

# Gambaran higiene sanitasi dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada pengelolaan makanan terpusat di Pesantren X, Depok, tahun 2019 = Overview of food hygiene sanitation and the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) system of centralized food provision at X Islamic Boarding School, Depok, 2019

Diah Ayu Puspitarini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20494344&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

Jasaboga yang tidak sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi dan sistem HACCP berpotensi menyebabkan foodborne disease dan dapat menyebabkan penyakit, kematian dan kerugian ekonomi. Sepanjang tahun 2018 hingga 2019, foodborne disease diderita oleh 614 santri akibat mengonsumsi makanan dari PMT di Indonesia. Dapur umum yang dimiliki oleh Pesantren X adalah jasaboga khusus yang praktiknya jauh dari pengawasan Kementerian Kesehatan RI dan BPOM. Penelitian deskriptif ini mengidentifikasi pemenuhan persyaratan fisik higiene sanitasi, penerapan prinsip higiene sanitasi dan HACCP pada proses penyediaan makanan terpusat, serta memeriksa kualitas bakteriologis pada makanan, tangan penjamah, dan peralatan pengolahan makanan di Pesantren X Depok. Pemeriksaan higiene sanitasi mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096 Tahun 2011 dan HACCP mengacu pada SNI 01-4852-1998. Hasil penelitian menunjukkan jasaboga Pesantren X belum memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk jasaboga tipe A1, penerapan prinsip higiene sanitasi sudah baik pada kegiatan pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, dan pengangkutan bahan makanan, namun masih belum memenuhi syarat pada tahap penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi dan penyajian makanan. Perilaku dan tingkat pengetahuan makanan terkait keamanan pangan masih kurang baik. Jasaboga di Pesantren X masih belum sesuai dengan sistem HACCP. Tidak ditemukan bakteri *E. coli* pada usap tangan penjamah makanan, peralatan pengolahan makanan, dan sampel makanan jadi.

<hr>

Catering that is not in compliance with the principles of hygiene and sanitation and the HACCP system has the potential to cause foodborne diseases which lead to health and economic losses. Throughout 2018 to 2019, foodborne diseases occur in 614 Islamic boarding schools (IBS) students after eating foods produced by catering. IBS X catering is a special type of catering which is far from being supervised by the Ministry of Health and BPOM. This descriptive research aims to identify the physical requirements for sanitation hygiene compliance, the application of sanitation hygiene principles and HACCP in centralized food provision, and to examine bacteriological quality of processed food, food handlers hands, and food processing equipment at IBS X catering. Sanitation hygiene refers to the Regulation of the Minister of Health of Indonesia 1096 of 2011 while HACCP refers to SNI 01-4852-1998. The results indicate that the activity IBS X catering is not in compliance with the technical requirements of sanitation hygiene for type A1 catering, the application of sanitation hygiene is still poor at raw and processed food storing, and processed food serving. Food handlers behavior and the knowledge about food safety is not adequate. IBS X catering activities are not in compliance with the HACCP system. No *E. coli* bacteria were identified in food handlers hand, food processing equipment, and processed food samples.