

Gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di "J catering" Cimanggis Depok Jawa Barat tahun 2013 = Descriptive of food processing sanitation hygiene based on (HACCP) at "J catering" Cimanggis Depok West Java 2013

Mayumi Nitami, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20368121&lokasi=lokal>

Abstrak

"J Katering" merupakan salah satu industri jasaboga informal yang melayani 3000 karyawan di sebuah pabrik elektronik di Cimanggis, Depok. Pelayanan dilakuka setiap hari dengan jenis menu yang berbeda setiap harinya. Proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh jasaboga ini sangat sederhana. Memproduksi suatu makanan harus dilakukan secara baik dan didukung dengan kondisi sarana dan prasarana yang memadai berdasarkan ketentuan yang telah ditetapkan. Apabila proses pengolahan makanan tidak dilakukan dengan baik dan benar maka besar kemungkinan dapat terjadi kontaminasi makanan yang menyebabkan terjadi penyakit bawaan makanan, salah satunya adalah keracunan makanan. Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu bertujuan untuk melihat higiene sanitasi penyelenggaraan makanan berdasarkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di "J Katering" Cimanggis, Depok Jawa Barat tahun 2013.

Hasil yang didapat pada penelitian ini yaitu bahwa "J Katering" memiliki higiene sanitasi yang belum memenuhi syarat. Terutama pada tempat pengolahan makanan, penyimpanan bahan mentah, penyajian makanan, pencucian peralatan makan dan penyimpanan peralatan makan yang masih perlu diperbaiki, sehingga usaha "J Katering" menjadi usaha jasaboga yang dapat dipercaya. Selain itu, ditemukannya titik kritis kendali yang harus dilakukan pengendalian pada tiap tahapan proses pengolahan, serta kualitas bakteriologi yang diperoleh masih ditemukannya bakteri pada peralatan makan dan makanan matang pada nasi dan sambal.

....."J Katering" is one of the informally jasaboga industry which serves 3000 employees in an electronics manufactory in Cimanggis , Depok . The service was done every day with a different kind of menu every day . The food processing which does by Jasaboga is very simple. Producing food should be was well done and was supported with well condition of facility and infastructure based on the regulation which established . If the food process was not well done, it is likely to occur food contamination that it cause foodborne illness, for the example is poisoning food. This research was descriptive study that it aimed to knew foos processing hygiene sanitation based on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in "J Katering" Cimanggis , Depok West Java in 2013.

The result in this study found that "J Katering" have hygiene sanitation which was not qualify. Especially in the place of food processing, raw material storage, food preparation, washing cutlery and cutlery storage that it still need to corrected, so "J Katering" enterprise can become jasaboga enterprise which can be trusted. In addition, in this research was found critical control point to do control at every processing step and bacteriological quality which was obtained still had bacteria on the cutlery and well-done food, for the example rice and sauce.