

Analisis penerapan prinsip-prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta tahun 2012 = Analysis of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles application In Nutrition Installation of Hospital X Jakarta 2012

Damanik, Indra Rukmana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20320245&lokasi=lokal>

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan prinsip-prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta.

Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X pada bulan April 2012. Informan dalam penelitian ini adalah 6 orang pegawai Instalasi Gizi, 1 orang staf Diklat, 1 orang staf Personalia dan 1 orang staf Rendal Mat Fas di Rumah Sakit X Jakarta. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara mendalam dan telaah dokumen.

Hasil penelitian ini adalah penerapan prinsip-prinsip HACCP di Instalasi Gizi telah didukung oleh kebijakan yang dikeluarkan oleh pimpinan Rumah Sakit X Jakarta dan telah dilaksanakan oleh Instalasi Gizi, namun masih banyak kekurangan dalam pelaksanaannya. Penentuan identifikasi bahaya telah sesuai dengan ketentuan HACCP, penentuan titik kendali kritis (CCP) masih belum fokus pada tahapan yang kritis, telah menetapkan batas kritis dalam setiap tahapan, pelaksanaan monitoring masih belum fokus pada titik kendali kritis, telah menetapkan tindakan perbaikan, tindakan verifikasi belum dilaksanakan, kegiatan dokumentasi rancangan HACCP telah dilakukan, pencatatan monitoring belum dilakukan.

Penulis menyarankan agar Instalasi Gizi menyusun ulang rancangan HACCP dan melakukan pencatatan dalam kegiatan monitoring serta mengikuti pelatihan HACCP untuk meningkatkan kualifikasi menyusun program HACCP.

.....The aim of this study is to analyze the application of the principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the food management in Nutrition Installation of Hospital X Jakarta.

The design of this study is a qualitative study that has done in Nutrition Installation of Hospital X in April 2012. Informants in this study were 6 employees of Nutrition Installation, one Diklat staff, one Personalia staff and one Rendal Mat Fas staff in Hospital X Jakarta. The collection of data use in-depth interviews methods and document review.

The results of this study is the application principles of HACCP in the Nutrition Installation which was supported by a policy that issued by the leadership of the Hospital X Jakarta and has been implemented by the installation of nutrition, but there are still many shortcomings in its implementation. Determination of hazard identification in accordance with the provisions of HACCP, the determination of critical control point (CCP) is still not focused on a critical stage, has set critical limits in each phase, the implementation of the monitoring has not still focused on the CCP, has set up corrective actions, verification has not implemented, the HACCP plan documentation has been done, monitoring records has not been performed. The writer recommends that Nutrition Installation reorder HACCP plan, keeps records of monitoring activities and follows HACCP training to improve the qualifications to set HACCP program.