

Analisa bahaya titik kendali kritis makanan anak usia 6- 24 bulan dan praktek pembuat makanan di Bekasi, Jawa Barat = Hazard analysis critical controlpoint study of foods for 6-24 months old children and food hand ler's practices in Bekasi, West Java

Lina Rospita, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20341870&lokasi=lokal>

Abstrak

Studi cross sectional ini bertujuan untuk membuat Lembaran data HACCP dan mengetahui praktek pembuat makanan di Kotamadya Bekasi. Hasil Studi menemukan 10 makanan yang paling sering dikonsumsi oleh anak 6-24 buian adalah sayur bening bayam, sayur sop, nasi, nasi tim, biskuit, bubur ayam, bubur instant, tempe goreng, ikan goreng, dan telur dadar dengan CCP yaitu pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan ulang, pembelian, penyiapan, dan penambahan bahan setelah pemanasan. Praktek pembuat makanan yang diidentifikasi meliputi tidak memasak secara menyeluruh, tidak segera memakan makanan, tidak memanaskan makanan, tidak membaca tanggal kadaluarsa, tidak memeriksa kondisi kemasan ketika pembelian, dan tidak mencuci tangan dengan benar.

This cross sectional study aimed to develop HACCP data sheet and assess food handler's practices in Bekasi municipality. The study found 10 foods mostly consumed by 6-24 months old children were spinach soup, vegetable soup, cooked rice, nasi tim, biscuit, ready to eat rice porridge, instant porridge formula, fried temps, fried lish, and egg omelet. The CCPS commonly found were cooking, holding, storing, reheating, purchasing, preparation, and addition of ingredients after heat treatment. Food handler's practices identified were not thoroughly cooking; not eating cooked food promptly; not reheating; not reading expiry date; not observing broken package; and improper hand washing.