

RINGKASAN

Universitas Muslim Indonesia
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Program Studi Kesehatan Masyarakat
Peminatan Kesehatan Lingkungan
Skripsi, Juni 2023

Nada Aliyah Puspitasari
14120190015

“Analisis Penerapan Metode *Hazard Analysis Critical Control Point* dalam Mendukung *Halal Food* pada Pedagang di Kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar”

(xviii+141 Halaman + 12 Tabel + 9 Lampiran)

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu sistem jaminan mutu yang berdasarkan kepada kesadaran bahwa *hazard* (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi tertentu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan HACCP yang dimulai dari pengadaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, penyimpanan makanan (jadi) dan penyajian makanan pada proses pembuatan hidangan makanan di Kantin UMI.

Jenis penelitian ini ialah penelitian *Observasional deskriptif* dengan menggunakan pendekatan HACCP yaitu mendeskripsikan ataupun menggambarkan penerapan HACCP khususnya dalam mendukung *Halal Food* pada pedagang di kantin Universitas Muslim Indonesia Makassar. Populasi dalam penelitian ini adalah sebanyak 6 kantin Universitas Muslim Indonesia. Analisis data menggunakan univariat dengan menggunakan program MS Excel dan SPSS.

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa, hasil analisis tahapan proses Pengadaan bahan baku belum memenuhi syarat, Penyimpanan bahan baku belum memenuhi syarat, Pengolahan bahan baku belum memenuhi syarat, Penyimpanan makanan (jadi) belum memenuhi syarat dan Penyajian makanan belum memenuhi syarat yang sesuai dengan persyaratan jenis makanan yang telah ditetapkan oleh Kepmenkes RI No.1098/Menkes/ SK/VII/2003.

Dari penelitian ini, peneliti menyarankan kepada penjamah makanan di kantin agar dapat mengingat pentingnya untuk menjaga kualitas sanitasi yang baik dalam pengolahan makanan agar menghasilkan makanan yang sehat serta layak dikonsumsi dan menjaga kebersihan diri melalui perilaku dan tindakan agar makanan tidak terkontaminasi.

Daftar Pustaka : 50 (2017-2023)

Kata Kunci : HACCP, Kantin UMI

ABSTRACT

**Indonesian Muslim University
Faculty of Public Health
Public Health Study Program
Environmental Health Specialization
Thesis, June 2023**

**Nada Aliyah Puspitasari
14120190015**

"Analysis of the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point Method in Supporting Halal Food for Merchants in the Canteen of the Indonesian Muslim University Makassar"

(xviii+141 Pages + 12 Tables + 9 Attachments)

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a quality assurance system based on the awareness that hazards can arise at various points or certain stages of production. This study aims to describe the implementation of HACCP starting from the procurement of raw materials, storage of raw materials, processing of raw materials, storage of (finished) food and serving of food in the process of making food dishes at the UMI Canteen.

This type of research is descriptive observational research using the HACCP approach, namely describing or describing the application of HACCP, especially in supporting Halal Food for traders in the canteen of the Indonesian Muslim University Makassar. The population in this study were 6 canteens at the Indonesian Muslim University. Data analysis used univariate using MS Excel and SPSS programs.

The research results obtained show that, the results of the analysis of the stages of the process of procurement of raw materials does not meet the requirements, storage of raw materials does not meet the requirements, processing of raw materials does not meet the requirements, storage of (finished) food does not meet the requirements and serving of food does not meet the requirements according to the requirements for the type of food served. has been stipulated by Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/ 2003.

From this study, the researchers suggested to food handlers in the canteen to remember the importance of maintaining good quality sanitation in food processing in order to produce healthy and suitable food for consumption and maintain personal hygiene through behavior and actions so that food is not contaminated.

Bibliography : 50 (2017-2023)

Keywords: HACCP, UMI Canteen