

ANALISIS PENERAPAN PRINSIP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI KELURAHAN X TAHUN 2026

Naifa Athiya Putri Adrianto

Abstrak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memiliki tantangan dalam menjamin keamanan pangan. Kasus keracunan pada penerima manfaat di berbagai daerah Indonesia menunjukkan belum optimalnya penerapan higiene sanitasi dan sistem pengendalian keamanan pangan di SPPG. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP pada Program MBG di Kelurahan X. Desain penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus untuk mengeksplorasi pengendalian keamanan pangan di SPGG A dan SPPG B melalui wawancara mendalam terkait proses pengelolaan pangan, penerapan *Sanitation Standard Operation Procedure* (SSOP), dan analisis HACCP. Informan dipilih melalui metode purposive sampling yang melibatkan 12 informan dengan ahli gizi sebagai informan kunci dan kepala SPPG dan penjamah makanan sebagai informan utama. Hasil wawancara yang didapatkan dilakukan triangulasi sumber, metode, dan teori untuk ditarik sebagai informasi. Penerapan HACCP pada kedua SPPG belum sepenuhnya dilakukan dengan tertulis. Analisis bahaya dan penetapan CCP belum dilakukan sesuai dengan standar, batas kritis, tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi dilakukan secara sederhana. Penerapan SSOP dan proses pengelolaan pangan ditemukan bahwa terdapat penyimpangan pada kunci dan tahapannya. Penerapan HACCP belum efektif karena masih terdapat penyimpangan dan ketidaklengkapan dokumentasi yang tertulis. Hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang dihasilkan, sehingga pengendalian keamanan pangan yang dilakukan belum efektif.

Kata Kunci: HACCP, SSOP, Program MBG, Proses Pengelolaan Pangan

ANALYSIS OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IMPLEMENTATION IN THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM IN X SUB-DISTRICT IN 2026

Naifa Athiya Putri Adrianto

Abstract

The Free Nutritious Meal (MBG) Program faces challenges in ensuring food safety. Food poisoning cases among beneficiaries across various regions in Indonesia highlight the suboptimal implementation of hygiene sanitation and food safety control systems in central kitchens (SPPG). This study aims to analyze the implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in the MBG Program in X Sub-District. This qualitative descriptive study uses a case-study approach to explore food safety management in SPPG A and SPPG B through in-depth interviews regarding food handling processes, Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) implementation, and HACCP analysis. Informants were selected via purposive sampling involving 12 participants: nutritionists as key informants, alongside heads of SPPG and food handlers as main informants. Data were analyzed using source, method, and theory triangulation. HACCP implementation in both kitchens is not fully documented in writing. Hazard analysis and Critical Control Point (CCP) identification deviate from standards, while critical limits, corrective actions, verification, and documentation remain basic. SSOP implementation and food processing revealed deviations across key areas. Consequently, HACCP implementation remains ineffective, potentially compromising food quality and safety

Keywords: *Free Nutritious Meals Program (MBG), food management process, HACCP, SSOP*