

Perbandingan penerapan HACCP pada 5 jasaboga di kab. Bekasi 2006

Sumartini, Nani

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=48713&lokasi=lokal>

Abstrak

<p>Industri yang bergerak dalam pengolahan makanan dan penyajian makanan siap santap yang disebut industri jasaboga catering telah berkembang dengan pesat pada saat ini. Industri semacam ini banyak dimanfaatkan untuk penyediaan makanan di berbagai tempat dan untuk berbagai keperluan. Kabupaten Bekasi yang telah berkembang sebagai daerah industri, mempunyai dampak yang besar terhadap pertumbuhan usaha jasaboga dalam rangka memenuhi kebutuhan makanan bagi karyawan perusahaan. Dengan makin meningkatnya kasus kejadian luar biasa keracunan makanan yang diakibatkan karena makanan yang disediakan oleh jasaboga yang tidak higienes dan aman, telah dikembangkan suatu sistem manajemen yang dapat menjamin keamanan makanan yaitu HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu system pengawasan makanan yang dapat menjamin keamanan makanan secara menyeluruh yang telah diaplikasikan secara meluas pada industri pangan di negara-negara maju. Ada 7 prinsip dalam HACCP yaitu, analisis hazard, identifikasi CCP, Penentuan batas kritis, prosedur pemantauan, tindakan koreksi, prosedur verifikasi dan dokumentasi serta pencatatan-pelaporan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbandingan penerapan HACCP pada pengelolaan makanan di 5 jasaboga golongan B yang sudah mempunyai sertifikat laik sehat di Kabupaten Bekasi dan hubungan antara cara pengelolaan makanan dengan tingkat cemaran biologis, kimia dan fisik makanan yang dihasilkannya. Penelitian dilakukan dengan melakukan penilaian, mengamati langsung, wawancara, pemeriksaan laboratorium dan pengolahan data sekunder. Dari penelitian ini didapat bahwa pada tahap pemilihan bahan Jasaboga I (nilai 37.5714) dan IV (nilai 36.5714) sudah menerapkan HACCP dengan baik (nilai antara 45-31), sedangkan Jasaboga II (28.1905), III dan V (17.2857) menerapkan HACCP nya cukup (nilai antara 30 - 16). Sedangkan rata-rata penerapan HACCP pada tahap pemilihan bahan di 5 jasaboga adalah cukup (nilai antara 30 - 16). Pada tahap penyimpanan bahan Jasaboga I (nilai 38.0000) sudah menerapkan HACCP pada tahap penyimpanan bahan dengan baik (nilai antara 45-31), sedangkan Jasaboga II (22.143), III (30.0000) , IV (25.0000) dan V (30.0000) menerapkan HACCP pada tahap penyimpanan bahan cukup (nilai antara 30 - 16)_ Sedangkan rata-rata penerapan HACCP pada tahap penyimpanan bahan di 5 jasaboga adalah cukup (nilai antara 30 - 16). Pada tahap pengolahan makanan semua Jasaboga yang menjadi objek penelitian penerapan HACCP mempunyai nilai cukup (nilai antara 50-26). Rata-rata penerapan HACCP pada tahap pengolahan makanan di 5 jasaboga adalah cukup (nilai antara 50 - 26). Pada tahap penyimpanan makanan matang Jasaboga I, III dan V penerapan HACCP nya adalah baik (nilai antara 45-31), sedangkan Jasaboga II dan IV menerapkan HACCP nya adalah cukup (nilai antara 30 - 16)_Sedangkan rata-rata penerapan HACCP pada tahap penyimpanan makanan masak di 5 jasaboga adalah cukup (nilai antara 30 - 16). Pada tahap pengangkutan makanan Jasaboga I , III dan V penerapan HACCP nya adalah baik (nilai antara 45-31), sedangkan Jasaboga II dan IV menerapkan HACCP nya adalah cukup (nilai antara 30 --- 16)_ Rata-rata penerapan HACCP pada tahap pengangkutan makanan di 5 jasaboga adalah baik (nilai antara 45-31). Pada tahap penyajian makanan Jasaboga I penerapan HACCP nya adalah baik (nilai antara 45-31), sedangkan Jasaboga II, III ,IV dan V menerapkan HACCP pada nya adalah

kuptip (nilai antara 30 - 16). Rata-rata penerapan HACCP pada tahap penyajian makanan di 5 jasaboga adalah back (nilai antara 45-31).Penerapan HACCP yang paling baik pada setiap tahapan pengelolaan makanan adalah Jasaboga I. Tahapan pengelolaan makanan yang berpengaruh terhadap cemaran biologis adalah tahap pemilihan bahan (nilai Sig. .000), pengolahan makanan (nilai Sig. .028), penyajian makanan (nilai Sig. .006) dan tahapan pengelolaan makanan yang paling kritis atau paling berpengaruh terhadap cemaran biologis adalah tahap pemilihan bahan (nilai t-test adalah 17.214).

Today, industry that deals with food processing and serving called catering industry, has grown rapidly. The service given by this kind of industry is providing food in any places and for any occasions. Bekasi has become an industrial area, gives a great effect on the growth of catering industry in terms of fulfilling the need of a company's employees of food. Since the number of food poisoning caused by unhygienic and unsafe food provided by catering companies has increased, a management system that can guarantee the food safety. named HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), is developed. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) which has been applied widely to food industries in developed countries, is a system of food supervision that can give a total guarantee of food safety. HACCP has seven basic principles ; they are hazard analysis. CCP identification. critical level determination, procedures of control, conduct of correction, procedure of verification and documentation and recording reporting. A purpose of this study is to acknowledge the comparison of HACCP application to food processing at 5 catering companies of group B in Bekasi that have held healthy certificates ; and relation between food process method and contamination level of food biology. chemistry, and physics resulted from the food process. The method of this study is judgment, direct observation. interview, laboratory observation. and secondary data process. From this study it is learned Catering Company I (value 37.5714) and IV (value 36.5714) have applied HACCP good (value ranges from 45 - 31), while Catering Company II (28.1905), III and V (17.2857) of application its HACCP sufficient (value ranges from 30 - 16). That an average of HACCP application to the ingredients selection step at 5 catering companies is sufficient (value ranges from 30 - 16). Catering Company I (value 38.0000) have applied HACCP to the ingredient storage step is good (value ranges from 45-31), while Catering Company II (22.7143), III (30.0000), IV (25.0000) and V (30.0000) HACCP application to the ingredients storage step is sufficient (value ranges from 30 - 16).An average of HACCP application to the ingredients storage step at 5 catering companies is sufficient (value ranges from 30 - 16). An average of HACCP application to the food processing step at 5 catering companies is sufficient (value ranges from 30 - 16). All Catering Companies becoming research object of HACCP application to the cooked food storage have value is sufficient (value ranges from 50 - 26).An average of HACCP application to the cooked food storage at 5 catering companies is sufficient (value ranges from 50 - 26). Catering Company I, III and V of HACCP application to the food delivery is good (value ranges from 45 - 31), while Jasaboga II and of IV HACCP application to the food delivery is sufficient (value ranges from 30 - 16). An average of HACCP application to the food delivery at 5 catering companies is good (value ranges from 45 - 31). Catering Company I of HACCP application to the food serving is good (value ranges from 45 - 31), while Catering Company II , III , IV and V of HACCP application to the food serving is sufficient (value ranges from 30 - 16). An average of HACCP application to the food serving at 5 catering companies is good (value ranges from 45 - 31). Catering company I has performed the best HACCP application to every step of food processing. The food processing step which has an effect on biological contamination is food selecting (value sig. .000), food processing (value sig. .028), food serving (value sig. .006) and the food processing step which is most critical and has an effect on

biological contamination is food selecting (t-test value is 17.214).