

# Analisis higiene sanitasi dan hazard analysis critical control point haccp pengelolaan makanan di katering x Cinere, Depok, Jawa Barat tahun 2016 = Sanitation hygiene analysis and hazard analysis critical control point haccp of food management in catering x Cinere Depok West Java 2016

Nisrien Mufidah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20430773&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Makanan menjadi salah satu media perkembangan bagi bakteri dan dapat menimbulkan penyakit. Salah satu populasi berisiko terjadinya penyakit bawaan makanan adalah anak-anak yang masih dalam proses pendidikan, sehingga penatalaksanaan makanan bagi sekolah harus diperhatikan untuk mencegah terjadinya penyakit. Penelitian ini berfokus pada analisis higiene sanitasi dan Hazard Analysis Critical Control Point proses pengelolaan makanan di katering X tahun 2016. Penelitian ini mengacu pada persyaratan jasaboga yang tercantum pada Permenkes RI No 1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasaboga. Desain penelitian yang digunakan adalah studi deskriptif dengan pengambilan data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode observasi dengan checklist, wawancara dengan kuesioner dan pengujian mikrobiologis. Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa katering X sudah memenuhi persyaratan jasaboga golongan 2A, pengetahuan dan perilaku pejamah tergolong baik dan bobot uji kelaikan fisik mencapai 94.5%.

.....Food becomes a media for bacterial growth and can cause disease. One of the population at risk of foodborne illness are children who are still in the education process, food management for school must be taken to prevent the disease. This study focuses on the analysis of hygiene and sanitation and Hazard Analysis Critical Control Point food management processes in catering X 2016. This study refers to the requirements listed in Permenkes RI No. 1096 of 2011 on jasaboga hygiene sanitation. This study uses descriptive study with primary data and secondary data. Data is collected using the method of observation with checklist, interviews with questionnaires and microbiological testing. The results of this study found that the catering X is compliant jasaboga class 2A requirement, knowledge and behavior of food handler classified as good and result for physical test reached 94.5%.