

ABSTRAK

Pengawasan dan pengendalian mutu pelayanan gizi di rumah sakit, ditujukan untuk menjamin ketepatan dan keamanan pelayanan gizi, sehingga penting untuk menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) meliputi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis untuk menjamin suatu produk yang akan dikonsumsi aman dari potensi bahaya baik fisik, kimia dan mikrobiologi. Salah satu menu di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soetomo yang memerlukan penerapan HACCP adalah menu ayam bacem untuk diet rendah garam.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk mengumpulkan informasi aktual secara rinci dengan menggambarkan semua fakta yang ada, mengidentifikasi masalah, membuat perbandingan dan mengevaluasi data yang sudah diperoleh untuk mendapat informasi dan melakukan analisis penerapan HACCP. Hasil penelitian ini *Critical Control Point* (CCP) yaitu 1) penerimaan bahan makanan utama ayam dan makanan tambahan, 2) penyimpanan ayam, 3) persiapan ayam / thawing, 4) pencucian bahan utama ayam dan bahan tambahan, 5) perebusan / blanching, 6) pengolahan ayam, 7) penirisan ayam, 8) uji cita rasa, 9) pemorsian ayam, dan 10) distribusi ayam bacem. Sedangkan untuk bahaya mikrobiologi seperti *salmonella sp*, *Escherchia Colli*, dan *Coliform*. Bahaya kimia yaitu formalin, pemutih, dan pestisida. Dan bahaya fisik yaitu kotoran, lendir, bulu ayam, benda asing, rambut, tanah dan kerikil. Simpulan dari penelitian ini yaitu pada pembuatan menu ayam bacem untuk diet rendah garam sudah menerapkan HACCP dimana konsumen adalah pasien yang merupakan kategori tinggi.

Kata Kunci : Penerapan HACCP, Ayam bacem rendah garam