Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Gambaran Keamanan Pangan pada Proses Produksi Tahu di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Bojong Nangka, Kelurahan Medang, Kecamatan Pagedangan, Tangerang Tahun 2016

Zaky Farras Nefawan

Deskripsi Lengkap: http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74080&lokasi=lokal

---

Abstrak

Pangan atau makanan merupakan kebutuhan yang mendasar untuk setiap manusia untuk pertumbuhan maupun bertahan hidup.Masalah dalam penelitian ini adalah Gambaran Keamanan Pangan pada Proses Produksi Tahu di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Bojong Nangka, Kelurahan Medang, Kecamatan Pagedangan, Tangerang Tahun 2016. Sedangkan yang menjadi tujuan umumnya untuk Mengetahui Gambaran Keamanan Pangan pada Proses Produksi Tahu di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Bojong Nangka, Kelurahan Medang, Kecamatan Pagedangan, Tangerang Tahun 2016, khususnya mengenai kandungan bakteri dalam tahu, keadaan lingkungan produksi, kondisi bangunan, peralatan produksi, penyediaan air, fasilitas sanitasi, kegiatan higiene dan sanitasi, hygiene pribadi karyawan, pemilihan, penyimpanan bahan, cara pengolahan, pelabelan dan pengangkutan.

Metode penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mengamati yang menjadi Gambaran Keamanan Pangan pada Proses Produksi Tahu di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Bojong Nangka, Kelurahan Medang, Kecamatan Pagedangan, Tangerang Tahun 2016. Dilakukan dengan cara wawancara dengan pihak pengelola dan pekerjanya, pemeriksaan parameter bakteri pada tahu dan juga pada air yang digunakan dalam pembuatan tahu, dan juga melakukan observasi.

Hasil yang diperoleh dari pemeriksaan bakteri pada tahu didapat bahwa negatif mengandung bakteri. Namun keadaan lingkungan dan bangunan produksi masih kurang memenuhi standar. Keadaan fisik air sudah memenuhi standar namun masih terdapat bakteri sekitar >1600 APM/100ml.

Kesimpulan dari penelitian ini bahwa dalam pembuatan tahu di pabrik ini sudah memenuhi syarat SNI 01-3142-1998 tentang tahu, namun kondisi bangunan pabrik serta perlengkapannya tidak memenuhi syarat Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Perlu adanya perbaikan pada konstruksi bagunan, serta dilengkapi perlengkapan di dalam pabrik.