

STUDI ANALYSIS POTENSI BAHAYA DENGAN PENDEKATAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA PEMBUATAN TAHU ACI RANDUALAS SLAWI KABUPATEN TEGAL

PITRI ANDRIYANI -- E2A308033
(2010 - Skripsi)

HACCP merupakan suatu pendekatan untuk mengetahui keamanan pangan dengan menganalisis dan mengontrol bahaya fisik, kimia, dan biologi dari mulai produksi bahan mentah, pengangkutan, proses produksi, distribusi hingga aturan mengkonsumsi. Makanan jajanan adalah makanan yang diolah ditempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga dan rumah makan. Tahu aci merupakan salah satu makanan jajanan khas Tegal yang beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya yang tidak higienis. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis potensi bahaya dengan pendekatan HACCP pada pembuatan tahu aci Randualas Slawi Kabupaten Tegal. Jenis penelitian termasuk penelitian survey. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Pengambilan data dengan cara pengukuran langsung, kuesioner dan checklist. Hasil penelitian pada analisis potensi bahaya proses produksi tahu aci terdapat pada tahapan perendaman kedelai dalam ember dengan air hangat, perebusan bubur kedelai, pemotongan tahu secara manual, penyajian tahu aci dengan etalase dan pengemasan tahu aci dengan besek atau dus karton. Dari pemeriksaan laboratorium yang dilakukan menunjukkan hasil negatif terhadap uji kandungan bahan kimia pada satu buah tahu aci seperti formalin dan boraks serta bahaya biologi adanya E.coli pada tahu aci yang siap digunakan untuk pembuatan tahu aci. Adanya kontaminasi terhadap tahu aci yang diproduksi dari alat yang digunakan untuk mengolah tahu aci karena alat yang digunakan kurang bersih dalam pencucian serta lingkungan yang kurang bersih dan penjamah makanan yang kurang higienis. Kesimpulan dari penelitian ini adalah TKK terdapat pada tahapan perendaman, perebusan, pemotongan, pemasakan, penyajian dan pengemasan. Pentingnya peningkatan hygieni sanitasi penjamah makanan, peralatan serta dapur untuk menjamin keamanan makanan yang diproduksi.

Kata Kunci: Pendekatan HACCP,tahu aci,keamanan pangan,industri rumah tangga