

Gambaran Kualitas Makanan (Bakteriologi E.Coli & Coliform) Berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Higiene Sanitasi di Leafwell Catering Jakarta Selatan Tahun 2018

Ratnasari, Desy

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=129924&lokasi=lokal>

Abstrak

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Masalah keamanan pangan sangat penting bagi industri pangan. Apabila proses pengolahan makanan tidak dilakukan dengan baik dan benar maka besar kemungkinan dapat terjadi kontaminasi makanan yang menyebabkan terjadi penyakit bawaan makanan, salah satunya adalah keracunan makanan. Produk pangan yang dipasarkan harus terjamin mutunya dan aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu bertujuan untuk melihat gambaran kualitas makanan berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan higiene sanitasi di Leafwell Catering Jakarta tahun 2018. Hasil yang diperoleh pada penelitian yaitu Leafwell Catering memiliki higiene sanitasi sudah baik pada kriteria lokasi dan bangunan serta fasilitas sanitasi. Pada hasil kuesioner checklist observasi dan wawancara pada penjamah makanan di dapatkan hasil 84%. Selain itu, pada tahap HACCP ditemukannya titik kritis kendali yang harus dilakukan pengendalian pada tiap tahapan proses pengolahan, serta untuk kualitas bakteriologi baik pada uji sampel makanan protein daging sapi dan ikan, usap tangan, usap tempat makan dan usap sendok saji hasil yang diperoleh tidak ditemukannya bakteri E.coli. Sedangkan bakteri Coliform hanya ditemukan pada sampel makanan protein daging sapi sebesar 266.000 koloni/ml sampel dan sampel ikan sebesar 58 koloni/ml sampel. Kata kunci: HACCP, Higiene Sanitasi, Kualitas makanan Food is anything that comes from biological resources and water, whether processed or unprocessed, which is intended as food or drink for human consumption. Food safety issues are critical to the food industry. If the food was not processed properly and correctly then it is likely to occur contamination of food that causes foodborne diseases, one of which is food poisoning. The marketed food products must be guaranteed quality and safe for consumption. This research was descriptive study that it aims to see the description of food quality based on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and hygiene sanitation at Leafwell Catering Jakarta 2018. The results obtained in the research that Leafwell Catering has good sanitation hygiene on site and building criteria and sanitation facilities. In the result of questionnaires observation checklists and interviews on food handlers at get 84% results. In addition, at the HACCP stage the discovery of a critical point of control that must be done control at each stage of the processing process, as well as for good quality bacteriology in the test samples of protein food of beef and fish, hand swabs, food swabs and spoon swab results obtained not found bacteria E.coli. While the bacteria Coliform found only in the sample of beef protein protein for 266 000 colonies/ml sample and fish samples of 58 colonies/ml sample. Key words: HACCP, Hygiene Sanitation, Food Quality