

Gambaran penerapan hazard analysis and critical control point (HACCP) dan higiene sanitasi makanan pada pengolahan makanan di PT. Aerofood Indonesia Bandara Soekarno Hatta Tangerang, Banten tahun 2017 = An overview to the application of hazard analysis and critical control point (HACCP) and hygiene sanitation on food processing in PT. Aerofood Indonesia Soekarno-Hatta Airport Tangerang, Banten year 2017

Andisti Sekar Pramesti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20458172&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP dan higiene sanitasi makanan pada pengolahan makanan di PT. Aerofood Indonesia Bandara Soekarno Hatta Tangerang, Banten tahun 2017. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP, dan metode kuantitatif dengan desain studi cross sectional untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan praktik higiene sanitasi makanan. Data penelitian didapatkan dengan melakukan observasi pengolahan makanan, telaah dokumen, wawancara mendalam, dan pengisian kuesioner. Informan penelitian ini adalah 5 orang pegawai dari departemen QHSE dan Production, sedangkan responden dari penelitian ini adalah 90 orang staff pengolahan makanan di PT. Aerofood Indonesia bagian production.

Hasil penelitian menunjukkan PT Aerofood Indonesia sudah menerapkan sistem HACCP dengan baik, namun perlu dilakukan perbaikan pada proses pengawasan, verifikasi, pemorsian, dan diagram alir. Selain itu, perlu juga ditambahkan informasi pada CCP pemasakan, di mana tidak ada ketentuan mengenai durasi pemasakan. Hasil penelitian juga menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene sanitasi makanan X^2 hitung > X^2 tabel . Namun, tingkat hubungan antara pengetahuan dan praktik higiene sanitasi makanan termasuk pada kategori rendah $R=0.379$.

.....This study aims to determine the overview of the application of HACCP and food hygiene sanitation on food processing at PT. Aerofood Indonesia Soekarno Hatta Airport Tangerang, Banten in 2017. This research uses descriptive qualitative method to discover the overview of HACCP application, and quantitative method with cross sectional study design to find out the association of knowledge and practice of food hygiene sanitation. Research data was obtained by observation of food processing, document review, in depth interview, and filling questionnaire. Informant of this research is 5 employees from QHSE department Production department, while respondents from this research is 90 food processing staffs at PT. Aerofood Indonesia in the production section.

The results showed PT. Aerofood Indonesia has implemented HACCP system well, but it still needs improvements on the monitoring process, verification, portioning, and flowchart. In addition, it is also necessary to add information on the CCP for cooking, where there is no provision of cooking duration. The results also indicate a relationship between knowledge and practice of food hygiene sanitation X^2 count X^2 table. However, the level of relationship between knowledge and practice of food hygiene sanitation included in the low category $R 0.379$.