

ABSTRAK

SINTA CHURIN 'AINA, 2024. Rancangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Makanan Enteral Bagi Pasien Diabetes Mellitus di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang. Dr. Yohanes Kristianto, Grad. Dipl.Sci., MFT., Indri Hapsari, STP., MP

Makanan enteral merupakan pangan kategori khusus, sehingga beberapa parameter penyusun dipersyaratkan lebih ketat karena merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme. Oleh karena itu diperlukan suatu pendekatan sistematis melalui upaya pengidentifikasian bahaya (*hazard*) baik fisik, kimiawi dan mikrobiologis yang dikenal dengan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang didapatkan bahwa pada penyelenggaraan makanan enteral belum terdapat HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk pengawasan keamanan makanan. Membuat rancangan HACCP pada menu enteral bagi pasien diabetes mellitus yang disajikan di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Penyelenggaraan makanan enteral di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang dilakukan dengan metode swakelola dengan melaksanakan tahap perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pemorsian dan distribusi. Hasil uji kelayakan fisik jasa boga menunjukkan hasil skor akhir 83 dengan kategori layak untuk jasa boga golongan B. Hasil uji mikrobiologi makanan enteral bagi pasien memenuhi syarat untuk cemaran *Salmonella* sebesar negatif/ 25g dan tidak memenuhi syarat untuk cemaran *E. Coli* sebesar 1100MPN/ml. Dari rancangan HACCP yang telah dibuat untuk makanan enteral bagi pasien diabetes mellitus di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang didapatkan CCP pada proses perebusan, pemorsian, holding time dan distribusi.

Kata kunci : Makanan enteral, Diabetes Mellitus, Higiene Sanitasi, Rancangan HACCP