

Uji kontaminasi salmonella sp. pada makanan di tempat pengelolaan makanan (TPM) wilayah kerja kantor kesehatan pelabuhan di Jakarta tahun 2018 = Salmonella sp. contamination test on food at the food manufacturing factory in the working area of the port health office in Jakarta, 2018

Hasanah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20475930&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Nama : Hasanah
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Judul : Uji Kontaminasi Salmonella sp. Pada Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan TPM Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan di Jakarta Tahun 2018
Pembimbing : Dr. Dra. Dewi Susanna, M.KesXviii 139 halaman, 35 tabel, 12 gambar, 8 lampiran
Pelabuhan laut merupakan pintu gerbang masuknya mobilitas barang dan manusia sehingga berpotensi terjadinya transmisi penyebaran penyakit terutama melalui makanan. Salmonella merupakan bakteripatogen yang dapat menyebabkan penyakit akibat bawaan makanan foodborne diseases . Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kontaminasi bakteri Salmonella sp. pada makanan dan mendapatkan informasi mendalam hygiene sanitasi pengolahan makanan oleh penjamah makanan serta gambaran titiktitikkritis proses pengolahan makanan di Tempat Pengelolaan Makanan TPM wilayah kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan di Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif dengan pendekatan cross sectional dan Rapid Assessment Procedure RAP serta pendekatan sistem Hazard Analysis Critical Control Point HACCP yang dilaksanakan pada bulan April ndash; Mei 2018. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 72 TPM, penjamah makanan serta satu jenis makanan pada tiap TPM. Analisis data menggunakan univariat dan berbentuk teks narasi serta diagram alir untuk HACCP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 72 sampel makanan yang diperiksa tidak teridentifikasi keberadaan bakteri Salmonella sp. Proses pengolahan makanan oleh penjamah makanan mulai pemilihan bahan baku, penyimpanan, pemasakan yang matang dan penyajian yang singkat menyebabkan bakteri tidak berkembang dan tumbuh. Titik kritis yang paling penting pada pemasakan, penyimpanan dan pemasakan ulang. Dibutuhkan pelatihan untuk penjamah makanan dalam menangani proses pengolahan makanan sesuai standar permenkes selama penanganan dan penyajian di TPM wilayah kerja KKP untuk mencegah kontaminasi mikroba pada makanan. Kata kunci: Foodborne diseases, Salmonella sp., penjamah makanan, kontaminasi, HACCP

<hr />

ABSTRACT

Name Hasanah
Study Program Public Health Science
Title Salmonella sp. contamination test on food at the food manufacturing factory in the working area of The Port Health Office in Jakarta, 2018
Counsellor Dr. Dra. Dewi Susanna, M.KesXviii 139 pages, 35 tables, 12 pictures, 8 attachments
Seaport is the gateway for mobility of goods and people so that there is a high potential for transmission and spread of disease especially through food. Salmonella is a pathogenic bacteria that can cause foodborne diseases. This study aims to describe the contamination of Salmonella sp. bacteria on food and get in depth information on hygiene sanitation of food processing by food handlers and description of critical points of food

processing in small scale of food manufacturing factory TPM working area of a Port Health Office. This research uses quantitative and qualitative method with cross-sectional approach and Rapid Assessment Procedure RAP and Hazard Analysis Critical Control Point HACCP system approach conducted in April May 2018. The total samples are 72 food places, food handlers and one food type in each TPM. The data is analyzed using univariate analysis and narrative text form as well as flowchart for HACCP. Salmonella bacteria laboratory test results are negative on all types of food samples tested. Food processing by food handlers the selection of raw materials, storage, ripening and short serving causes the bacteria does not develop and grow. The most critical point is in the cooking, storage and reheating process. It needs training for food handlers at TPM working area of KKP in food processing handling and serving the food according to the standard of Minister of Health Regulation to prevent microbial contamination on food. Key words Foodborne diseases, Salmonella sp., food handlers, contamination, HACCP