

ABSTRACT

The purpose of this thesis research is to analyze the hazards that can arise in food made by order based on the approach of HACCP principles (Hazard Analysis and Critical Control Point). Raw food or food made by order in this research is a new food will be made by the seller in the cafeteria when the new consumer will order the food he wants, the research is located in the canteen FTSP and Roses Universitas Islam Indonesia. HACCP principles applied to the settlement of hazards that There is at the stage of selection of raw materials, material handling, and the presentation of sales. The findings of food uniformity in the canteen is caused by long waiting time of sales at room temperature, cross contamination of the environment, and unhygienic worker behavior, this is because the workers have not Apply HACCP. A common physical hazard arises from dust, an estimated biological hazard from pathogenic bacteria, as well as chemical hazards of carcinogens predicted from repeated use of cooking oil. This condition can occur due to lack of managerial knowledge, limited time and condition, and lack of food sanitation knowledge from consumers.

Keywords: Food, hazard, HACCP, Canteen

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah untuk menganalisis bahaya-bahaya yang dapat muncul pada makanan *made by order* berdasarkan pendekatan prinsip-prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). Makanan mentah atau makanan *made by order* pada penelitian ini adalah makanan yang baru akan dibuat oleh penjual di kantin ketika konsumen baru akan memesan makanan yang diinginkannya, penelitian ini berlokasi di kantin FTSP dan Mawar Universitas Islam Indonesia. Prinsip-prinsip HACCP diterapkan pada penyelesaian bahaya yang ada pada tahap pemilihan bahan baku, penanganan bahan, dan penyajian penjualan. Adapun temuan ketidakhigienisan makanan di kantin disebabkan oleh waktu tunggu penjualan yang terlalu lama di suhu ruang, kontaminasi silang dari lingkungan, dan perilaku pekerja yang tidak higienis, hal ini dikarenakan para pekerjanya belum menerapkan HACCP. Bahaya fisik yang umum muncul berasal dari debu, bahaya biologi diperkirakan dari bakteri patogen, serta bahaya kimia berupa karsinogen yang diperkirakan dari penggunaan minyak goreng yang dipakai berulang-ulang. Kondisi ini dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan pengelola, keterbatasan waktu dan kondisi, serta tidak adanya pengetahuan sanitasi makanan dari konsumen.

Kata Kunci: Makanan, bahaya, HACCP, Kantin