

KARYA TULIS ILMIAH

PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN RENDANG

DI CATERING X



RISSA AMANDA HALIMAH

NIM: P07133115069

PRODI D-III KESEHATAN LINGKUNGAN

JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2018

KARYA TULIS ILMIAH

**PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN RENDANG
DI CATERING X**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Kesehatan Lingkungan



RISSA AMANDA HALIMAH

NIM: P07133115069

**PRODI D-III KESEHATAN LINGKUNGAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Ilmiah

“ Penerapan HACCP pada Pengolahan Rendang di Catering X”

Disusun Oleh:

RISSA AMANDA HALIMAH

P07133115069

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

23 Juli 2015

Menyetujui

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Muryoto, SKM, M.KES
NIP. 195312061976061001

Drs. Adib Suyanto, MSi
NIP. 196409271992031001

Yogyakarta, 5 Agustus 2018

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Mohamad Mirza Fauzie, SST, M.Kes

NIP. 19670719 199103 1 002

HALAMAN PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH

**“PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN RENDANG
DI CATERING X”**

Disusun Oleh

RISSA AMANDA HALIMAH

NIM. P07133115069

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 25 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua

Indah Werdiningsih, SKM, M.Sc

NIP. 197108131997032002

(.....)

Anggota,

Muryoto, SKM, M.Kes

NIP. 195312061976061001

(.....)

Anggota,

Drs. Adib Suyanto, MSi

NIP. 196409271992031001

(.....)

Yogyakarta, 5 Agustus 2018

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Mohamad Mirza Fauzie, SST, M.Kes

NIP. 19670719 199103 1 002

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Rissa Amanda Halimah

NIM : P07133115069

Tanda Tangan :

Tanggal : 25 Juli 2018

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rissa Amanda Halimah
NIM : P07133115069
Program Studi: Diploma III
Jurusan : Kesehatan Lingkungan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-eksklusive Royalty- Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul: Penerapan HACCP pada Pengolahan Rendang di Catering X.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Haj Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 25 Juli 2018
Yang menyatakan

(Rissa Amnda Halimah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah dan karunia- Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “ Penerapan HACCP pada Pengolahan Rendang di Catering X” dengan tepat waktu. Penelitian ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan Lingkungan pada Program Studi DIII Kesehatan Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Penelitian ini terwujud atas bimbingan, pengarahan serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, pada kesempatan ini peneliti menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Joko Susilo, SKM, M.Kes, Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Mirza Fauzie, SST, M.Kes, Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kemenkes Yogyakarta.
3. Haryono, SKM, M.Kes, Ketua Prodi DIII Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
4. Muryoto, SKM, M.Kes, Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Drs. Adib Suyanto, M.Si, Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memeberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
6. Indah Werdiningsih, SKM, M.Sc Dosen Penguji yang telah membantu dan memberikan saran untuk penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
7. Seluruh dosen dan karyawan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah memberikan dukungan untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah.

8. Kedua orang tua, kakak dan segenap keluarga saya tercinta yang telah berkenan memberikan doa, semangat serta dorongan moril maupun materil.
9. Teman- teman JKL 2015 khususnya Reg B yang telah memeberikan semangat dan motivasi selama penulisan Karya Tulis Ilmiah.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Penulis menyadari bahwa dengan ketidaksempurnaan kita sebagai manusia sehingga kritik dan saran membangun senantiasa penulis harapkan untuk perbaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Umum	4
D. Tujuan Khusus	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Ruang Lingkup	5
G. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rendang	8
B. Diagram Alir Pengolahan Rendang	17
C. Hazard Analysis Critical Control Point	18
D. Kerangka Konsep	26
E. Asumsi	27
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	28

B. Desain Penelitian.....	28
C. Obyek Penelitian	29
D. Variabel Penelitian	29
E. Hubungan Antar Variabel	30
F. Alat dan Bahan	31
G. Teknik Pengumpulan Data	31
H. Tahap Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Penelitian	35
B. Hasil Penelitian	36
C. Hasil Deskriptif.....	38
D. Analitik	39
E. Pembahasan	40
F. Faktor Pendukung, Faktor Keterbatasan dan Penghambat Penelitian.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Rendang	17
Gambar 2. Kerangka Konsep	26
Gambar 3. Hubungan Antar Variabel	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Tidak dilakukan Penerapan.....	37
Tabel 2. Hasil Pemeriksaan Angka Kuman dengan dilakukan Penerapan	38

PENERAPAN HACCP PADA PENGOLAHAN RENDANG DI CATERING X

INTISARI

Rendang daging adalah masakan yang mengandung bumbu rempah yang kaya. Selain bahan dasar daging, rendang menggunakan santan kelapa (karambia), dan campuran dari berbagai bumbu khas yang dihaluskan di antaranya cabai (lado), serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah dan aneka bumbu lainnya. Daging merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam mencukupi kebutuhan gizi masyarakat. Kandungan gizi yang tinggi dalam daging menjadikan daging mudah mengalami kerusakan khususnya oleh mikroorganisme. Salah satu cara untuk mengendalikan dapat diterapkan *HACCP (Hazard Analysis Critical Contro Point)*. Tujuan umum penelitian ini adalah diketahuinya perbedaan dengan dilakukan penerapan dan tidak dilakukan penerapan HACCP pada pengolahan Rendang di Catering X. Tujuan khususnya diketahui angka kuman dengan tidak dilakukan penerapan dan dengan dilakukan penerapan HACCP pada pengolahan Rendang di Catering X. Jenis penelitian adalah eksperimen dengan desain penelitian grup statis. Hasil uji Angka Kuman uji normalitas data dilakukan menggunakan uji Kolmogorov-smirnov lalu di uji dengan T- Test Bebas untuk mengetahui uji beda dengan tidak dilakukan penerapan dengan dilakukan penerapan HACCP. Hasil uji statistik dengan Asymp. Sig (2-tailed) < 0.05 . Ada perbedaan jumlah Angka Kuman dengan tidak dilakukan penerapan dengan dilakukan penerapan HACCP. Sebaiknya sanitasi kebersihan alat dan tempat pengolahan harus terjaga kebersihannya.

Kata kunci: Angka Kuman, Rendang, HACCP, Makanan

APPLICATION OF HACCP IN FLOW PROCESSING IN CATERING X

ABSTRACT

Rendang meat is a dish that contains rich spices. In addition to the basic ingredients of meat, rendang uses coconut milk (karambia), and a mixture of a variety of distinctive herbs that are refined include chili (lado), lemongrass, galangal, turmeric, ginger, garlic, onion and various other herbs. Meat is one of the food ingredients that is very important in meeting the nutritional needs of the community. High nutrient content in meat makes meat susceptible to damage especially by microorganisms. One way to control HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) can be applied. The general objective of this research is to know the difference between the application and not the application of HACCP in processing Rendang in Catering X. The purpose is specifically to know the number of germs by not applying it and by applying HACCP on Rendang processing in Catering X. This type of research is an experiment with research design static group. Number test results Germs normality data test was carried out using Kolmogorov-smirnov test and then tested with Free T-Test to find out the different test with no application by applying HACCP. Statistical test results with Asymp. Sig (2-tailed) <0.05. There is a difference in the number of Germs with no application by applying HACCP. It is better to sanitize the cleanliness of the tools and processing facilities to be kept clean.

Keywords: Germ, Rendang, HACCP, Food