



TINJAUAN HACCP MAKANAN GULAI KIKIL DI RUMAH MAKAN PADANG MURAH DI PUGERAN, YOGYAKARTA

Tanggon Herjunadi¹, Toto Sudargo², Lily Arsanti Lestari²

ABSTRAK

Latar Belakang : Mengkonsumsi pangan yang aman dan berkualitas adalah hak setiap konsumen. Isu peredaran produk-produk makanan yang tidak aman di pasar menimbulkan keresahan di kalangan masyarakat. Melalui penerapan **HACCP** diharapkan organisasi atau suatu industri pangan dapat mencegah terjadinya bahaya melalui manajemen risiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan bagi konsumen atau masyarakat. Gulai Kikil adalah masakan tradisional yang bahan dasarnya berasal dari kulit kaki sapi. Menu Gulai Kikil cukup digemari di rumah makan padang dan dibuat dari banyak bahan baku yang berpotensi terkena cemaran biologi, fisik, dan kimia.

Tujuan : Mengetahui penerapan HACCP pada masakan gulai kikil di rumah makan padang murah

Metode : Rancangan penelitiannya adalah non eksperimental yaitu dengan observasional dengan rancangan cross sectional yang bersifat deskriptif analitik. Menggunakan subjek penelitian gulai kikil.

Hasil : Potensi bahaya biologis pada kikil sapi berupa adanya cemaran bakteri *C. perfringens*, *L.monocytogenes*, *Salmonella*, *Y.enterolitica*, *S. aureus*. Potensi bahaya kimia yaitu kandungan formalin pada kikil sapi yang digunakan untuk mengawetkan. Bahaya fisik seperti rambut yang masih menempel dan tanah. Pada santan kelapa hanya ada potensi bahaya biologis yaitu cemaran bakteri *V. Cholerae*. Bumbu basah mempunyai potensi bahaya fisik yaitu berupa hewan kecil yang dapat masuk pada penyimpanan. Potensi bahaya biologisnya adalah berupa kapang, khamir, *C. perfringens*, *E.coli*, *B. cereus*, *Salmonella*. Potensi bahaya kimianya adalah berupa residu pestisida dari bahan penyusun bumbu halus. Pada bumbu kering bahaya biologisnya yaitu tumbuhnya jamur pada penyimpanan. Pada Cabai giling potensi bahaya fisik yaitu berupa hewan kecil, potensi bahaya kimia yaitu penggunaan bahan pengawet dan potensi bahaya biologis yaitu kapang, khamir, *C. perfringens*, *E.coli*, *B. cereus*, *Salmonella*. Potensi bahaya cemaran biologi, fisik dan kimia pada pengadaan bumbu basah dan kering karena tidak diketahui cara pembuatan, penyimpanan dan penjajaannya.

Kesimpulan : *Critical Control Point* pada menu makanan gulai kikil adalah pada kikil sapi, bumbu basah dan bumbu kering, proses penyimpanan bumbu, dan proses penjajakan pada suhu ruangan selama kurang lebih 14 jam.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, HACCP, Gulai Kikil

-
-
1. Mahasiswa Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
 2. Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

HACCP OVERVIEW OF KIKIL CURRY MENU IN PADANG MURAH RESTAURANT IN PUGERAN, YOGYAKARTA

Tanggong Herjunadi¹, Toto Sudargo², Lily Arsanti Lestari²

ABSTRACT

Background : Consuming food that safe and quality is the right of every consumer. The rises of unsafe food products issue in the market made the awareness raises among the public. Through the application of HACCP organization or food industry can prevent the occurrence of hazards through risk management are being developed to ensure the safety for consumers or the public. Gulai kikil is a traditional cuisine base ingredients derived from cow skin of the foot. Menu gulai kikil quite popular at rumah makan padang and made from many raw materials that potentially affected by contamination of biological, physical, and chemical.

Objective : To knowing the application of HACCP at cooking process of gulai kikil food in padang murah restaurant.

Methods : The research design is non-experimental with observational approach cross sectional with descriptive analytic. Using gulai kikil as reaserch subject.

Result : Biological potential hazards in kikil is bacterial contamination such as *C. perfringens* bacteria contamination, *L.monocytogenes*, *Salmonella*, *Y.enterolitica*, *S. Aureus*. Potential chemical hazards in kikil is formaldehyde that used to make kikil last longer. The physical hazards such as hair that still attached and the dirt. The coconut milk only has potential biological hazard of bacterial contamination is *V. cholerae*. Wet seasoning has the potential physical danger such as small animals which can enter the storage. The potential biological hazard such as molds, yeasts, *C. perfringens*, *E .coli*, *B. cereus*, *Salmonella*. Potential chemical hazard such as pesticide residue constituent materials of the spices. In the dry seasoning biological hazard is the growth of fungi on storage. At milled chili potential the physical danger is the small animals, the potential danger is the use of chemical preservatives and potential biological hazards is molds, yeasts, *C. perfringens*, *E .coli*, *B. cereus*, *Salmonella*. The potential danger of contamination of biological, physical and chemical in the procurement of wet and dry seasoning as it is unknown how the manufacture, how to storage and presentation.

Conclusion : The Critical Control Point in kikil curry was the kikil, the wet and dry spices, spice storage process, and the assessment process at room temperature for approximately 14 hours.

Keyword : Food safety, HACCP, kikil curry

^{1.} Health Nutrition Student Study Program Faculty of Medicine Universitas Gadjah Mada
^{2.} Health Nutrition Study Program Faculty of Medicine Universitas Gadjah Mada