

Gambaran Higiene Sanitasi dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Pengelolaan Makanan Terpusat di Pesantren X Depok Tahun 2019

Puspitarini, Diah Ayu

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=131545&lokasi=lokal>

Abstrak

Penyediaan makanan terpusat yang tidak sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi dan sistem HACCP berpotensi menyebabkan foodborne disease. Kejadian foodborne disease dapat menyebabkan penyakit, kematian dan kerugian ekonomi. Sepanjang tahun 2018 hingga 2019, foodborne disease masih kerap terjadi di lingkungan pesantren. Dapur umum yang dimiliki oleh Pesantren X adalah pengelola makanan terpusat yang praktiknya belum ada regulasinya sehingga jauh dari pengawasan badan yang memiliki wewenang dalam regulasi dan pengawasan makanan di Indonesia seperti Dinas Kesehatan dan BPOM. Penelitian ini bersifat deskriptif bertujuan untuk mengidentifikasi pemenuhan persyaratan fisik higiene sanitasi, penerapan prinsip higiene sanitasi pada tahapan pengelolaan makanan, penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), dan kualitas bakteriologis pada makanan, tangan penjamah, dan peralatan pada kegiatan pengelolaan makanan di Psantren X Depok. Pemeriksaan higiene sanitasi mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, dimana penilaian pesantren menggunakan persyaratan untuk jasaboga tipe A1 karena kemiripan karakteristik. Hasil dari penelitian ini yaitu menunjukkan bahwa kegiatan pengelolaan makanan di Pesantren X telah memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk jasaboga tipe A1, penerapan prinsip higiene sanitasi sudah baik pada kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, dan pengangkutan bahan makanan, namun praktik penerapan prinsip higiene sanitasi pada tahap penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan masih kurang baik. Perilaku selama mengolah makanan dan tingkat pengetahuan penjamah makanan masih kurang baik. Kegiatan pengolahan makanan terpusat yang dilakukan di Pesantren X masih belum sesuai dengan sistem HACCP. Kualitas bakteriologis makanan jadi pada pengolahan makanan terpusat yang di Pesantren X telah sesuai peraturan acuan yang mensyaratkan kandungan bakteri E. coli sebanyak 0 koloni/ gram makanan. Kata kunci: higiene sanitasi makanan, HACCP, pesantren