

## Analisis penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan prinsip HACCP pada beberapa catering terpilih di kota Depok Jawa Barat tahun 2012

Rizky Amrulloh, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20313659&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis penerapan sistem keamanan pangan dengan pendekatan prinsip HACCP pada 3 catering masing-masing dengan tipe A1, A2, dan A3 di Kota Depok, Jawa Barat. Waktu penelitian dilakukan pada bulan April-Mei 2012. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan desain penelitian deskriptif analitik. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi dan wawancara dengan mengacu kepada daftar tilik. Alat bantu penelitian berupa kamera yang berfungsi untuk menggambarkan kondisi lokasi penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa catering A1 dan A2 belum menerapkan 7 prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengemasan/penyajian makanan, hingga distribusi makanan. Pada catering A3, hanya tahap penyajian makanan yang telah sesuai dengan prinsip HACCP ideal. Saran dari peneliti, diharapkan ketiga catering terpilih sesegera mungkin menerapkan prinsip HACCP pada seluruh tahapan penyelenggaraan makanan.

*The purpose of this study was to analyze the food safety implementation with HACCP principles in each of the three catering type A1, A2, and A3 in Depok, West Java. This study used qualitative method with descriptive analytic design. Data collection techniques used observation and interviews methods with reference to the checklist. This study was helped by camera which is used to describe the condition of the sites.*

The results showed that the catering A1 and A2 have not applied 7 principles of HACCP in all phases of food management, among foodstuffs selection, foodstuffs storage, foodstuffs preparation and processing, food storage, food packaging and presentation, and food distribution. At the catering A3, there's only food presentation that has been suitable to the HACCP principles. The author suggests the three catering should apply HACCP principles for all the phase of food management soon.