

PENETAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS SECARA MIKROBIOLOGIS  
PADA TEMPE MENDOAN DIWARUNG-WARUNG MAKAN KELURAHAN TEMBALANG KECAMATAN  
TEMBALANG KOTA SEMARANG TAHUN 2000

LUFIE EKA L. H -- E001950097  
(2000 - Skripsi)

Penelitian ini merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui penetapan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis secara mikrobiologi pada tempe mendoan yang dijual di warung makan Kelurahan Tembalang Semarang.

Jenis penelitian adalah deskriptif dengan metode survei. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan pemeriksaan mikrobiologi terhadap tempe mendoan untuk mengetahui keberadaan bakteri *Salmonella* sp. Pemeriksaan dilakukan di akademi gizi Semarang serta dilakukan wawancara berupa kuesioner kepada para pedagang dan pengamatan terhadap lingkungan kerja dan peralatan yang digunakan. Pada penelitian ini sampel diambil sebanyak 7 warung makan dari 20 populasi warung makan.

Hasil penelitian menunjukkan 7 warung makan yang dijadikan sampel tidak ditemukan bakteri *Salmonella* sp. Didalam tempe mendoan tersebut tetapi ada kuman lainnya yaitu *Shigella flexneri* di 2 warung Makan (28,7%). pada bahan mentah, pengolahan dan penyajiannya tidak ditemukan adanya bahaya secara mikrobiologis dengan ketiadaan bakteri *Salmonella* sp. Hanya di 2 warung makan yang tempe mendoan mengandung *Shigella Flexneri*. Identifikasi titik kritis pada bahan mentah, pengolahan dan penyajian dikarenakan beberapa hal seperti, kebersihan pekerja yang masih kurang, kondisi lingkungan yang masih kurang bersih dan alat pengolahan dan penyajianpun masih kurang baik.

Konsumen diharapkan agar berhati-hati dalam mengkonsumsi tempe mendoan kalau bis dalam keadaan hangat. Kondisi lingkungan dan kebersihan pekerja serta alat-alat pengolahan dan penyajianpun masih kurang baik, oleh karena itu perlu dijaga kebersihan dari segala hal baik itu lingkungan, pekerja dan alat-alat pengolahan serta penyajian.

**Kata Kunci:** PENETAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS