

**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI MASAKAN TELUR DI PENYELENGGARAAN
MAKANAN (KATERING) ASRAMA SMP SMA A YOGYAKARTA**

Husnul Khotimah¹, Fatma Zuhrotun Nisa², Elza Ismail³

INTISARI

Latar Belakang : Makanan merupakan salah satu unsur yang harus dipenuhi untuk kelangsungan hidup setiap manusia serta bisa mempengaruhi kesehatan tubuh suatu individu. HACCP perangkat yang efektif untuk mengendalikan keamanan pangan/makanan dari pemilihan dan pembelian bahan mentahnya, penyimpanan, persiapan, pengolahannya, hingga siap dihidangkan. Dari sekian banyak menu , masakan telur adalah yang sering disajikan dan tersusun dari bahan-bahan yang cukup berpotensi terkena cemaran fisik, kimia dan biologis.

Tujuan : Melakukan pengamatan HACCP pada masakan telur di penyelenggaraan makanan pondok pesantren.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* yaitu penelitian dilakukan dengan cara mengamati seluruh proses produksi masakan telur dan menggunakan rancangan *crossectional* dengan pendekatan deskriptif analitik. Subjek pada penelitian ini adalah masakan telur.

Hasil dan Kesimpulan : Potensi bahaya fisik pada masakan telur yaitu adanya cemaran dari adanya cemaran dari cangkang telur dan benda asing. Potensi bahaya kimia pada masakan telur yaitu berasal dari salah satu/lebih bahan di bumbu basah yang tercemar pestisida, Potensi bahaya biologis pada masakan telur adalah adanya cemaran dari bakteri dan kapang. Titik kendali kritis pada masakan telur yaitu dimulai dari proses pemilihan bahan hingga pada penyajian masakan telur selama 3 jam sebelum di distribusikan

Kata Kunci : Keamanan Pangan; HACCP; Telur; Cemaran fisik/kimia/biologi; Titik Kendali Kritis (CCP)

-
- 1.Mahasiswa Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
 - 2.Dosen Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
 - 3.Dosen Program Studi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

**APPLICATION OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
(HACCP) IN THE PRODUCTION PROCESS OF EGG DISHES IN
YOGYAKARTA JUNIOR/SENIOR A HIGHSCHOOL DORMITORY CATERING**

Husnul Khotimah¹, Fatma Zuhrotun Nisa², Elza Ismail³

ABSTRACT

Background : Food is one element that must be fulfilled for the survival of every human being and can affect the health of an individual's body. HACCP is an effective tool to control food / food security from the selection and purchase of raw materials, storage, preparation, processing, until it is ready to be served. From many menus, egg dishes are often served and composed of ingredients that are quite potentially exposed to physical, chemical and biological contamination

Objective : Observation application of HACCP on egg dishes in Yogyakarta Junior/Senior highschool A Catering

Methods : This research is an observational study, namely research conducted by observing the entire process of egg dishes and using a crossectional design with a descriptive analytic approach. The sample in this study was egg dishes.

Results : The potential for physical hazards in egg dishes is the contamination from contamination from eggshells and foreign matter. Potential chemical hazards in egg dishes are derived from one / more ingredients in wet spices contaminated with pesticides. The potential for biological hazards in egg dishes is the presence of contamination from bacteria and mold. The critical control point in egg dishes is starting from the process of selecting ingredients to serving egg dishes for 3 hours before being distributed.

Key Words : Food safety; HACCP; Egg; Physical / chemical / biological contamination; Critical Control Point (CCP).

1.Student at Undergraduate Study of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing of Gadjah Mada Univesity.

2.Lecture at Undergraduate Study of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing of Gadjah Mada Univesity.

3.Lecture at Undergraduate Study of Nutrition and Health, Health Ploytechnic Yogyakarta