

Rancangan sistem hazard analysis critical control point di unit gizi rumah sakit umum daerah Kota Depok tahun 2009

Putih Sujatmiko, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=125438&lokasi=lokal>

Abstrak

Skripsi ini membahas Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Depok dengan melihat hasil pengamatan kelaikan analisis situasi yang dilakukan dengan kondisi ideal atau pengembangan tujuh prinsip HACCP untuk meningkatkan kualitas dan keamanan makanan pasien dan dari potensi timbulnya bahaya fisik, biologi dan kimia yang bisa mempengaruhi kesembuhan pasien di RSUD Kota Depok. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus dengan tujuan mengembangkan sistem HACCP di Unit Gizi RSUD Kota Depok.

Hasil pengamatan kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di RSUD Kota Depok adalah kelaikan higiene pekerja sebesar 65%, kelaikan sanitasi peralatan makan dan masak 80%, kelaikan sanitasi lingkungan fisik 70%, kelaikan higiene sanitasi pengadaan bahan makanan 80%, kelaikan higiene sanitasi penerimaan bahan makanan 90%, kelaikan higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan 80%, kelaikan higiene sanitasi penyiapan bahan makanan 93%, kelaikan higiene sanitasi pengolahan bahan makanan 86%, kelaikan higiene sanitasi penyajian makanan 75%, kelaikan higiene sanitasi pengangkutan makanan 86% dan kelaikan higiene sanitasi pembuangan sampah dan air limbah adalah 80%. Setelah diketahuinya pengamatan kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dan kondisi ideal HACCP, maka dapat dilakukan pengembangan implementasi sistem HACCP dengan prosedur higiene sanitasi makanan yang ada di Unit Gizi RSUD Kota Depok.