**ABSTRAK**

 Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi, cita rasa yang enak, aman dari bahaya fisik, kimia, maupun mikrobiologi sebagai kriteria keamanan pangan. Keamanan pangan merupakan salah satu hal yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia. Pada pelayanan kesehatan seperti rumah sakit harus menjaga keamanan pangan. Salah satu cara menjaga keamanan pangan yaitu dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Selain penerapan GMP, perlu adanya penyusunan HACCP Plan untuk menjamin suatu produk yang akan dikonsumsi aman dari potensi bahaya yang berasal dari fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan merancang *Hazard Anaysis Critical Control Point* (HACCP) Plan di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode observasi dan rancangan cross sectional. Variabel yang diteliti adalah penerapan GMP yang meliputi lokasi, bangunan, fasilitas, sarana pengolahan makanan, peralatan makanan, dan penyimpanan makanan serta pada peyusunan HACCP Plan adalah menu ke empat dari siklus menu 10 hari yaitu pada produk Opor Ayam. Produk ini dipilih berdasarkan tingkat risiko terhadap kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan kriteria konsistensi kadar air, kandungan protein, dan konsistensi santan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP pada instalasi gizi rumah sakit sudah memenuhi persyaratan layak jasaboga golongan B dengan nilai 92 sesuai dengan PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 kelayakan fisik hygiene sanitasi jasaboga dan dihasilkan penyusunan HACCP pada dokumen HACCP Plan. Namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti penghawaan, dan proses pengolahan makanan. Disarankan untuk menambahkan penghawaan dan ventilasi udara seperti *exhauster fan* untuk sirkulasi udara yang baik, perlu ditambahkan juga *insect killer* untuk mencegah adanya serangga yang masuk kedalam ruang penyelenggaraan makanan, dan perlu diadakannya penerapan HACCP pada proses penyelenggaraan makanan untuk menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi dan bebas dari potensi bahaya fisik, kimia, maupun mikrobiologi.

**Kata kunci** : *Good Manufacturing Practice* (GMP), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), *Hygiene* Sanitasi, Keamanan Pangan.