

IDENTIFIKASI BAHAYA KONTAMINASI SALMONELLA DAN TITIK KENDALI KRITIS PENGOLAHAN AYAM
GORENG TEPUNG PADA KATERING DI KECAMATAN TEMBALANG

DIANI DESI NUGRAHANI – 25010111130101

(2015 - Skripsi)

Makanan merupakan kebutuhan primer untuk bertahan hidup, untuk itu perlu dilakukan penjagaan terhadap kualitas makanan baik dari segi fisik, kimia maupun biologis. Kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan mulai dari proses produksi hingga konsumsi. Salah satu bakteri patogen yang kerap mengontaminasi makanan adalah *Salmonella*. Kontaminasi *Salmonella* banyak ditemukan di produk daging dan unggas. Diperkirakan 1/3 KLB keracunan pangan disebabkan oleh >konsumsi makanan yang terinfeksi *Salmonella*. Identifikasi bahaya kontaminasi pada makanan dapat dievaluasi dengan pendekatan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bahaya kontaminasi *Salmonella* dan titik kendali kritis pada pengolahan ayam goreng tepung di katering di Kecamatan Tembalang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif terhadap 4 katering yang melayani mahasiswa di Kecamatan Tembalang. Data dikumpulkan dengan pengamatan terhadap proses pengolahan ayam goreng tepung. Hasil identifikasi keberadaan *Salmonella* pada ayam goreng tepung ditemukan di katering A pada tahap bahan mentah belum dicuci dan sudah dicuci; di katering B pada tahap bahan mentah baik sebelum maupun sesudah dicuci, tahap pengolahan meliputi pemberian bumbu, pelapisan dengan tepung dan telur serta tahap penyajian; di katering C pada tahap bahan mentah sudah dicuci, perebusan dengan bumbu dan tahap penyajian; dan di katering D pada tahap bahan mentah baik sebelum maupun sesudah dicuci, pencelupan dengan tepung dan telur serta tahap penyajian. Sedangkan titik kendali kritis untuk proses pembuatan ayam goreng tepung adalah pada tahap penyimpanan bahan mentah di dalam *freezer*, perebusan dengan bumbu, penggorengan, penirisan dan persiapan pengepakan. Kontaminasi *Salmonella* kemungkinan disebabkan oleh faktor praktek higiene penjamah makanan, kondisi kesehatan penjamah makanan, kondisi sanitasi dapur, fasilitas sanitasi limbah, kondisi bahan baku serta sanitasi peralatan makan dan masak.

Kata Kunci: *Salmonella*, titik kendali kritis, ayam goreng tepung