

ABSTRACT

According to Yogyakarta Health Office (2014) DIY was ranked third in food poisoning cases with a percentage of 8.3%. Of the total 3,688 restaurants, only 2,482 locations or 67.3% were categorized as healthy. Some eating places that do not meet the health requirements are in the cities of Yogyakarta and Sleman. Warung Makan Indomie is one of the restaurants with cheap prices, can be found anywhere and has a varied menu, especially in Yogyakarta. The aims of the research to analyzing the implementation of Hazard Analysis Critical and Control Point (HACCP) and determining the critical control point on the processing of food which is direct cooked and the reheated food in Warmindo around Universitas Islam Indonesia. These include Ingredients acceptance, ingredients storage, ingredients process, and food presentation on direct cooked and the reheated food. The location of the research will be carried out at Warung Makan Indomie around the campus of Universitas Islam Indonesia, Sleman Yogyakarta with 33 respondents Warmindo. The results showed that critical control point lie in the Ingredients acceptance, ingredients storage, ingredients leaching, cooking, storage of finished food and reheating with unhygienic equipment, less hygiene food handlers, and poor sanitation. The application of HACCP in Warmindo has not been effective due to the lack of HACCP principles and the lack of knowledge about HACCP.

Keywords : Warmindo, HACCP, Food

ABSTRAK

Menurut Dinas Kesehatan Yogyakarta (2014) DIY menduduki peringkat ketiga kasus keracunan makanan dengan persentase 8,3%. Dari total 3.688 restoran, rumah makan, dan tempat makan lain yang disurvei, hanya 2.482 lokasi atau 67,3% saja yang dikategorikan sehat. Sebagian tempat makan yang tidak memenuhi syarat kesehatan itu berada di Kota Yogyakarta dan Sleman. Warung Makan Indomie merupakan salah satu rumah makan dengan harga yang murah, dapat ditemukan dimana saja dan memiliki menu yang bervariasi khususnya di Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Hazard Analysis Critical and Control Point* (HACCP) dan menentukan titik kendali kritis pada makanan yang dimasak langsung dan makanan yang dipanaskan kembali di Warmindo sekitar kampus Universitas Islam Indonesia. Yang meliputi penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan bahan baku, penyimpanan makanan jadi, dan penyajian makanan pada makanan yang dipanaskan kembali dan makanan yang langsung dimakan. Penelitian ini berjenis kualitatif dengan observasi langsung. Lokasi penelitian ini disekitar Universitas Islam Indonesia, Sleman Yogyakarta dengan 33 responden Warmindo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa titik kendali kritis terletak pada penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pencucian bahan baku, pemasakan, penyimpanan makanan jadi dan pemanasan kembali dengan peralatan yang tidak saniter, penjamah makanan kurang higiene, dan sanitasi lingkungan yang kurang baik. Penerapan HACCP di warung makan indomie belum efektif dikarenakan masih belum diterapkannya prinsip-prinsip HACCP dan minimnya pengetahuan tentang HACCP.

Kata Kunci : Warmindo, HACCP, Makanan