

Analisis implementasi prinsip dasar Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada rumah makan kategori A1 di Kecamatan Bekasi Timur tahun 2024 = Analysis of the implementation of the basic principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) at category A1 restaurant in East Bekasi District in 2024

Ardana Zahra Septanti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920547483&lokasi=lokal>

Abstrak

Pangan yang diproduksi secara tidak aman berpotensi terkontaminasi oleh sumber fisik, kimia, maupun mikrobiologi yang dapat menjadi sumber penyakit. Di Indonesia, kejadian penyakit bawaan pangan (foodborne disease) masih menjadi perhatian hingga saat ini sebab tidak terjadi penurunan kasus secara signifikan sejak tahun 2017. Tempat pengelolaan pangan (TPP) khususnya kategori rumah makan kerap kali menjadi alternatif untuk memperoleh pangan siap konsumsi yang sangat dekat dengan masyarakat. Minimnya pengawasan yang dilakukan terhadap TPP rumah makan seperti yang terjadi di Kota Bekasi tepatnya Kecamatan Bekasi Timur perlu menjadi perhatian sebab tidak diperolehnya jaminan bagi masyarakat bahwa pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mengidentifikasi gambaran implementasi sistem keamanan pangan berdasarkan prinsip dasar Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada seluruh alur pengelolaan pangan di TPP rumah makan kategori A1 yang berlokasi di Kecamatan Bekasi Timur, Kota Bekasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berkaitan dengan proses pengelolaan pangan, tahap penyimpanan dan penyajian pangan dengan persentase sebesar 0% belum dilaksanakan oleh seluruh rumah makan yang diteliti sesuai pedoman yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Penerapan Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) pada kunci keamanan air, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin, serta eliminasi hama dari unit pengolahan juga belum dilaksanakan sesuai pedoman yang berlaku (0%). Berdasarkan analisis terhadap batas kritis, pengelolaan pangan 3 dari 4 atau 75% rumah makan, yaitu rumah makan 1, 2, dan 4 telah terkendali pengelolaan pangannya sesuai dengan HACCP walaupun penjamah pangan belum secara sadar dan langsung menerapkan prinsip dasar HACCP tersebut. Adapun rumah makan 3 memiliki tahap yang berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi silang pada pangan, yaitu pada pewadahan pangan karena penggunaan peralatan yang digunakan bersamaan untuk bahan mentah dan mengangkat pangan matang.

.....Food that is produced unsafely has the potential to be contaminated by physical, chemical, or microbiological sources which can be source of disease. In Indonesia, the incidence of foodborne diseases is has still become a concern because there has been no significant decrease in cases since 2017. Food processing places (FPP), especially the category A1 restaurant, are often an alternative for obtaining ready-to-consume food that is very close to the community. The lack of supervision carried out on category A1 restaurant, as happened in Bekasi City, specifically in East Bekasi District, needs to be a concern because there is no guarantee for the public that the food is safe for consumption. This research uses a descriptive qualitative approach to identify a description of the implementation of food safety system based on the basic principles of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) throughout the food production flow in category A1 restaurant located in East Bekasi District, Bekasi City. The research results show that in the

food management process, the food storage and serving stages with a percentage of 0% have not been implemented according to the guidelines set by the Ministry of Health of the Republic of Indonesia. The implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) on key of water safety, labelling, storage, and use of toxic materials, as well as elimination of pests from processing units has also not been implemented according to applicable guidelines (0%). Based on the analysis of critical limits, food management in 3 out of 4 (75%) category A1 restaurant, namely restaurant 1, 2, and 4 has controlled food management in accordance with HACCP even though food handlers have not consciously and directly applied the basic principles of HACCP. Meanwhile, restaurant 3 has a stage that has the potential to pose a risk of cross-contamination of food, namely in food storage due to the use of equipment that is used simultaneously for raw ingredients and lifting cooked food.