

KONSEP PENERAPAN HACCP
(*Hazard Analysis and Critical Control Point*) PADA PROSES
PEMBUATAN AYAM GORENG KRISPI
(Studi dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Sidoarjo)

Supardi Krisdiana, Akademi Farmasi Surabaya
M.A Hanny Ferry F, Akademi Farmasi Surabaya
Vika Ayu Devianti, Akademi Farmasi Surabaya

ABSTRACT

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyelenggaraan pembuatan ayam goreng krispi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Sidoarjo. Metode penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit tersebut pada bulan maret 2018. Informan dalam penelitian ini berjumlah 7 orang pegawai Instalasi Gizi, 3 orang ahli gizi, 1 orang chef, 3 orang tenaga pemasak. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan quisioner. Hasil penelitian yang diperoleh adalah di Instalasi gizi Rumah Sakit Swasta tersebut belum menerapkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam penyelenggaraan pembuatan ayam goreng krispi. Tetapi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi sudah menerapkan sistem keamanan pangan yang didukung oleh kebijakan yang dikeluarkan oleh direktur rumah sakit. Namun demikian masih ada beberapa kekurangan yang perlu mendapatkan perbaikan. Penentuan titik kendali kritis (CCP) masih kurang fokus pada setiap tahapan, tindakan dokumentasi juga belum dilakukan. Peneliti menyarankan agar Instalasi Gizi menyusun dan mengusulkan untuk mengikuti pelatihan sistem HACCP untuk meningkatkan kualitas menu yang diproduksi.

Keywords : Penyelenggaraan makanan, Instalasi Gizi, HACCP, Titik Kendali Kritis (CCP).

ABSTRACT

The purpose of this research is to analyze the application of the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the implementation of making fried chicken krispi in Nutrition Installation in private hospitals in Sidoarjo.

This research method is qualitative research conducted at Nutrition Installation in private hospitals in march 2018. Informants in this study amounted to 7 employees of Nutrition Installation, 3 nutritionists, 1 person chef, 3 people cookers. Data collection using interview method, observation, and quisioner. The result of this research is the Nutrition in private hospitals has not applied the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the manufacture of chicken fried krispi. But the organization of food in the Nutrition Installation has implemented a food safety system that is supported by a policy issued by the director of the hospital. However, there are still some shortcomings that need to be improved. Determination of critical control points (CCP) is still less focused at each stage, documentation action has also not been done. The researchers suggested that the Nutrition Installation prepare and propose to follow the HACCP system training to improve the quality of the produced menus.

Keywords : Food Implementation, Nutrition Installation, HACCP, Critical Control Point (CCP).

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Instalasi Gizi di rumah sakit merupakan salah satu penunjang yang menyelenggarakan makanan bagi pasien rawat inap. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlahnya sesuai dengan kebutuhan pasien. Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu diperhatikan penampilan, rasa, tekstur, aroma dan kualitas keamanannya. Untuk mencapai hal tersebut maka perlu dilakukan pengawasan keamanan terhadap mutu makanan yang diselenggarakan. Salah satu cara pengawasan mutu makanan yang dilakukan adalah dengan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), sehingga makanan yang disajikan terjaga keamanannya untuk dikonsumsi pasien.

Karena selama ini di Instalasi Gizi disalah satu rumah sakit swasta di Sidoarjo dalam penyelenggaraan makanan belum pernah dilakukan pengawasan mutu dengan sistem HACCP maka kami tertarik untuk melakukan penelitian. Dari sekian banyak menu makanan yang diproduksi di Instalasi Gizi Rumah Sakit tersebut kami mengambil salah satu diantaranya yaitu ayam goreng krispi sebagai bahan penelitian yang hampir setiap hari disajikan kepada pasien rawat inap, terutama bagi pasien pasca operasi untuk membantu mempercepat proses penyembuhan karena kandungan protein yang tinggi didalamnya.

HACCP adalah suatu sistem evaluasi sistematis terhadap prosedur pengolahan atau penyiapan makanan yang spesifik untuk mengidentifikasi *hazard* yang berkaitan dengan prosedur pengolahan makanan.

Tujuan utama HACCP adalah untuk menjamin bahwa produk makanan yang dihasilkan aman dari bahaya kimia, fisika, dan biologi untuk dikonsumsi. Penerapan HACCP meliputi semua kegiatan yang dimulai dari pemesanan bahan mentah, penerimaan bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, persiapan, pengolahan, dan penyajian atau pendistribusian.

Mengingat bahan baku dari ayam goreng krispi berupa daging ayam yang rentan terhadap bahaya biologi, fisik, dan kimia, serta dapat juga terkontaminasi pada saat penerimaan maupun persiapan akibat daging ayam yang tidak sesuai standar.

Dapat juga terkontaminasi dari bahan makanan lain dan kebersihan alat pada waktu digunakan. Mengingat pentingnya menu ayam goreng krispi untuk membantu proses penyembuhan pasien rawat inap pasca operasi maka perlu diadakan tindakan pengawasan keamanan. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini kami mencoba melakukan pengamatan penelitian tentang pengawasan mutu makanan dengan menerapkan prinsip-prinsip HACCP pada proses pembuatan Ayam Goreng Krispi di instalasi gizi rumah sakit swasta tersebut.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

Bagaimana mutu makanan ayam goreng krispi yang disajikan pada tahapan proses penyelenggaraan makanan yang diolah di instalasi gizi rumah sakit tersebut ?

Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mahasiswa mampu melaksanakan pengawasan mutu makanan ayam goreng krispi dengan menerapkan prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di instalasi gizi rumah sakit swasta tersebut.

Tujuan Khusus

- a. Mengetahui bahaya kimia dalam proses pembuatan ayam goreng krispi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta tersebut.
- b. Mengetahui bahaya fisika dalam proses pembuatan ayam goreng krispi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta tersebut.
- c. Mengetahui bahaya biologi pada proses pembuatan ayam goreng krispi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta tersebut.

Manfaat Penelitian

Bagi Rumah Sakit

Dapat digunakan sebagai masukan untuk pengembangan sistem HACCP dalam meningkatkan mutu pengolahan pelayanan penyediaan ayam goreng krispi pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta tersebut.

Bagi Peneliti

Dapat menerapkan hasil studi dalam bidang kefarmasian khususnya dalam pelaksanaan pelayanan penyediaan makanan dengan menggunakan kaidah-kaidah ilmiah sebagaimana telah ditetapkan dengan suatu sistem standar nasional maupun internasional khususnya mengenai kualitas ayam goreng krispi yang disajikan kepada pasien.

Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai bahan dasar untuk penelitian lebih lanjut, dan sebagai dokumentasi data penelitian kualitas makanan menggunakan sistem HACCP.

METODE PENELITIAN

Di dalam pelaksanaan sistem HACCP terdapat 12 langkah yang harus dilalui. Lima langkah awal persiapan dan dilanjutkan dengan 7 langkah berikutnya.

Lima langkah awal tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pembentukan Tim HACCP.

Jumlah tim HACCP sebaiknya maksimum 5 dan minimum 3 orang. Anggota tim tersebut harus mendapatkan pelatihan penerapan HACCP dengan baik.

2. Deskripsi Produk

Yaitu penjelasan yang lengkap harus dibuat termasuk informasi mengenai komposisi, struktur fisika/kimia, perlakuan-perlakuan mikrosidal/statis (pemanasan, pembekuan, penggaraman, dll).

3. Identifikasi Tujuan Penggunaan Produk

Tujuan penggunaan produk ini dimaksudkan untuk memberikan informasi apakah produk tersebut dapat didistribusikan kepada semua populasi atau hanya populasi khusus yang sensitive (balita, manula, orang sakit, dan lain-lain).

4. Penyusunan Bagan Alir

Dalam bagan alir memuat seluruh proses kegiatan dalam operasional produksi, dan mencakup data sebagai berikut :

- a. Rincian semua bahan mentah dan kemasan.
- b. Semua kegiatan proses.
- c. rofil suhu dan waktu.
- d. Transfer dalam dan antar-area produksi.
- e. gambaran desain/perlengkapan.

5. Verifikasi Diagram Alir Dari Unit Produksi

Diagram alir yang sudah dibuat harus diverifikasikan kembali melalui pengamatan aliran proses, kegiatan pengambilan contoh, wawancara, dan pengamatan operasi rutin/non rutin.

Sedangkan tahapan 7 langkah berikutnya adalah sebagai berikut :

1. Identifikasi Bahaya Atau Hazard (prinsip 1)

Identifikasi bahaya adalah evaluasi spesifik terhadap produk pangan dan bahan mentah, *ingredient* kimia dan fisika. Kemudian menganalisa resiko yaitu menganalisa peluang kemungkinan suatu bahaya yang akan terjadi. Setelah itu direncanakan suatu tindakan pencegahan terhadap analisa resiko bahaya yang mungkin terjadi.

2. Tentukan CCP (*Critical Control Point*) (Prinsip 2)

Tahap ini merupakan kunci dalam menurunkan atau mengeliminasi bahaya-bahaya (*Hazard*) yang sudah diidentifikasi. CCP atau titik kendali kritis pengawasan diidentifikasi sebagai setiap tahap didalam proses dimana apabila tidak terawasi dengan baik, kemungkinan dapat menimbulkan tidak amannya pangan, kerusakan dan kerugian ekonomi.

3. Menentukan Batas Kritis Untuk Setiap CCP (Prinsip 3)

Batas kritis menunjukkan perbedaan antara produk yang aman dan tidak aman sehingga proses produksi dapat dikelola dalam tingkat yang aman. Batas kritis ini tidak boleh terlampaui, karena sudah merupakan toleransi yang menjamin bahwa bahaya dapat dikontrol.

4. Tetapkan Sistem Monitoring Untuk Setiap CCP (Prinsip 4)

Monitoring Batas Kritis ini ditujukan untuk memeriksa apakah prosedur pengolahan atau penanganan pada CCP terkendali, efektif dan terencana untuk mempertahankan keamanan produk. Kegiatan monitoring merupakan tahap dimana tindakan dari pengujian atau observasi yang dicatat oleh unit usaha untuk melaporkan keadaan CCP, dan untuk menjamin bahwa batas kritis tidak terlampaui.

5. Tetapkan Tindakan Koreksi Untuk Penyimpangan Yang Mungkin Terjadi (Prinsip 5)

Tindakan koreksi adalah prosedur-prosedur yang harus dilaksanakan ketika kesalahan serius atau kritis ditemukan atau batas kritis terlampaui.

6. Tetapkan Prosedur Verifikasi (Prinsip 6)

Verifikasi merupakan cara-cara/prosedur dan pengujian-pengujian untuk mengidentifikasi semua pelaksanaan program HACCP.

7. Tetapkan Penyimpanan Catatan dan Dokumentasi (Prinsip 7)

Tahap ini merupakan tahap akhir dari langkah-langkah penerapan HACCP. Pencatatan yang tepat dan efisien adalah penting untuk penerapan suatu sistem HACCP.

Tujuan dari penyimpanan catatan dan dokumentasi ini adalah untuk :

- Bukti keamanan produk berkaitan dengan prosedur dan proses yang ada.
- Jaminan pemenuhan peraturan.
- Kemudahan pelacakan produk dan peninjauan catatan.
- Rekaman pada pengukuran-pengukuran.
- Merupakan sumber tinjauan data yang diperlukan bila ada audit.

Dalam pelaksanaannya peneliti menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yaitu mengumpulkan informasi aktual secara rinci dengan melukiskan segala fakta yang ada, mengidentifikasi masalah, membuat perbandingan atau evaluasi terhadap informasi/data yang diperoleh. Peneliti memperoleh data melalui proses observasi lapangan, wawancara, dan kuisioner dengan nara sumber yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit tersebut. Pada saat wawancara peneliti dibantu oleh 4 nara sumber, 3 ahli gizi, dan 1 ahli pemasak (cheef). Quisioner peneliti berikan kepada 3 responden ahli pemasak, dan pada saat obsevasi lapangan peneliti dibantu oleh tenaga pemasak khususnya yang memasak ayam goreng krispi.

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan peneliti pada saat obsevasi pembuatan ayam goreng krispi pada bulan Mei 2018, terlihat bahwa yang menjadi *Critical Control Point* (CPP) terdapat pada tahap pengolahan, penggorengan, dan pengemasan, hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. CCP Tahap Pengolahan.

Pada tahap pengolahan yang menjadi titik kendali kritis adalah pada saat proses pembuatan adonan bumbu, pelapisan ayam goreng krispi dengan tepung, dan memasukan daging ayam kedalam tempat penggorengan. Dimana pada tahap tersebut petugas tidak menggunakan sarung tangan. Ditakutkan dengan tidak menggunakan sarung tangan daging ayam akan terkontaminasi kuman dari tangan petugas, walaupun sebelum melakukan kegiatan tersebut sudah mencuci cuci tangan terlebih dahulu. Untuk

mengendalikan hal tersebut perlu adanya pengawasan yang lebih dari kepala instalasi gizi agar mengingatkan kepada petugas untuk taat menggunakan alat pelindung diri yaitu sarung tangan.

2. CCP Tahap Penggorengan.

Pada tahap penggorengan juga terjadi titik kendali kritis dimana petugas kurang bisa mengawasi ayam goreng krispi yang sedang digoreng, akibatnya ada sebagian ayam goreng krispi yang gosong dan tidak layak untuk disajikan kepada pasien karena adanya zat arang yang berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit baru bagi pasien. Hal ini terjadi karena petugas disamping bertugas sebagai penggoreng juga bertugas melapisi daging ayam dengan tepung krispi. Sehingga petugas bolak-balik dari tempat penggorengan ke tempat penyiapan begitu sebaliknya. Untuk mengatasi hal tersebut perlu penambahan tenaga dibagian pengolahan agar hasil produksi bisa terjaga kualitasnya.

3. CCP Tahap Pengemasan.

Pada tahap pengemasan juga terjadi titik kendali kritis yaitu pada saat petugas memindahkan ayam goreng krispi ke wadah stainless kecil dan juga pada saat mengemas dengan plastik *wrapp*. Dimana petugas tidak menggunakan alat pelindung diri yaitu sarung tangan walaupun pada saat memindahkan petugas menggunakan penjepit makanan dan tidak bersentuhan langsung dengan ayam goreng krispi, karena dimungkinkan ayam goreng krispi akan terkontaminasi kuman dari tangan petugas yang bisa membahayakan pasien.

Untuk mengatasi hal tersebut perlu pengawasan yang lebih dari kepala instalasi gizi agar para petugas taat menggunakan alat pelindung diri sehingga kualitas makanan yang diproduksi dalam hal ini ayam goreng krispi tetap terjaga.

SIMPULAN

Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Sidoarjo tersebut sudah menerapkan prosedur sistem keamanan pangan yang baik. Hal ini terlihat pada proses pembuatan Ayam Goreng Krispi, dimana tahap-tahap yang dilalui sudah dapat menghilangkan bahaya-bahaya kimia, fisika, dan biologi.

Sehingga dihasilkan produk ayam goreng krispi yang berkualitas dan sudah sesuai dengan standar kalayakan.

Walaupun demikian agar mutu ayam goreng krispi lebih baik lagi masih ada beberapa hal yang perlu diperhatikan terutama pada tahapan proses produksinya. Dari hasil analisa bahaya berdasarkan pengamatan di lapangan, tahapan-tahapan yang termasuk CCP dalam

pembuatan Ayam Goreng Krispi adalah pada proses pengolahan dan pengemasan. Hal ini dapat dicegah dengan memperhatikan indikator keamanan pangan dan proses yang sesuai dengan *hygiene* keamanan pangan.

RUJUKAN

1. Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 2002. **Pedoman Sanitasi Rumah Sakit Di Indonesia**. Jakarta: Depkes RI.
2. Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 2003. **Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit**. Jakarta: Depkes RI
3. Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998 tentang **Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya**.
4. Winarno, FG dan Suroso. 2004. **GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik**
5. Bogor: **M-BRIO PRESS**, Cetakan 2.

