

ANALYSIS OF HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) IMPLEMENTATION ON FRIED CHICKEN AT ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Nurlita Hani Setiyo¹, Joko Susilo², Rini Wuri Astuti³
¹²³Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: newhannysetiyo@gmail.com

ABSTRACT

Background: Chicken is product that most often associated with microbiological food safety issues. Also, oil that used for frying has contain high of saturated fatty acids which can easily oxidized. To produce food that is safe for consumption, it is necessary to apply food safety standard. HACCP is a system that indentifies specific hazard that may arise, also how to control and prevent the hazard.

Objectives: To produce format instrument of HACCP planning and known the result of analysis HACCP application on the presence of hazards (physic, chemical, microbiology), risk factor, and CCP (Critical Control Point) in Fried Chicken dishes.

Method: This type of research is an experimental study using a pre-post test design to see differences between the product before and after HACCP application. The object of research is one sample of fried chicken and their raw materials including chicken, cooking oil, and spices from one time producing. The result of data observation are presented in tabular form and qualitative-descriptively analyzed.

Result: The result of pre-observation, there are 8 stages of the process which are CCP, the stage are sorting, sautéing, boiling, cooling 1, storage, frying, cooling 2, and serving. The results of post-observation, the critical limit of CCP has been determined and implemented with corrective action, and verification action at the processing stage to reduce risks to the CCP process and ensure food safety from fried chicken.

Conclusions: Analysis HACCP application on fried chicken can be implemented properly. When a deviation is found in the critical CCP limit, corrective action is taken immediately and to prevent deviations from the CCP critical limit, monitoring measures are taken.

Keywords: chicken, fried chicken, HACCP, food safety, food management

ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM GORENG DI ASRAMA 1
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Nurlita Hani Setiyo¹, Joko Susilo², Rini Wuri Astuti³
¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : newhannysetiyo@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Daging ayam termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan makanan secara mikrobiologis. Selain itu, minyak yang digunakan untuk menggoreng juga memiliki kandungan asam lemak jenuh yang tinggi dan mudah teroksidasi. Untuk memproduksi makanan yang aman dikonsumsi, perlu menerapkan standar keamanan pangan. HACCP merupakan salah satu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

Tujuan: Dihasilkannya instrumen format perencanaan HACCP dan mengukur dampak penerapan instrumen format HACCP terhadap keberadaan bahaya (fisik, kimia, mikrobiologis), tingkat risiko, dan CCP (*Critical Control Point*) pada masakan ayam goreng.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan menggunakan rancangan *pre-post test* untuk melihat perbedaan keadaan produk sebelum dan sesudah penerapan HACCP. Objek penelitian yaitu 1 sampel produk ayam goreng serta bahan bakunya termasuk daging ayam, minyak goreng, dan bumbu-bumbu yang digunakan dalam 1 kali masakan/pengolahan. Data hasil pengamatan disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara kualitatif deskriptif.

Hasil: Hasil pengamatan *pre* terdapat 8 tahap proses yang merupakan CCP, yaitu tahap penyortiran, penumisan, perebusan, pendinginan 1, penyimpanan, penggorengan, pendinginan 2, dan penyajian. Hasil pengamatan *post* sudah ditetapkan dan dilaksanakan batas kritis CCP, tindakan koreksi, dan tindakan verifikasi pada tahap pengolahan untuk mengurangi resiko pada proses CCP dan menjamin keamanan pangan dari produk ayam goreng.

Kesimpulan: Analisis penerapan HACCP pada produk ayam goreng secara keseluruhan dapat dilaksanakan dengan baik. Ketika ditemukan penyimpangan pada batas kritis CCP segera dilakukan tindakan koreksi dan untuk pencegahan penyimpangan batas kritis CCP dilakukan tindakan pemantauan.

Kata Kunci: ayam, ayam goreng, HACCP, keamanan pangan, penyelenggaraan makanan