

Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Restoran Cepat Saji X di Jakarta Barat Tahun 2018

Ramadhani, Gita Kartika

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=131100&lokasi=lokal>

Abstrak

Penyakit akibat makanan merupakan permasalahan kesehatan masyarakat yang disebabkan oleh pangan yang tercemar bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan. Sistem jaminan mutu pangan yang dapat mencegah kontaminasi makanan oleh berbagai cemaran adalah Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Aplikasi HACCP didukung oleh program prasyarat atau prerequisite program (PRP) sebagai fondasi sistem keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran implementasi HACCP sebagai sistem keamanan pangan. Pendekatan yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan desain studi kasus. Penelitian dilakukan di salah satu restoran cepat saji ternama di wilayah Jakarta Barat dengan melakukan kunjungan langsung ke lokasi penelitian untuk melakukan observasi penyelenggaraan makanan, wawancara karyawan, dan melakukan telaah dokumen berkaitan dengan sistem keamanan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran X telah mengimplementasikan sistem keamanan pangan HACCP dengan dasar penerapan PRP. Aplikasi sistem keamanan pangan berupa penerapan Standard Operational Procedure (SOP) yang mengatur mengenai pembuatan produk, penggunaan dan perawatan alat, pelayanan kepada pelanggan, serta perilaku karyawan. Penerapan PRP perlu ditingkatkan dengan memaksimalkan pemantauan hama, pemeriksaan kesehatan karyawan, penerapan SOP perilaku karyawan, serta pelatihan hygiene dan sanitasi. Restoran X sebagai gerai cabang telah menerapkan 7 prinsip HACCP, walaupun masih perlu meningkatkan implementasi prinsip pemantauan critical control point (CCP), dan dokumentasi HACCP. Kata kunci: HACCP, keamanan pangan, restoran cepat saji Foodborne disease is a public health issue which is caused by food which contaminated with harmful contaminants related to health. A food quality assurance system which could prevent any food contamination is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). HACCP application supported by prerequisite program (PRP) as foundation of food safety system. This research aims to see the overview of HACCP implementation as food safety system. Approach used is qualitative research with case study design. This research was conducted at one of the fast food restaurants in West Jakarta, Indonesia by conducting direct visits to the research site to observe the implementation of food service management, interviewing employees and reviewing documents related to the food safety system. Research shows result that Restaurant X has implemented HACCP food safety system with PRP-based. The application of food safety system has done in the form of Standard Operational Procedure (SOP) implementation which regulates the food production, tools utilization and maintenance, service to customer, and employee behavior. The implementation of PRP needs to be enhanced by maximizing pest control, employee health monitoring, employee behavior SOP implementation, and hygiene and sanitation training. In conclusion, Restaurant X as a branch outlet has implemented seven HACCP principles, although it still needs to be improved in the critical control point (CCP) monitoring principles and the HACCP documentation. Key words: Fast food restaurant, food safety, HACCP