

## ABSTRAK

TIARA AMBARWATI RETNANING TYAS. Gambaran Potensi Bahaya Pada Pengolahan Makanan Di Katering X Pekanbaru. Dibimbing oleh YESSI ALZA, SST, M.Biomed dan SRI MULYANI, STP, M.Si

Keracunan makanan sangat umum terjadi di fasilitas pengolahan makanan dan dapat membahayakan pelanggan maupun produsen makanan. Dalam industri makanan, sistem jaminan keamanan pangan diperlukan untuk mencegah bahaya (bahaya biologi, kimia, dan fisik). Analisa potensi bahaya sangat penting dilakukan untuk menentukan bahaya dan risiko yang dapat terjadi pada produk pangan yang dihasilkan. Hal ini berkaitan dengan keselamatan dan kualitas produk pangan yang harus dipenuhi agar layak dikonsumsi oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi bahaya yang terjadi pada proses pengolahan menu masakan berdasarkan bahaya (kimia, fisik, dan biologi). Jenis penelitian adalah kualitatif, dengan desain survei. Populasi dan sampel adalah seluruh karyawan katering X. Metode pengumpulan data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, formulir GMP dan tingkat keparahan penerapan GMP berdasarkan 4 kategori (ringan, sedang, berat dan kritis). Analisa data dilakukan secara deskriptif yang disajikan dalam bentuk tabel. Hasil penelitian diketahui penerapan GMP dengan nilai 100% terdapat pada aspek bahan, pengolahan, produk akhir, dan wadah. Aspek dengan nilai 0% yaitu laboratorium dan label dimana memiliki kemungkinan paling besar dalam timbulnya potensi bahaya. Berdasarkan tingkat keparahan GMP pada katering X didapatkan nilai 277 (berat). Hal ini dapat dilihat dari hasil observasi aspek lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas sanitasi dan penyimpanan yang berada pada kategori belum memenuhi standar dan berpotensi menimbulkan bahaya pada produk. Disarankan katering X dapat menerapkan SOP yang lebih ketat sehingga tidak ada faktor yang dapat menimbulkan bahaya fisik, biologi dan kimia.

**Kata Kunci:** Potensi Bahaya; Pengolahan Makanan

## ***ABSTRACT***

TIARA AMBARWATI RETNANING TYAS. Gambaran Potensi Bahaya Pada Pengolahan Makanan Di Katering X Pekanbaru. Dibimbing oleh YESSI ALZA, SST, M.Biomed dan SRI MULYANI, STP, M.Si

Food poisoning is very common in food processing facilities and can harm both customers and food producers. In the food industry, a food safety assurance system is required to prevent hazards (biological, chemical and physical hazards). Potential hazard analysis is very important to do to determine the hazards and risks that can occur in the resulting food product. This relates to the safety and quality of food products that must be met in order to be suitable for consumption by consumers. This study aims to determine the potential hazards that occur in the processing of food menus based on hazards (chemical, physical and biological). This type of research is qualitative, with a survey design. The population and sample are all X training employees. Data collection methods are collected through interviews, observation, GMP forms and the severity of GMP implementation based on 4 categories (mild, moderate, severe and critical). Data analysis was carried out descriptively which was presented in tabular form. The results of research on the application of GMP are known to have a value of 100% in the aspects of materials, processing, final products, and containers. Aspects with a value of 0%, namely laboratories and labels which have the greatest possibility of the emergence of potential hazards. Based on the GMP severity level for entrepreneur X, a value of 277 (weight) was obtained. This can be seen from the results of observations on the location and environmental aspects, buildings, sanitation and storage facilities which are in the category that do not meet standards and have the potential to cause harm to products. It is recommended that X catering can implement a more stringent SOP so that there are no factors that can cause physical, biological and chemical hazards.

**Keywords: Hazard Potential; Food Processing**