



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**RANCANGAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINT DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH KOTA DEPOK  
TAHUN 2009**

**SKRIPSI KESEHATAN MASYARAKAT**

**PUTIH SUJATMIKO  
NPM : 0706217965**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM SARJANA  
DEPOK  
JULI 2009**



**UNIVERSITAS INDONESIA**

**RANCANGAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINT DI UNIT GIZI RUMAH SAKIT UMUM  
DAERAH KOTA DEPOK  
TAHUN 2009**

**SKRIPSI KESEHATAN MASYARAKAT**  
Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana

**PUTIH SUJATMIKO**  
**NPM : 0706217965**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM SARJANA  
DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN  
UNIVERSITAS INDONESIA DEPOK  
JULI 2009**

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Putih Sujatmiko

NPM : 0706217965

Mahasiswa Program : Sarjana Kesehatan Masyarakat

Tahun Akademik : 2009

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul:

**“Rancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok Tahun 2009”.**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan plagiat maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 6 Juli 2009



( Putih Sujatmiko )

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Putih Sujatmiko

NPM : 0706217965

Program Studi : Sarjana Kesehatan Masyarakat

Judul Skripsi : Rancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point  
di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok  
Tahun 2009

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing : dr. Agustin Kusumayati, M.Sc., Ph.D.



(.....)

Penguji : drg. Sri Tjahyani Budi Utami, SKM., M.Kes.



(.....)

Penguji : Imelda Wijaya, S.Si., Apt., MKM.



(.....)

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 6 Juli 2009

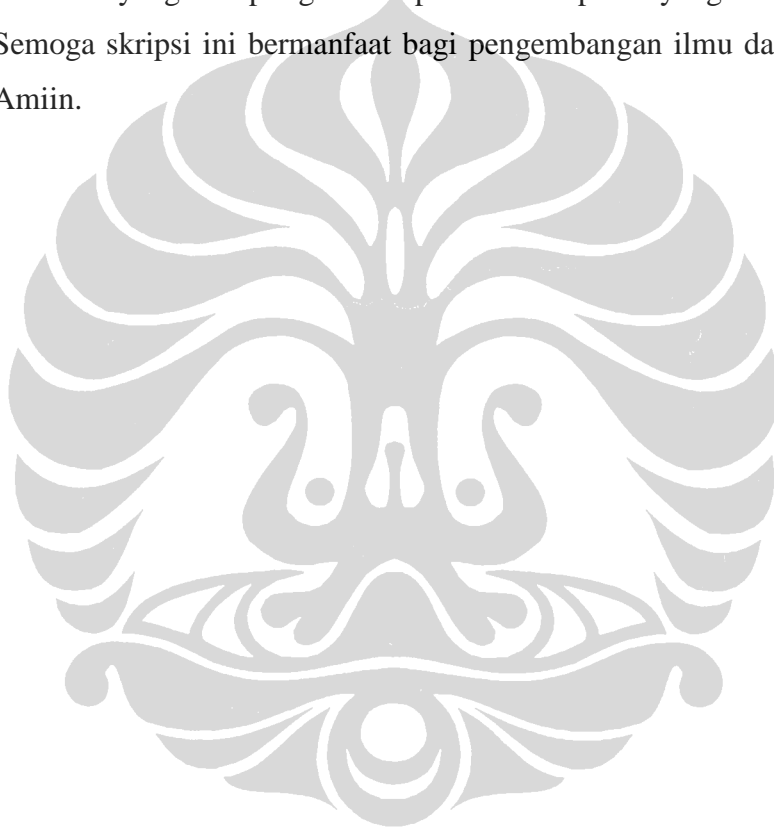
## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat dan hidayah serta segenap karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat Jurusan Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan moral maupun material dan doanya;
- 2) Ibu dr. Agustin Kusumayati, M.Sc., Ph.D, selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan dan memberikan ilmunya dalam penyusunan skripsi ini;
- 3) Deasy Rahmiyati (*my little angle*) dan Adi “Bolink” Sutansyah yang telah banyak membantu dan memberikan doa, pikiran, waktu dan tenaganya kepada penulis;
- 4) Direktur RSUD Kota Depok yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian serta teman-teman di Unit Gizi RSUD Kota Depok yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membantu;
- 5) Seluruh staff pengajar dan karyawan Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, atas ilmu berharga yang telah diberikan dan bantuannya kepada penulis selama menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini;
- 6) Semua teman-teman KL ekstensi angkatan 2007, Danil, Iie, Aples, Mas Budi, Jali, Reza, Etha, Alfi, Bu Vipah, Pak Dedy, Pak Memet, Pak Yuliawan, Wahyu, Aip serta teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak memberi kenangan indah dan membantu selama menempuh pendidikan;

- 7) Bayu, Achi, kang Galih, Apip dan Mas Cece, terima kasih atas saran-saran dan tempatnya, maaf sudah banyak ngerepotin;
- 8) Agus, Diky, Bima, Basuki “Plengo”, Harffandi, Kacak, Nia, terima kasih sedalam-dalamnya atas semangat yang diberikan;
- 9) Dan seluruh pihak yang telah banyak membantu yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah banyak membantu. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu dan yang membacanya. Amiin.



Depok, 6 Juli 2009

Penulis

Putih Sujatmiko

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putih Sujatmiko  
NPM : 0706217965  
Program Studi : Sarjana Kesehatan Masyarakat  
Departemen : Kesehatan Lingkungan  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Jenis Karya : Skripsi

demikian demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Rancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok Tahun 2009

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok

Pada tanggal : 6 Juli 2009

Yang menyatakan



( Putih Sujatmiko )

## DAFTAR ISI

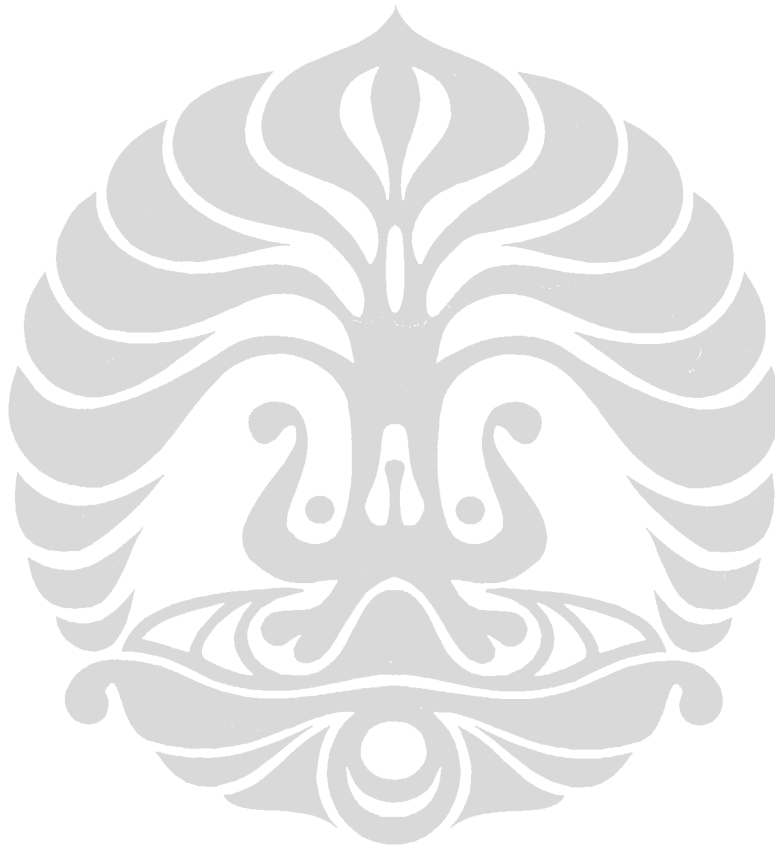
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
<b>BAB I    PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Pertanyaan Penelitian .....	5
1.4. Tujuan.....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
1.6. Ruang Lingkup .....	5
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Makanan .....	7
2.1.1. Pengertian Makanan.....	7
2.1.2. Jenis Makanan.....	7
2.1.3. Penyehatan Makanan.....	9
2.1.4. Fungsi dan Kegunaan Makanan.....	9
2.1.5. Perjalanan Makanan.....	9
2.1.6. Peranan Makanan Sebagai Perantara Penyebaran Penyakit dan Keracunan .....	10
2.1.7. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroba Makanan.....	11
2.2. Aspek Penyehatan Makanan .....	13
2.2.1. Kontaminasi.....	15
2.2.2. Keracunan.....	16
2.2.3. Pembusukan.....	19
2.2.4. Pemalsuan.....	19
2.3. Kerusakan Makanan .....	20
2.4. Upaya Higiene Sanitasi Makanan.....	22
2.4.1. Tahap-tahap Higiene dan Sanitasi.....	27
2.5. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan.....	28
2.6. Sistem <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	31



<b>BAB III</b>	<b>KERANGKA PIKIR, ISTILAH DAN DEFINISI.....</b>	<b>35</b>
	3.1. Kerangka Pikir.....	35
	3.2. Istilah dan Definisi .....	36
	3.2.1. Analisis Situasi.....	36
	3.2.2. Pengembangan Prinsip HACCP.....	37
	3.2.3. Pengembangan Implementasi Sistem HACCP .....	38
<b>BAB IV</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
	4.1. Jenis Penelitian.....	39
	4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	39
	4.3. Langkah-langkah Kegiatan .....	39
	4.3.1. Analisis Situasi.....	39
	4.3.2. Pengembangan Prinsip HACCP.....	39
	4.3.3. Pengembangan Implementasi Sistem HACCP .....	40
<b>BAB V</b>	<b>HASIL ANALISIS SITUASI .....</b>	<b>41</b>
	5.1. Gambaran Umum Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Depok .....	41
	5.1.1. Sejarah Singkat.....	41
	5.1.2. Visi, Misi, Tujuan dan Motto RSUD Kota Depok .....	42
	5.1.3. Rencana Pengembangan.....	44
	5.1.4. Profil RSUD Kota Depok .....	44
	5.1.5. Struktur Organisasi .....	45
	5.1.6. Sumber Daya Manusia .....	48
	5.1.7. Pelayanan dan Peralatan Kesehatan yang Tersedia .....	48
	5.1.8. Report Sampai Dengan 2008 .....	52
	5.2. Gambaran Umum Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	53
	5.2.1. Jumlah Pekerja di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	53
	5.2.2. Jumlah Peralatan yang Digunakan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	54
	5.2.3. Struktur Organisasi Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	54
	5.3. Alur Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	55
	5.4. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	56
	5.4.1. Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Pekerja di Bagian Gizi RSUD Kota Depok.....	56
	5.4.2. Hasil Pengamatan Kelaikan Sanitasi Peralatan Makan dan Masak di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	58
	5.4.3. Hasil Pengamatan Kelaikan Sanitasi Lingkungan Fisik dan Fasilitas di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	59
	5.4.4. Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengadaan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	62
	5.4.5. Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penerimaan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	63
	5.4.6. Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	64

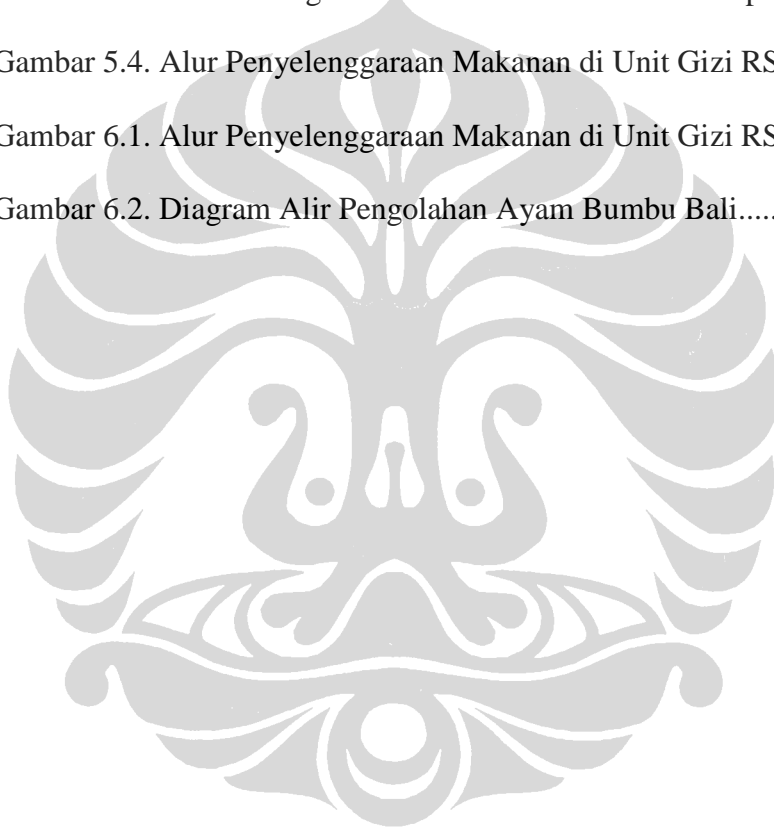
5.4.7.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyiapan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	66
5.4.8.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	67
5.4.9.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyajian Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	68
5.4.10.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	69
5.4.11.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Pembuangan Sampah dan Air Limbah di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	70
<b>BAB VI</b>	<b>KONDISI IDEAL SISTEM HACCP .....</b>	<b>72</b>
6.1.	Diagram Alir Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	72
6.2.	Pengembangan Implementasi HACCP Untuk Penyelenggaraan Makanan .....	73
6.2.1.	Pengadaan Bahan Makanan.....	73
6.2.2.	Penerimaan Bahan Makanan.....	74
6.2.3.	Penyimpanan Bahan Makanan.....	74
6.2.4.	Penyiapan Bahan Makanan .....	75
6.2.5.	Pengolahan Makanan .....	76
6.2.6.	Penyajian Makanan .....	77
6.2.7.	Pengangkutan Makanan .....	77
6.2.8.	Pembersihan Peralatan .....	78
6.2.9.	Pembuangan Sampah .....	79
6.2.10.	Pembuangan Air Limbah .....	79
6.2.11.	Tabel Sistem HACCP Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	80
6.3.	Pengembangan Implementasi HACCP Untuk Satu Menu Makanan .....	96
6.3.1.	Diagram Alir Produksi Ayam Bumbu Bali di RSUD Kota Depok .....	96
6.3.2.	Tabel Sistem HACCP Produksi Ayam Bumbu Bali ....	98
<b>BAB VII</b>	<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>107</b>
7.1.	Analisis Situasi Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	107
7.2.	Kondisi Ideal Sistem HACCP di Rumah Sakit.....	109
7.3.	Pengembangan Implementasi Sistem HACCP .....	110
7.3.1.	Sumber Daya Manusia .....	110
7.3.2.	Pemeriksaan Kesehatan Pekerja.....	111
7.3.3.	Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan, Peralatan Dan Air Bersih .....	111
7.3.4.	Perbaikan Sarana dan Fasilitas Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan .....	112

7.3.5. Perbaikan Prosedur Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan .....	113
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>114</b>
8.1. Kesimpulan.....	114
8.2. Saran.....	116
<b>DAFTAR REFERENSI .....</b>	<b>117</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Kerangka Pikir.....	35
Gambar 5.1. Diagram Rencana Pengembangan Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok .....	44
Gambar 5.2. Peta RSUD Kota Depok di Antara RS Lain di Kota Depok Tahun 2008 .....	45
Gambar 5.3. Struktur Organisasi Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009 .....	54
Gambar 5.4. Alur Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok ..	55
Gambar 6.1. Alur Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok ..	72
Gambar 6.2. Diagram Alir Pengolahan Ayam Bumbu Bali.....	96



## DAFTAR TABEL

Tabel 5.2.	Nama Ruang Rawat Inap Kelas II RSUD Kota Depok Tahun 2009	.49
Tabel 5.3.	Pola Menu Berdasarkan Waktu dan Jenis Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	53
Tabel 5.4.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Pekerja di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009 .....	56
Tabel 5.5.	Hasil Pengamatan Kelaikan Sanitasi Peralatan Makan dan Masak di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	58
Tabel 5.6.	Hasil Pengamatan Kelaikan Sanitasi Lingkungan Fisik dan Fasilitas di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009 .....	59
Tabel 5.7.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengadaan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	62
Tabel 5.8.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penerimaan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	63
Tabel 5.9.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	64
Tabel 5.10.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyiapan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	66
Tabel 5.11.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	67
Tabel 5.12.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Penyajian Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	68
Tabel 5.13.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pengangkutan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009 .....	69
Tabel 5.14.	Hasil Pengamatan Kelaikan Higiene Sanitasi Pembuangan Sampah dan Air Limbah di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009.....	70
Tabel 6.1.	Sistem HACCP Penyelenggaraan Makanan di Unit Gizi RSUD Kota Depok .....	80
Tabel 6.2.	Sistem HACCP Pengolahan Menu Ayam Bumbu Bali di Unit Gizi RSUD Kota Depok.....	98

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Struktur Organisasi RSUD Kota Depok
- Lampiran 2. Data Komposisi Pegawai RSUD Kota Depok Sampai Dengan Bulan April 2009
- Lampiran 3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Lampiran 4. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga
- Lampiran 5. Foto Penelitian di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009
- Lampiran 6. Denah Dapur di Unit Gizi RSUD Kota Depok Tahun 2009

