

## Pengaruh kenaikan suhu terhadap kenaikan Total Plate Count (TPC) pada makanan penerbangan = The influence temperature increase on microbial total plate count (TPC) increase of airline meal

Fiona Indah Fitriana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20318948&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

#### <b>ABSTRAK</b><br>

Pemeriksaan total plate count (TPC) dilakukan terhadap makanan penerbangan pada dua proses yang berbeda, yakni penyimpanan dan pengemasan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kenaikan suhu terhadap kenaikan TPC pada makanan serta hubungannya dengan kontaminasi TPC pada tangan penjamah dan peralatan makanan. Pengukuran suhu digunakan termometer tebak, dan pengukuran TPC pada makanan, tangan penjamah dan peralatan digunakan metode Total Plate Count (TPC) dalam beberapa pengenceran. Suhu makanan mengalami kenaikan rata-rata 3 kali. Total Plate Count (TPC) mengalami kenaikan rata-rata 16.2 kali. Suhu pada makanan berpengaruh kuat dan signifikan terhadap signifikan terhadap TPC makanan ( $R=0.824$  dan  $p=0.000$ ). Kenaikan suhu makanan juga berpengaruh secara kuat dan signifikan terhadap kenaikan TPC ( $R=0.776$  dan  $p=0.000$ ). Total Plate Count (TPC) makanan saat pengemasan tidak memiliki hubungan yang signifikan terhadap TPC tangan penjamah dan TPC peralatan makanan ( $p=0.424$ ) dan ( $p=0.444$ ). Disarankan untuk memberikan intervensi mengenai Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) secara menyeluruh untuk memberikan pemahaman pengendalian suhu pada makanan pada pihak-pihak yang terkait. Selain itu, intervensi mengenai higiene dan sanitasi juga perlu diberikan guna mencegah terjadinya kontaminasi.

<hr>

#### <b>ABSTRACT</b><br>

<i>Microbial Total Plate Count (TPC) measurement carried out on airline meal in two difference process, storage and portioning packaging. The research conducted to know influence the increase of temperature on meal microbial total plate count (TPC) increase. In addition, it also conducted to know the correlation of that contamination with food handler and equipment hygiene on microbial TPC as the indicator. Temperature measurement made with gun thermometer, in other hand simple TPC counting on several dilutions is the method to measure microbial TPC on meal, hand swab and equipment swab. The result showed that food temperature has increase on average of 3-fold and 16.2-fold for microbial TPC increase on meal. Temperature is significantly influence on microbial TPC ( $R=0.824$  and  $p=0.000$ ). The increase of temperature is also significantly influence on microbial TPC increase ( $R=0.776$  and  $p=0.000$ ). Furthermore, there is no significantly correlation of meal microbial TPC on packaging process with hand swab and equipment swab ( $p=0.424$  and  $p=0.444$ ). The research suggests intervention as a whole on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), to give understanding of

temperature control on food to related stakeholder. In addition, intervention on hygiene and sanitation also be provided to prevent contamination.</i>