

"Gambaran Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "C" Kota Bekasi Tahun 2016"

Purba, Reynata Yohana

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=124859&lokasi=lokal>

Abstrak

Keracunan makanan menjadi salah satu masalah kesehatan terbesar di Indonesia. Salah satu penyebab kejadian luar biasa keracunan makanan terjadi karena mengkonsumsi makanan olahan katering. Penelitian ini bertujuan untuk melihat gambaran higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan dengan menggunakan pendekatan HACCP. Penelitian dilakukan dengan disain penelitian deskriptif untuk melihat proses pengolahan makanan di Katering "C" dan meneliti kualitas bakteri E. coli pada tiga jenis makanan. Hasil dari penelitian dengan pendekatan HACCP menunjukkan bahwa proses pengolahan makanan masih belum memenuhi standar. Ditemukan juga bakteri E. coli pada jenis makanan ayam balado dan rendang sapi dikarenakan praktik higiene sanitasi makanan yang

kurang.

Food poisoning is becoming one of the biggest health problems in Indonesia. One cause of outbreaks of food poisoning occur due to eating processed food catering. This study aims to look at the overview of hygiene and sanitation in food processing by using the HACCP approach. The study was conducted with descriptive research design to see the processing of food in catering "C" and to examine the quality of E. coli bacteria in three types of food. The results of the research show that the HACCP approach to food processing is still not meet the standards. It was also found E. coli bacteria in ayam balado and rendang sapi because of hygiene and sanitation practices due to lack of food.