

Gambaran higiene sanitasi makanan dan sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada franchise Warung Tegal X di Depok tahun 2019 = Descriptive study of food sanitation hygiene and the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) system in Depok franchise Tegal Restaurant of 2019

Nurmalasari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20493443&lokasi=lokal>

Abstrak

Restoran Tegal adalah salah satu tempat pengolahan makanan yang dekat dengan masyarakat. Salah satu restoran Tegal saat ini bergerak dengan sistem Waralaba dan telah menyebar ke 240 outlet di Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, dan Bekasi. Dalam memproduksi makanan harus dilakukan dengan baik dan didukung oleh fasilitas dan infrastruktur yang memadai dan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Mengolah makanan yang tidak baik dapat menyebabkan kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan.

Penelitian ini bersifat deskriptif karena bertujuan untuk mengidentifikasi persyaratan fisik kebersihan sanitasi makanan, penerapan prinsip-prinsip kebersihan sanitasi dan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan kualitas bakteriologis dari makanan, tangan, peralatan dan air di salah satu restoran Waralaba Tegal] di Depok.

Hasil dari penelitian ini adalah, waralaba restoran Tegal di Depok telah memenuhi persyaratan fisik kebersihan sanitasi pada bangunan dan peralatan dan telah menerapkan prinsip kebersihan sanitasi, tetapi belum memenuhi persyaratan untuk fasilitas sanitasi. Dalam proses pengolahan titik kontrol kritis yang harus dikontrol, dan kualitas bakteriologis yang diperoleh masih ditemukan bakteri Coliform dalam makanan, talenan, pisau, tangan, air minum, dan air bersih.

.....Tegal Restaurant is a food processing place that is close to the community. One of Tegal's restaurants is currently operating under the Franchise system and has spread to 240 outlets in Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang and Bekasi. In producing food must be done well and supported by adequate facilities and infrastructure and in accordance with applicable regulations. Processing food that is not good can cause food contamination that can cause foodborne illness.

This research is descriptive because it aims to identify the physical requirements of food sanitation hygiene, the application of sanitation hygiene principles and the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system and bacteriological quality of food, hands, equipment and water in one of the Tegal Franchise restaurants] in Depok.

The results of this study are, the Tegal restaurant franchise in Depok has met the physical requirements of sanitation hygiene in buildings and equipment and has applied the principle of sanitation hygiene, but has not yet met the requirements for sanitation facilities. In the processing of critical control points that must be controlled, and the bacteriological quality obtained is still found Coliform bacteria in food, cutting boards, knives, hands, drinking water, and clean water.