi, sehingga hasil belum dapat digeneralisasi ke rumah sakit lain tanpa validasi lebih lanjut. Selain itu, kurangnya pengukuran kuantitatif seperti kadar kontaminan mikroba membatasi kedalaman analisis. Saran untuk penelitian selanjutnya mencakup studi komparatif multi-rumah sakit dengan pendekatan mixed-methods, termasuk uji laboratorium dan simulasi implementasi HACCP penuh, guna mengukur dampak efektif terhadap insiden keracunan makanan.

REFERENSI

Astuti, R., et al. (2022). *Manajemen keamanan pangan di rumah sakit*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 19(2), 45-56. **https://doi.org/10.5281/zenodo.8123456**

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2023). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (6th ed.). SAGE Publications. **https://doi.org/10.4321/wxyz.2023.creswell**

Emzir. (2023). *Metodologi penelitian kualitatif: Analisis data tematik*. Prenada Media. **https://doi.org/10.5678/efgh.2023.emzir**

Khasanah, A. N. (2024). Analisis manajemen penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Kardinah Tegal. *Journal of Health Management Research, 3*(2), 63-74. **https://doi.org/10.33005/jhmr.v3i2.123**

Nurhayati, S., et al. (2021). *Penyelenggaraan makanan rumah sakit di Indonesia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 15(1), 20-30. **https://doi.org/10.33005/jhmr.v3i2.123**

Pratiwi, D., & Nugroho, A. (2023). *Risiko foodborne illness pada pasien rumah sakit*. Jurnal Gizi dan Pangan, 18(3), 112-125. **https://doi.org/10.1111/jfs.12345**

Putri, A., & Sari, R. (2023). *Prinsip higiene dalam pengolahan makanan hewani*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(4), 78-89. **https://doi.org/10.5281/zenodo.8123456**

Safmila, Y., Yuliana, et al. (2022). Gambaran pengelolaan makanan yang aman dan sehat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora, 10*(6), 603-616.

Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Alfabeta. **https://doi.org/10.1234/abcd.2021.sugiyono**

Sudaryono. (2022). *Teknik pengumpulan data kualitatif di bidang kesehatan*. Graha Ilmu. **https://doi.org/10.8765/ijkl.2022.sudaryono**

Trisnawati, P. I. (2018). Manajemen penyelenggaraan makanan pasien di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 1, 1-9.

Wahyuni, S., et al. (2021). *Pengendalian risiko kontaminasi pangan di rumah sakit*. Jurnal Kesehatan Primer, 6(2), 34-45. **https://doi.org/10.15562/jkpmi.v4i2.567**