

REVIEW OF FOOD SAFETY SCORES OF DAIRY PRODUCT AT PENDOPO SUSU YOGYAKARTA RESTAURANT

Rizky Putri Jayanti¹, Noor Tifauzah², Lastmi Wayansari³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : rizkyputri214@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food safety is every effort made by the producers to prevent the possibility of biological, chemical, and other contamination that may interfere with, harm, and endanger human health. Milk is an almost perfect food obtained from a lactating animal. Milk has a high enough protein content therefore the milk has the property easily damaged. Therefore, it is necessary to research the food safety of dairy product with Food Safety Score method, or Skor Keamanan Pangan (SKP). Dairy research conducted at Pendopo Susu Yogyakarta restaurant.

Objectives : To know the criteria of food safety score of Pendopo Susu restaurant.

Method : Observational research method which is presented descriptively to describe food safety level of dairy product.

Results : The result with 3 (three) times observations indicate that a score of food safety Pendopo Susu restaurant was 0,8006 or 80,06%.

Conclusions : From the result of these observations can be seen that the criteria of food safety score of Pendopo Susu restaurant is vulnerable but safe for consumption.

Keywords : food safety, milk, food safety score

TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN PRODUK SUSU DI RUMAH MAKAN PENDOPO SUSU YOGYAKARTA

Rizky Putri Jayanti¹, Noor Tifauzah², Lastmi Wayansari³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : rizkyputri214@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Keamanan pangan adalah segala upaya yang dilakukan oleh produsen untuk mencegah kemungkinan adanya cemaran biologis, kimiawi, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia. Susu merupakan bahan pangan yang hampir sempurna yang diperoleh dari hewan yang menyusui. Susu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi oleh karena itu, susu memiliki sifat mudah rusak. Oleh karena itu, diperlukan penelitian terhadap keamanan pangan produk susu dengan metode Skor Keamanan Pangan (SKP). Penelitian produk susu dilaksanakan di Rumah makan Pendopo Susu Yogyakarta.

Tujuan : Mengetahui kriteria keamanan pangan produk susu di Rumah Makan Pendopo Susu Yogyakarta

Metode : Metode penelitian observasional yang disajikan secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat keamanan pangan produk susu.

Hasil : Hasil penelitian dengan 3 (tiga) kali pengamatan menunjukkan bahwa skor keamanan pangan Rumah makan Pendopo Susu adalah 0,8006 atau 80,06%.

Kesimpulan : Dari hasil pengamatan tersebut dapat diketahui kriteria Skor keamanan pangan Rumah makan Pendopo Susu adalah rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : keamanan pangan, susu, skor keamanan pangan