

# Kajian pelaksanaan keamanan makanan berdasarkan HACCP di MV. Samudera 02 milik PT. Karya Jaya Samudera = Review of implementation food safety based on HACCP in MV. Samudera 02 owned by PT. Karya Jaya Samudera

Rigel Andonie, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20314741&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Masalah keamanan pangan selalu menjadi perhatian dan kepedulian yang serius bagi seluruh umat manusia. Kontaminasi makanan merupakan penyebab sebagian besar keracunan makanan. Salah satu kejadian keracunan makanan terjadi pada bulan Agustus 2011, menurut hasil investigasi manajemen keselamatan di PT Karya Jaya Samudera kejadian keracunan yang ditemukan pada kru MV. Samudera 02 dikarenakan kru kapal mengkonsumsi makanan yang sudah tidak memenuhi standar. Sistem manajemen pangan berdasarkan HACCP digunakan untuk menganalisis risiko dari bahaya-bahaya yang mungkin timbul dari proses makanan. Selain itu desain sanitasi yang buruk akan menyebabkan munculnya penilaian yang negatif dari pihak pencharter.

Tujuan penelitian ini adalah diketahui gambaran pelaksanaan keamanan makanan di MV. Samudera 02 milik PT. Karya Jaya Samudera berdasarkan HACCP selama periode waktu Februari-April 2012 dengan analisis deskriptif. Berdasarkan analisa HACCP terhadap tahapan makanan yang ada di MV. Samudera 02 maka proses pembelian, penerimaan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan menjadi titik kendali kritis yang memerlukan tindakan pengawasan dan perbaikan.

Peneliti menyarankan perlu dilakukan sistim keamanan makanan yang terintegrasi di PT. Karya Jaya Samudera

<hr>

The problem of food safety is always being a concern for the whole of mankind. Food contamination is the cause of most of the food poisoning. One scene food poisoning occurs in August 2011, according to the investigation results management safety in PT. Karya Jaya Samudera the incidence of poisoning that is found in the crew MV. Samudera 02 because of the crew consumes food who has un-standardized. Food management system based on HACCP is used to analyze the risk of hazard which may arise from the process of food. In addition design sanitary hygiene will lead to the emergence of a negative assessment of the third party.

The aim of this research is known the outlook for the implementation of food safety in MV. Samudera 02 owned by PT. Karya Jaya Samudera based on HACCP during Februari - April 2012 with an analysis descriptive. Based on HACCP analysis for each food process in MV. Samudera 02, food purchasing, food receiving, food processing and food serving become control critical point that requires the act of supervision and corrective.

Researcher suggested food safety system is integrated in PT. Karya Jaya Samudera.