

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) atau analisis bahaya dan pengendalian titik kritis dalam penyelenggaraan makanan siap saji di kantin kampus Universitas Islam Indonesia dengan identifikasi bahaya pada bahan baku dan proses pengolahan makanan. Penelitian ini menggunakan metode analisa deskriptif dengan membandingkan hasil observasi, wawancara dan kuesioner kepada penjamah makanan untuk mengetahui penerapan HACCP pada kantin kampus. Lokasi penelitian ini dilakukan pada kantin kampus Universitas Islam Indonesia dengan 7 responden pemilik kantin dan 20 (dua puluh) responden konsumen. Penelitian dilakukan pada bulan September - Desember 2016. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan HACCP pada kantin kampus Universitas Islam Indonesia belum efektif dikarenakan kantin masih belum menerapkan implementasi HACCP sepenuhnya dan diperkirakan adanya patogen yang melebihi baku mutu pada makanan yang disajikan.

Kata Kunci: Penyelenggaraan Makanan, HACCP, Kantin.