



HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN IN HOSPITAL PRODUCTION ENTERAL FOOD

Dr. Yuli Hartati, S.Pd, M.Si
Rizki Ananda, S.Tr.Gz
Tri Friantini, STP



HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN IN HOSPITAL PRODUCTION ENTERAL FOOD

Ditulis oleh: **Yuli Hartati, Rizki Ananda, Tri Friantini**

ISBN: 978-623-6541-09-8

Desain Sampul : Yuli Hartati, Rizki Ananda, Tri Friantini
Layout : Chakra Brahmanda Lentera

Diterbitkan oleh Penerbit **Chakra Brahmanda Lentera**

Lembaga Chakra Brahmanda Lentera
Perum Kwadungan Permai Blok A No. 45-46
Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri.
Email: ceocandle@gmail.com

Cetakan Pertama, Juli 2020

Hak Cipta dilindungi Undang-undang. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan menggunakan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Dicetak di Republik Indonesia

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena limpahan Rahmat-Nya jua kami dapat menyelesaikan pembuatan buku “HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN IN HOSPITAL PRODUCTION ENTERAL FOOD”

Buku ini merupakan hasil penelitian yang disusun secara aplikatif agar para pembaca dapat mengikuti cara pembuatan kulit pie dengan baik. Rasa terima kasih yang dalam kami sampaikan kepada : Bapak Muhamad Taswin, SSi, Apt, MM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palembang yang selalu memotivasi dan memberi kesempatan untuk selalu terus berkarya, dan semua pihak yang membantu dalam pembuatan buku ini.

Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca umumnya dan khususnya bagi penderita hipertensi

Palembang, Januari 2020

penulis

Dr. Yuli Hartati, S.Pd, M.Si

Rizki Ananda, S.Tr.Gz

Tri Friantini, S.TP

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II KONSEP HACCP	
A. Pengertian	1
B. Sejarah HACCP	6
C. Langkah Penerapan HACCP	8
1. Pembentukan Tim	8
2. Deskripsi Produk	9
3. Identifikasi Rencana Penggunaan	9
4. Penyusunan Diagram Alir.....	9
5. Verifikasi Diagram Alir	16
6. Analisis Bahaya (Prinsip 1)	10
7. Menentukan Titik kendali kritis/ Critical Control Point (CCP) (prinsip 2)	10
8. Menentukan Batas Kritis (Prinsip 3)	11
9. Menetapkan Sistem Pemantauan (Prinsip 4)...	11
10. Menetapkan Tindakan Koreksi (Prinsip 5)	11
11. Menetapkan Prosedur Verifikasi (Prinsip 6)	11
12. Menetapkan Dokumentasi (Prinsip 7)	12
BAB III HACCP PLAN PADA MAKANAN ENTERAL RUMAH SAKIT	13
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Tahapan Perkembangan HACCP	6
Tabel 2 Contoh Tim HACCP Rumah Sakit	13
Tabel 3 Deskripsi Produk Formula Diit DM Rendah Protein	14
Tabel 4 Analisis Bahaya Formula Diit DM Rendah Protein pada Bahan Baku	17
Tabel 5 Analisis Bahaya Formula Diit DM Rendah Protein pada tiap Tahapan	18
Tabel 6 Daftar Kategori Risiko Produk Pangan Produk-Produk Kategori I (Risiko Tinggi)	19
Tabel 7 Produk-Produk Kategori II (Risiko Sedang)	20
Tabel 8 Produk-Produk Kategori III (Risiko Rendah)	20
Tabel 9 Karakteristik Bahaya	21
Tabel 10 Komposisi Bahan dan Kelompok Bahaya serta Risiko	22
Tabel 11 Tingkat Risiko Karakteristik Bahaya	22
Tabel 12 Penetapan Prosedur Verifikasi Formula Diit DM Rendah Protein	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Bagan Diagram Alir Formula Diit DM Rendah Protein	15
Gambar 2 Bagan Penentuan Titik Kendali Kritis Bahan Baku	25