

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Analisis Keamanan Pangan dalam Proses Produksi Bahan Baku Ikan Dori di PT. Aerofood Indonesia ACS

Azahra Vianda

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74704&lokasi=lokal>

Abstrak

Kontaminasi makanan yang terjadi pada setiap tahapan pengolahan makanan dapat mengakibatkan keracunan makanan. Keracunan makanan pernah terjadi pada katering maskapai penerbangan karena katering tersebut berskala besar. Ikan dori adalah salah satu bahan baku yang selalu digunakan dalam membuat hidangan pesawat. Tetapi ikan dori dapat cepat mengalami kerusakan akibat kontaminasi apabila tidak ditangani dengan benar. Agar makanan terhindar dari kontaminasi, perlu adanya peraturan keamanan pangan higiene sanitasi selama proses produksi makanan. Peraturan tersebut tertulis didalam Peraturan Menteri Kesehatan no. 1096 tahun 2011. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis keamanan pangan dalam proses produksi bahan baku ikan dori di PT. Aerofood Indonesia ACS. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, informan yang dipilih dengan cara purposive sampling. Informan dalam penelitian ini adalah beberapa pekerja dari PT. Aerofood Indonesia ACS. Teknik pengambilan data dilakukan dengan melakukan wawancara mendalam dan observasi, dengan menggunakan pedoman wawancara dan lembar checklist. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa keamanan pangan dalam proses produksi bahan baku ikan dori di PT. Aerofood Indonesia ACS sudah memenuhi syarat dengan total nilai 95% menurut Peraturan Menteri Kesehatan no. 1096 tahun 2011. Terdapat sedikit penyimpangan keamanan pangan di frozen room, preparation room, blast chiller dan hot dishing. Berdasarkan hasil yang diperoleh, diharapkan pengawasan lebih ditingkatkan terhadap higiene sanitasi di ruangan-ruangan tersebut.