

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

ANALISIS SISTEM PENGOLAHAN DAN KUALITAS KERIPIK TEMPE DI INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK TEMPE HJ. AOM KEBAYORAN BARU JAKARTA SELATAN TAHUN 2018 LAILATURROHMAH

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=73995&lokasi=lokal>

Abstrak

Pengolahan Makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengolahan dan kualitas keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru Jakarta selatan tahun 2018 yaitu keadaan peralatan produksi, fasilitas sanitasi, hygiene karyawan, prinsip hygiene dan sanitasi makanan dan kualitas keripik tempe.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Instrument yang digunakan yaitu Pedoman wawancara mendalam dan pedoman observasi menggunakan lembar cheklis dengan jumlah responden 5 yaitu, 1 pemilik dan 4 pekerja. Penelitian ini dilakukan di Industri Rumah Tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru pada bulan April 2018.

Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa kebersihan peralatan, fasilitas sanitasi dan hygiene pekerja tidak memenuhi syarat karena penyimpanan peralatan hanya digantung didinding dapur, tidak tersedianya tempat sampah dan toilet, pekerja tidak menggunakan masker, celemek ataupun sarung tangan saat proses pengolahan. Proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan proses pengemasan memenuhi syarat sedangkan proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Permenkes No. 1096 tahun 2011. Uji cemaran mikroba yang dilakukan pada ketiga sampel keripik tempe ditemukan cemaran total bakteri sebanyak $2,1 \times 10^8$ koloni/g, uji cemaran E.coli ditemukan sebanyak 0 sel dan uji kapang ditemukan <3 koloni/g dengan jenis kapang *Aspergillus niger* dan *Penicillium sp*

Simpulan dan saran dari penelitian ini bahwa sistem pengolahan keripik tempe di indsutri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru belum sepenuhnya memenuhi syarat Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan Peraturan Kepala BPOM RI tahun 2012 diantaranya kebersihan peralatan, hygiene pekerja, penyediaan fasilitas sanitasi, cara pengolahan, proses pengangkutan dan pross penyimpanan. Sehingga perlu ada peningkatan kualitas dan kebijakan dari pemilik industri rumah tangga serta perlu ada peningkatkan fasilitas sanitasi di indsutri rumah tangga.