

Gambaran Higiene Sanitasi dan Komponen Penyusunan Hazard Analysis Critical Control Point Pada Industri Pengolahan Frozen Food X Tahun 2022

Haridah, Safira

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=135949&lokasi=lokal>

Abstrak

Meningkatnya jumlah konsumsi makanan beku di Indonesia dapat menyebabkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan yang semakin besar. Hal ini mungkin terjadi karena makanan beku termasuk ke dalam makanan yang berisiko tinggi terkontaminasi. Oleh karena itu, industri pangan yang memproduksi makanan beku memerlukan tindakan pengendalian dan keamanan pangan untuk menjaga kualitas dan mutu makanan yang diproduksi. Industri X merupakan salah satu industri pengolahan pangan skala kecil yang memproduksi frozen food dan menghasilkan sekitar 2000 produk setiap bulannya. Diketahui bahwa belum ada penerapan HACCP sebagai sistem keamanan pangan produk yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan higiene sanitasi sebagai syarat dasar HACCP dan merumuskan rancangan HACCP pada Industri X. Penelitian dilakukan secara deskriptif menggunakan data primer yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara. Evaluasi penerapan higiene sanitasi berdasarkan Permenperin No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Sampel penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di Industri X. Berdasarkan hasil penilaian 13 aspek higiene sanitasi, diperoleh persentase penerapan higiene sanitasi sebesar 81,3% atau telah memenuhi persyaratan. Rekomendasi rencana HACCP terdiri dari 5 prinsip HACCP yang mengacu pada SNI CAC RCP 1:2011.

The increasing number of frozen food consumption in Indonesia can lead to a greater risk of foodborne illness. This may happen because frozen food is included in foods that are at high risk of contamination. Therefore, the food industry that produces frozen food requires control and food safety measures to maintain the quality and quality of the food produced. Industry X is a small-scale food processing industry that produces frozen food and produces around 2000 products every month. It is known that there has been no implementation of HACCP as a food safety system for the products produced. The purpose of this study was to analyze the application of sanitation hygiene as a basic requirement of HACCP and formulate a HACCP design in Industry X. The study was conducted descriptively using primary data collected through observation and interviews. Evaluation of the application of sanitation hygiene based on Minister of Industry Regulation No.75/M-IND/PER/7/2010 regarding Good Manufacturing Practices. The sample of this research is all food handlers who work in Industry X. Based on the results of the assessment of 13 aspects of sanitation hygiene, the percentage of sanitation hygiene implementation is 81.3% or has met the requirements. The HACCP plan recommendation consists of 5 HACCP principles which refer to SNI CAC RCP 1:2011.