

Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Dan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critikal Control Point) Pada Franchise Warung Tegal X Di Depok Tahun 2019

Nurmalasari

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=131901&lokasi=lokal>

Abstrak

Warteg merupakan salah satu tempat pengolahan makanan yang dekat dengan masyarakat. Salah satu warteg saat ini bergerak dengan sistem franchise dan telah tersebar kurang lebih 240 warung di Jabodetabek. Dalam memproduksi makanan harus dilakukan dengan baik dan didukung oleh sarana dan prasarana yang memadai dan sesuai peraturan yang berlaku. Pengolahan makanan yang tidak baik dapat menimbulkan kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan terjadinya food borne disease. Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu bertujuan untuk mengidentifikasi syarat fisik higiene sanitasi makanan, penerapan prinsip higiene sanitasi dan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan kualitas bakteriologis pada makanan, tangan penjamah, peralatan dan air pada salah satu franchise warteg yang berada di Depok. Hasil dari penelitian ini yaitu, franchise warteg di Depok telah memenuhi syarat fisik higiene sanitasi pada bangunan dan peralatan serta sudah menerapkan prinsip higiene sanitasi, tetapi belum memenuhi syarat untuk fasilitas sanitasi. Pada proses pengolahan ditemukannya titik kendali kritis yang harus dilakukan pengendalian, serta kualitas bakteriologis yang diperoleh masih ditemukannya bakteri Coliform pada makanan, talenan, pisau, tangan penjamah, air minum dan air bersih.