

PENETAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) SECARA KIMIAWI PADA BAKSO YANG DIJUAL DI KAWASAN SIMPANG LIMA KOTA SEMARANG

ANJAS WULANSARI -- E2A096004
(2001 - Skripsi)

Penelitian ini merupakan dilakukan karena belum adanya penetapan keamanan pangan yang dilakukan dengan system apapun pada bakso yang dijual di kawasan Simpang Lima. Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui keamanan bakso dengan system penetapan HACCP secara kimiawi pada bakso yang dijual di kawasan simpang lima kota Semarang.

Jenis penelitian adalah deskriptif dengan metode survei. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan pemeriksaan kimiawi terhadap bola daging dan mie untuk mengetahui keberadaan boraks sebagai bahan pengental. Dilakukan juga perhitungan kadar MSG dalam setiap porsi bakso. Pemeriksaan dilakukan di Laboratorium Analitik jurusan kimia analitik Fakultas MIPA Undip. Serta dilakukan wawancara menggunakan kuesioner kepada pedagang untuk selanjutnya dilakukan analisa proses pembuatan bakso. Populasi penelitian ini adalah bakso dan pedagang bakso di kawasan simpang lima dengan criteria inklusi pedagang yang menetap di simpang lima. Berdasarkan criteria inklusi diperoleh 14 pedagang bakso (tiga pedagang swalayan dan 11 pedagang kaki lima) dari 20 pedagang bakso yang ada.

Hasil penelitian menemukan bahwa seluruh bola daging yang dijual mengandung boraks, sebagian besar mie yang digunakan (78,96%) mengandung borak serta rata-rata penggunaan MSG dalam setiap porsi adalah 12,9 gram. Masih digunakan boraks dan MSG berlebih terjadi karena beberapa faktor yaitu pedagang, konsumen pengawasan pemerintah serta sarana dan prasarana yang tersedia.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah titik kritis yang mengandung risiko bahaya terdapat pada tahap pemilihan dan pembuatan bola daging dan atau mie, pembuatan kuah serta peracikan sebelum disajikan kepada konsumen. Batas kritis toleransi yang harus ditetapkan adalah tidak diperbolehkan sama sekali penggunaan boraks serta pembatasan jumlah MSG yang digunakan. Perlu ditekankan untuk mengatasi bahaya kimiawi dalam bakso adalah dengan mencegah penambahan boraks dalam proses pembuatan bola daging dan mie, yang dapat dimulai dengan membatasi peredaran boraks di masyarakat, kesadaran masyarakat akan hak mendapatkan pangan yang aman bagi kesehatan harus ditingkatkan serta perlunya dilakukan penerapan seluruh tahapan HACCP pada pedagang bakso untuk penelitian berikutnya.

Kata Kunci: HACCP, BAKSO, KIMIAWI

