

INTISARI

TINJAUAN KINERJA PENJAMAH MAKANAN DALAM MELAKSANAKAN HACCP PADA MASAKAN BERBAHAN DASAR DAGING SAPI DI SHERATON MUSTIKA HOTEL YOGYAKARTA

Aprina Subekti¹, Joko Susilo², Fatma Zuhrotun Niza³

Latar Belakang penelitian ini adalah banyaknya kasus *Foodborne Disease* yang mempengaruhi dampak buruk bagi masyarakat terutama pada keamanan pangan. Upaya untuk menanggulangi dampak keracunan makanan pada masakan berbahan dasar daging sapi, yaitu dengan penerapan 7 prinsip HACCP (*hazard analysis critical control point*) yaitu suatu prosedur untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengontrol bahaya-bahaya, secara langsung beresiko terhadap kesehatan yang berasal dari makanan.

Tujuan umum penelitian ini untuk Mengetahui Tinjauan Kinerja Penjamah Makanan Dalam Melaksanakan HACCP Pada Masakan Berbahan Dasar Daging Sapi Di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta dengan tujuan khusus: Untuk mengetahui penerapan 7 prinsip HACCP pada masakan berbahan dasar daging sapi, serta penerapan kinerja penjamah makanan terhadap 7 prinsip HACCP di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif menggunakan jenis penelitian observasional yaitu penelitian yang observasinya bertujuan untuk melakukan deskripsi terhadap fenomena atau kejadian yang ditemukan tanpa mencoba melakukan analisis bagaimana dan mengapa fenomena tersebut terjadi.

Hasil penelitian kinerja penjamah makanan terhadap 7 prinsip HACCP dalam mengolah masakan berbahan dasar daging sapi termasuk dalam kategori kurang.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa secara umum, kinerja penjamah makanan dalam penerapan 7 prinsip HACCP terhadap masakan berbahan dasar daging sapi di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta kurang baik.

Kata Kunci : *kinerja penjamah makanan, masakan berbahan dasar daging sapi, penerapan 7 prinsip HACCP*

ABSTRACT

STUDY ON THE PERFORMANCE OF FOOD HANDLERS IN THE PRACTICE OF HACCP ON BEEF MADE CUISINE AT SHERATON MUSTIKA HOTEL YOGYAKARTA

Aprina Subekti¹, Joko Susilo², Fatma Zuhrotun Niza³

Background: The growing cases of foodborne diseases bring bad impact to the community, particularly food security. An effort to overcome impact of food toxicity in beef made cuisine is the implementation of 7 principles HACCP (hazard analysis control point); i.e. a procedure to identify, assess, and control hazards caused by foods that directly bring risk to health.

Objective: To study performance of food handlers in the practice of HACCP in beef made cuisine at Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta in general and to identify the practice of 7 principles of HACCP in beef made cuisine and the performance of food handlers in the implementation of 7 principles of HACCP at Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta in particular.

Method: The study was descriptive observational that tried to describe phenomena or incidents without analysis on how and why such phenomena occurred.

Result: Performance of food handlers in the implementation of 7 principles of HACCP in cooking beef made cuisine belonged to inadequate.

Conclusion: In general it could be concluded that performance of food handlers in the implementation of 7 principles of HACCP on beef made cuisine at Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta belonged to inadequate.

Keywords: performance, food handlers, beef made cuisine, HACCP

1. -
2. Health Polytechnic, Yogyakarta
3. Health Nutrition, Faculty of Medicine, Gadjah Mada University