

Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi dan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Tempat Pengelolaan Pangan di Depok, Jawa Barat Tahun 2024

Daniya, Ahya Amani

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=137454&lokasi=lokal>

Abstrak

<div style="text-align: justify;">Foodborne disease saat ini masih menjadi masalah kesehatan global. Sebagian besar kasus foodborne disease disebabkan oleh makanan yang disajikan oleh berbagai penyedia fasilitas layanan makanan, seperti rumah makan dan restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi di Tempat Pengelolaan Pangan rumah makan golongan A1 dan A2 serta restoran dan penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam tiap tahapan penyelenggaraan makanan. Penelitian dilakukan secara deskriptif menggunakan data primer yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara kepada seluruh penjamah makanan di Rumah Makan X (golongan A1), Rumah Makan Y (golongan A2), dan Restoran Z Kota Depok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek yang paling banyak tidak terpenuhi adalah pada higiene bangunan, penanganan makanan, dan penggunaan pelindung saat menjamah makanan, dan Rumah Makan X (golongan A1) menjadi rumah makan yang paling memerlukan perhatian dan pembinaan lebih lanjut karena jumlah ketidaksesuaiannya paling besar pada seluruh aspek higiene sanitasi dan HACCP. Diharapkan kepada pemilik usaha untuk memperbaiki ketidaksesuaian pada aspek higiene sanitasi yang belum terpenuhi dan menerapkan prinsip HACCP pada tiap proses pengelolaan makanan di tempat usahanya.</div><hr /><div style="text-align: justify;">Foodborne disease is currently still a global health problem. Most cases of foodborne disease are caused by food served by various food service providers, such as food stalls and restaurant. This research aims to provide an overview of the implementation of sanitation hygiene in Food Management Places in food stalls group A1 and A2 and restaurant and the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in each stage of food management. The research was conducted descriptively using primary data collected through observation and interviews with all food handlers at Food Stall X (group A1), Food Stall Y (group A2), and Restaurant Z, Depok City. The results of the research show that the aspects that are most often not fulfilled are building cleanliness, food handling, and the use of protection when handling food, and Food Stall X (group A1) are the food stall that require the most attention and further development because the number of non-conformities is the largest in all aspects of hygiene sanitation and HACCP. It is hoped that all owners will correct any discrepancies in sanitation hygiene aspects that have not been fulfilled and apply HACCP principles in every food management process at their place of business.</div>