

## PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN DAGING AYAM DI INSTALASI GIZI RSUP dr. SOERADJI TIRTONEGORO KLATEN

Eka Rachmawati<sup>1</sup>, Titik Sulistyani<sup>2</sup>, Lina Mufidah<sup>3</sup>, Rr Christiana Mayang A. Stj<sup>4</sup>  
Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta<sup>1,2,3,4</sup>  
E-mail: [eckha.rachma@gmail.com](mailto:eckha.rachma@gmail.com)

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini : (1) mengetahui penetapan identifikasi bahaya pengolahan daging ayam; (2) mengetahui penetapan titik kendali pengolahan daging ayam; (3) mengetahui penetapan batas kritis pengolahan daging ayam. Jenis penelitian menggunakan penelitian kualitatif. Subjek penelitian sebanyak 7 orang pada instalasi gizi di RSUP. Dr. Soeradji Tirtonegara Klaten. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Hasil penelitian yaitu: (1) identifikasi bahaya pengolahan daging ayam masuk dalam bahaya kategori resiko VI tetapi masih aman untuk dikonsumsi; (2) titik kendali atau tahap penetapan batas kontrol secara baik diantaranya pada penerimaan bahan makanan, penyortiran, pengupasan, penyimpanan, pencucian, pengolahan, penjedaan, pemorsian, pendistribusian dan penyajian; (3) penetapan batas kritis atau CCP, diindikasikan dari ditentukannya batas kritis dari parameter bahaya biologi, kimia, fisik yang wajib dikendalikan pada suatu CCP sehingga diharapkan akan menghilangkan atau mengurangi potensi bahaya yang ditimbulkan pada pengolahan daging ayam hingga batas yang dapat diterima. Saran penelitian ini adalah tenaga pengolah makanan diwajibkan untuk menggunakan alat pelindung diri (APD) demiantisipasi keselamatan kerja dan menghindari kontaminasi terhadap makanan.

**Kata Kunci :** HACCP, Pengolahan, Daging Ayam.

### ABSTRACT

*The purpose of this research; (1) knowing the determination of the identification of the dangers of chicken meat processing; (2) knowing the conclusion of the control point of chicken meat processing; and (3) knowing the determination of critical limits of chicken meat processing. This type of research uses qualitative research. The study subjects were seven people in the nutritional installation at RSUP. Dr. Soeradji Tirtonegara Klaten. The data collection methods in this study are observations, in-depth interviews, and documentation. The results of the study are: (1) identification of the dangers of processing chicken meat is in danger of risk category VI but is still safe for consumption; (2) the point of control or the stage of setting the limit of control properly including the receipt of foodstuffs, sorting, stripping, storage, washing, processing, processing, distribution, distribution, and presentation; 3) The determination of critical limits or CCP, indicated by the determination of essential limits of biological, chemical, physical hazard parameters that must be controlled in a CCP so that it is expected to eliminate or reduce the potential dangers posed to the processing of chicken meat to the extent that can be received. The study's advice is that food processors must use personal protective equipment (PPE) to anticipate occupational safety and avoid contamination of food.*

**Keywords :** HACCP, Processing, Chicken Meat.

### PENDAHULUAN

Pangan merupakan sesuatu makanan yang dapat dicari dari sumber hayati, dalam bentuk diolah atau yang tidak diolah, dan diperuntukkan sebagai sumber

makanan dan minuman untuk dapat dikonsumsi manusia, termasuk didalamnya bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan yang lain untuk proses persiapan, mengolah, maupun membuat

makanan dan minuman (Effendi, 2012). Pangan merupakan makanan dan minuman yang didalamnya terkandung sumber energi agar tubuh dapat melakukan aktivitas.

Peraturan Pemerintah No 28 Tahun 2004 mengenai Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Utamanya memiliki tujuan untuk meminimalisir makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh zat asing yang mencakup biologi, fisik, dan kimia sehingga terjadinya potensi sakit akibat bahaya pangan dapat dikurangi.. Seperti ditemukannya rambut, kuku, plastic, logam, kotoran, debu, dan masih banyak lagi. Benda tersebut ketika dicerna dapat membahayakan, bahkan luka yang sangat serius dapat ditimbulkan (Knechtges, 2014: 32). Kontaminasi biologi adalah suatu zat hasil dari produksi makhluk hidup (manusia, tikus, cicak, kecoa, dan lainnya) yang masuk ke dalam makanan dan minuman (Knechtges, 2014: 35).

Suatu keharusan pada industry pangan untuk memperoleh jaminan keamanan. Sangat diperlukan menerapkan manajemen pangan. Model manajemen pangan yang lengkap adalah sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Stevenson (1990), HACCP adalah suatu sistem manajemen dengan lingkup pengawasan serta pengendalian keamanan pangan secara preventif bersifat ilmiah, rasional, sistematis dan komprehensif tujuannya adalah melakukan identifikasi, pemantauan dan melakukan pengendalian bahaya yang dimulai dari bahan baku, pengolahan, manufaktur, menangani serta menggunakan bahan pangan; untuk dapat menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi

tersebut aman. HACCP (Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis) merupakan suatu sistem yang dapat mengendalikan keamanan pangan dimulai dari bahan mentah sampai menjadi bahan siap santap. Sistem HACCP diterapkan sebagai bagian dari sistem manajemen mutu menyeluruh (*total quality management*) dan apabila diaplikasikan dengan sangat tepat akan memberikan keuntungan yaitu: memperbaiki efisiensi operasional, pengeluaran biaya dapat dikurangi dan keuntungan lebih dapat tercapai (Farina, 2000).

HACCP diperuntukan mencegah bahaya biologi, fisik dan kimia serta meminimalisir risiko terjadinya bahaya dengan tindakan mengendalikan pada titik kritis dalam proses produksi (dari tahapan produksi bahan baku, pengiriman dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga dapat dikonsumsi) (Surono, 2018: 23).

Penyusunan rencana HACCP melalui 12 langkah, yaitu persiapan: menyusun tim, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi produk, penyusunan alur proses, dan konfirmasi alur proses di lapangan. Kegiatan inti: menyusun daftar yang memuat seluruh potensi bahaya yang berkaitan pada setiap tahapan, melaksanakan analisis potensi bahaya yang telah selesai diidentifikasi, menentukan titik pengendalian kritis, (*critical control points* - CCP), batas kritis ditentukan untuk setiap CCP, penentuan upaya perbaikan, proses penyusunan prosedur verifikasi, dan penyusunan sistem dokumentasi serta pencatatan (Surono, 2018: 24).

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian adalah menggunakan pendekatan kualitatif dan dengan metode deskriptif. Alasan menggunakan metode kualitatif karena

penelitian ini menghasilkan sebuah penemuan yang tidak dapat tercapai dengan menggunakan cara kuantitatif atau statistik. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menggunakan obyek alamiah untuk meneliti dan peneliti merupakan instrumen kunci dalam penelitian, prosedur teknik pengumpulan data dapat dilakukan secara gabungan, dan analisis data bersifat induktif, serta hasil dari penelitian kualitatif lebih menekankan makna (Sugiyono, 2014).

Subjek dalam penelitian ditentukan melalui teknik *purposive sampling* untuk menentukan informan berjumlah 7 (tujuh) orang informan dari karyawan departemen instalasi gizi di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten yaitu AD, ER, AK, KR, FR, IY, AS, GD. Pelaksanaan penelitian adalah pada rentang bulan Juli – Agustus 2021 dengan lokasi penelitian adalah di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah (1) data wawancara mendalam dilakukan untuk melengkapi data serta mendapatkan data yang akurat dari sumber data yang tepat. Pada penelitian ini, dilakukan wawancara 7 (tujuh) orang informan dari departemen instalasi gizi; (2) data observasi dalam penelitian ini yaitu pengamatan dengan cara observasi non partisipan (*nonparticipant observation*); dan (3) dokumentasi pada penelitian ini sangat diperlukan dalam mempertajam analisis penelitian yang berhubungan dengan HACCP dari proses pengolahan daging ayam.

Teknik analisis data menggunakan triangulasi sumber dari tiga jenis data yang dikumpulkan. Analisis secara deskriptif dimana data hasil wawancara dan hasil observasi langsung dianalisis secara deskriptif. Dari data yang dikumpulkan akhirnya akan dilakukan proses kesimpulan menjadi sebuah jawaban yang merupakan gabungan dari beberapa informan dan dinarasikan menjadi sebuah informasi.

Informasi tersebut selanjutnya digunakan untuk menggambarkan proses pelaksanaan. Penerapan HACCP dari proses pengolahan daging ayam di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Hasil identifikasi bahaya dari biologi/mikroorganisme pada daging ayam adalah *Salmonella*, *C. perfringers*, *S. aureus*, *C. jejuni*, *L. monocytogenes*, *Y. Enterocolitica*, *E. Coli*. Identifikasi potensi bahaya pada daging ayam baik secara biologi, kimia dan fisik adalah *Salmonella*, *C. Perfringers*, *S. Aureus*, *C. Jejuni*, *L. Monocytogenes*, *Y. Enterocolitica*, *E. Coli*, Formalin dan borak, kotoran dan darah. Tindakan pengendalian adalah pada penerimaan 1 dan pencucian 1. Kategori Resiko daging ayam pada kelompok bahaya A dan B dengan kategori resiko VI. Batas kritis pada penerimaan 1 daging ayam adalah tidak ada daging ayam yang berbau busuk dan berlendir serta warna merah muda dan bukan kebiruan. Pada pencucian 1 batas kritis pada tidak ada bau dan tidak ada kotoran baik darah maupun benda apapun yang menempel pada daging ayam. Proses penerimaan dan pencucian dilakukan secara berkala dengan di control secara langsung dengan melakukan pemeriksaan melalui tim QC (*quality control*).

Hasil wawancara dengan AD pertanyaan mungkinkah terjadi bahaya potensi untuk daging ayam?. Jawabannya adalah *jelas ada potensi bahaya pada daging ayam yaitu pada potensi bahaya biologi, kimia dan fisik. Cara untuk meminimalisirnya dengan mengidentifikasi potensi bahaya pada saat barang diterima dan melakukan proses pencucian dengan benar sampai dengan batas akhir yang dapat diterima yaitu penerimaan 1 dan pencucian 1. Potensi bahaya pada bagian penerimaan adalah daging ayam yang dikirimkan ada beberapa yang berwarna biru khususnya pada daging ayam yang*

ada di tumpukan paling bawah. Petugas selalu mengadakan pengecekan dalam penerimaan ayam untuk menghindari pengiriman ayam dalam kondisi busuk, potongan ayam yang tidak sesuai standar. Bagian penerimaan juga selalu menggunakan APD lengkap sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit selain bagian penerimaan bagian pengolahan juga diwajibkan menggunakan APD lengkap untuk melindungi bahaya seperti air ludah dari mulut dan kita harus menggunakan masker. Di samping itu kita menggunakan topi untuk melindungi bahaya dari rambut yang rontok.

Hasil wawancara pada proses pengolahan dengan ER dalam pertanyaan Mungkinkah terjadi pengukusan yang bisa mengurangi dan menghilangkan bahaya potensi sampai untuk batas yang bisa diterima? Jawabannya adalah dengan melakukan proses pengolahan dengan benar sesuai menu yang ditentukan. Proses pengolahan menggunakan waktu dan suhu yang sudah ditentukan sesuai standar guna membunuh seluruh mikroorganisme yang ada pada makanan olahan daging ayam. Sebagai contoh hasil olahan daging ayam yang dibuat menjadi pepes daging ayam, dengan suhu pengukusan 100 derajat celcius selama 45 menit. Suhu makanan yang dikeluarkan dari kukusan harus dicek secara teliti agar panas dari proses pengolahan masuk sampai pada bagian dalam daging ayam.



Gambar 1. Proses Pengolahan Daging Ayam



Gambar 2. Suhu Akhir Hasil Pengolahan



Gambar 3. Menu Olahan Daging Ayam

### Pembahasan

Pembahasan tentang penerapan HACCP diRSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten pada pengolahan bahan baku utama setiap masakan untuk kebutuhan pasien yaitu daging ayam Pasien rawat inap mendapatkan menu dari bahan daging ayam secara periodic sesuai dengan kalender menu yang sudah ditetapkan sebelumnya oleh bagian instalasi gizi. Proses pengolahan daging ayam memerlukan pengamatan lebih untuk bahaya dan keamanan produk dari bahan makanan tersebut. Terdapat beberapa bahan yang berpotensi adanya bahaya, mikrobiologi, fisik dan kimia. Berdasarkan dari analisis HACCP terdapat potensi bahaya yang dimiliki oleh produk ini, batas kritis pengolahan untuk mengurangi resiko bahaya telah ditentukan sehingga tingkat

keamanan pangannya relatif aman untuk dikonsumsi.

### **Proses Identifikasi bahaya pada pengolahan daging ayam**

Daging ayam mempunyai jenis bahaya tersendiri seperti jenis bahaya biologi seperti salmonella, enterocolitica, E.Coli, jenis bahaya kimia yang mempunyai bahaya berformalin, borak dan ada lagi jenis bahaya dari fisik seperti bahaya kotoran dan darah. Dalam pembahasan identifikasi suatu masalah tentang pengolahan daging ayam biasanya harus di kendalikan dalam hal pengiriman barang seperti penerimaan barang, penyortiran, pengupasan, pencucian, harus selalu di perhatikan. Maka dari itu di dalam pengamatan pengolahan daging ayam sangatlah penting untuk mencari titik kesalahan yang ada seperti penemuan penemuan E.Coli, penemuan lalat di daging ayam. Jenis katagori resiko bahaya pada pengolahan daging ayam ditentukan sesuai bahannya tersendiri bahkan dalam indentifikasi bahaya sangatlah masih ada. Maka dari itu penting nya HACCP untuk mengontrol titik bahaya identifikasi dalam pengolahan pepes daging ayam di RSUP Dr.Soeradji Tirtonegoro Klaten .

### **Penetapan titik kendali pada pengolahan daging ayam**

Daging ayam merupakan hal yang sangat harus diperhatikan karena memiliki potensi bahaya baik biologi, kimia dan fisika. Proses pengendalian dapat dilakukan pada beberapa sesi seperti pada prose penerimaan dengan mengamati secara langsung daging ayam yang dikirimkan oleh supplier. Titik kendali selanjutnya yang dapat dilakukan pada daging ayam adalah dalam proses pencucian pada titik yang dapat mengurangi atau menghilangkan sistem bahaya dengan cara pencucian yang dapat menghilangkan batas titik kritis sampai diterima. Pencucian dilakukan setelah selesai penyortiran kemudian dilakukan pencucian bahan dengan air mengalir dibilas sampai bahan

tersebut bersih dari kotoran. ang di maksud kata gori CCP seperti penerimaan ayam yang selalu di amati dari penerima awal sampe akir apakah sesuai standar porsi dan bisa juga ayam yang basi di kembalikan ke pada pengirim. Sistem CCP yang tidak mendukung seperti penyimpanan di dalam frezer yang bahan tidak di cuci secara langsung bahkan bisa jadi dari pengirim langsung di masukkan di frezer. Untuk itu dalam hal pengolahan daging ayam diperlukan sistem untuk mengontrol bahan dengan cara mengidentifikasi semua bahan sampe batas kritis di terima dalam penerimaan bahan.

### **Penetapan batas kritis pada pengolahan daging ayam**

Bahan kritis dalam pengolahan daging ayam merupakan batas kritis dalam pengolahan menu di rumah sakit. penetapan batas kritis atau CCP, diindikasikan dari ditentukannya batas kritis dari parameter standar bahaya fisik, biologi, dankimia, yang harus dilakukan proses pengendalian pada suatu CCP agar mampu menghilangkan atau mengurangi potensi bahaya dalam pengolahan daging ayam hingga batas yang dapat di terima. Dalam batas kritis tidak ada yang busuk ataupun rusak dan daging ayam memiliki kualitas yang, baik. Menentukan kategori CCP pada bahan yang mempunyai bahaya biologi dan fisik sudah terkontrol dan tidak ada yang rusak bahkan selalu diperhatikan dalam penerimaan barang seperti tidak ada yang berbau busuk, berwarna kebiruan, berlendir, tidak ada kotoran yang menempel seperti rambut, lalat, darah atau bahkan tanah.

Semua proses persiapan bahan makanan sudah sesuai SOP yang telah ditetapkan, karyawan menggunakan APD lengkap dan melakukan cuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan. Peralatan yang digunakan pada proses persiapan bahan makanan sudah disendirikan sesuai dengan penggunaannya dan peralatannya yang akan digunakan terlebih dahulu yang sudah dicuci dengan

air mengalir serta dengan sabun dan diletakkan sesuai dengan tempatnya, kemudian dikeringkan dan di lap dengan menggunakan lap yang bersih atau yang sudah di persiapkan.

### SIMPULAN

Simpulan dalam penelitian ini adalah (1) identifikasi bahaya pengolahan daging ayam masuk dalam bahaya kategori resiko VI tetapi masih aman untuk dikonsumsi; (2) titik kendali atau tahap penetapan batas kontrol secara baik diantaranya pada penerimaan bahan makanan, penyortiran, pengupasan, penyimpanan, pencucian, pengolahan, penjedaan, pemorsian, pendistribusian dan penyajian; dan (3) penetapan batas kritis atau CCP, diindikasikan dari ditentukannya batas kritis dari standar parameter bahaya fisik, biologi, dan kimia, yang harus dilakukan proses pengendalian pada suatu CCP agar mampu menghilangkan atau mengurangi potensi bahaya pengolahan daging ayam hingga batas yang dapat di terima.

### SARAN

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pengolahan daging ayam diRSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten terdapat beberapa saran yaitu sebagai berikut (1) Tenaga penjamah makanan diwajibkan menggunakan alat pelindung diri (APD) demiantisipasi keselamatan kerja dan menghindari kontaminasi terhadap makanan; (2) proses pengolahan daging sebaiknya memperhatikan suhu dan waktu pengolahan guna meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri yang masih dapat tumbuh didalam daging ayam tersebut; dan (3) pembuatan menu sebaiknya menerapkan prosedur HACCP agar menjaga keamanan makanan yang akan dihidangkan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Farina, EMQ and Reardon, T. 2000. *Agrifood grades and standards in the extended Mercosur : their role in the changing agrifood system*. *American Journal of Agricultural Economics*.
- Knechtges, P. L. (2014). *Keamanan Pangan, Teori dan Praktik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 *Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan*.
- Stevenson, KE. 1990. *Implementing HACCP in Food Industry, Food Technology*.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.