

PENETAPAN ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS (HACCP)
PADA TAHU YANG DIPRODUKSI DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PLAMONGANSARI
PEDURUNGAN, KOTA SEMARANG

Nungki Nurul Aeni -- E2A304063
(2006 - Skripsi)

Tahu merupakan salah satu makanan populer yang dan sering dikonsumsi masyarakat Indonesia karena rasanya enak, mudah dibuat, dapat diolah menjadi berbagai bentuk masakan, dan harganya murah, serta mengandung protein tinggi. Usaha pembuatan tahu di Indonesia banyak dilakukan oleh industri rumah tangga dengan kondisi sanitasi yang kurang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui keberadaan kontaminasi fisik, kimia (formalin) dan mikrobiologis (*E.Coli*) pada tahu yang diproduksi di salah satu industri rumah tangga di Plamongansari Pedurungan, Kota Semarang. Penetapan Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis dilakukan dengan mengidentifikasi dan menganalisis bahaya fisik, kimia (formalin) dan mikrobiologis (*E.Coli*) serta menganalisis Titik Kendali Kritis pada bahan mentah, pengolahan, produk akhir dan penyimpanan. Jenis penelitian yang digunakan penelitian deskriptif dengan metode survei. Pengambilan sampel dilakukan pada produksi awal, tengah dan akhir. Sampel yang diambil terdiri dari bahan baku (kedelai, air, biang tahu) dan produksi akhir (tahu) sebelum dan sesudah penyimpanan. Pengujian sampel dilakukan sebanyak dua kali. Hasil penelitian menunjukkan ada cemaran fisik pada kedelai yang berupa ranting, kulit kayu, kulit polong, jagung, dan kedelai hitam. Pada tahu ditemukan cemaran berupa butiran berwarna hitam dan coklat. Hasil pengujian laboratorium menunjukkan tidak ada formalin dan bakteri *E.Coli* tetapi ditemukan bakteri lain yang tidak teridentifikasi. Berdasarkan penetapan Titik Kendali Kritis (TKK) diperoleh tahap pemilihan kedelai, proses perebusan, proses pembungkusan dengan kain dan proses penyimpanan dapat mempengaruhi kesehatan konsumen dan mutu tahu. Mutu tahu juga dapat dipengaruhi oleh : kebersihan pekerja, peralatan dan lingkungan kerja karena selama penelitian kondisinya kurang baik.

Kata Kunci: HACCP.tahu, industri rumah tangga,semarang.HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IN TOFU THAT PRODUCES BY HOME INDUSTRY IN PLAMONGANSARI PENDURUNGAN, SEMARANG CITY

Tofu is one of popular food that it consumed by Indonesian. They like it because of the delicious taste and easy made. Tofu is rich of nutrition and cheap. The majority of tofu productions at done by home industry. Small home industry of tofu applies the hygiene and sanitarian in processing of tofu. That condition can be source of contaminant such as physical, chemical and mikrobiological. The purpose of this study is to indentify the physical, chemical (formalin) and microbiological 9E.Coli) contaminant of tofu produced by home industry in Plamongansari Pedurungan, Semarang City. Hazard analysis critical control point is doing by indentify and analyze physical, chemical (formalin) and microbiological (E.Coli) hazard and also by analyze critical control point into raw material, process, final product and storage. This is a descriptive study using survey method. Sample was taking at first ,middle, and last produce. Sample contains of raw material (Soybeans, water and whey) and final product (tofu) before and after storage. The sample test is doing twice. The sample test is doing twice. The study result shows there is a physical contaminant in soybeans as twigs,wood, tree bark, soybeans pod,corn and blac soybeans. In tofu, it was founds contaminant as black and brown spot. The laboratory test result show there is no formalin and E.Colibut it founds other bacteria. Base on critical control point decision obtain soybeans selection, boilling, wrapping with cotton, and storage can be influenced consumer health and tofu quality, Worker, Equipments, and environment hygiene also can influence the quality of tofu due to study the condition was not good.

Keyword: tofu, home industry, Semarang.