

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas seluruh berkat dan anugerahnya-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tesis ini dengan baik.

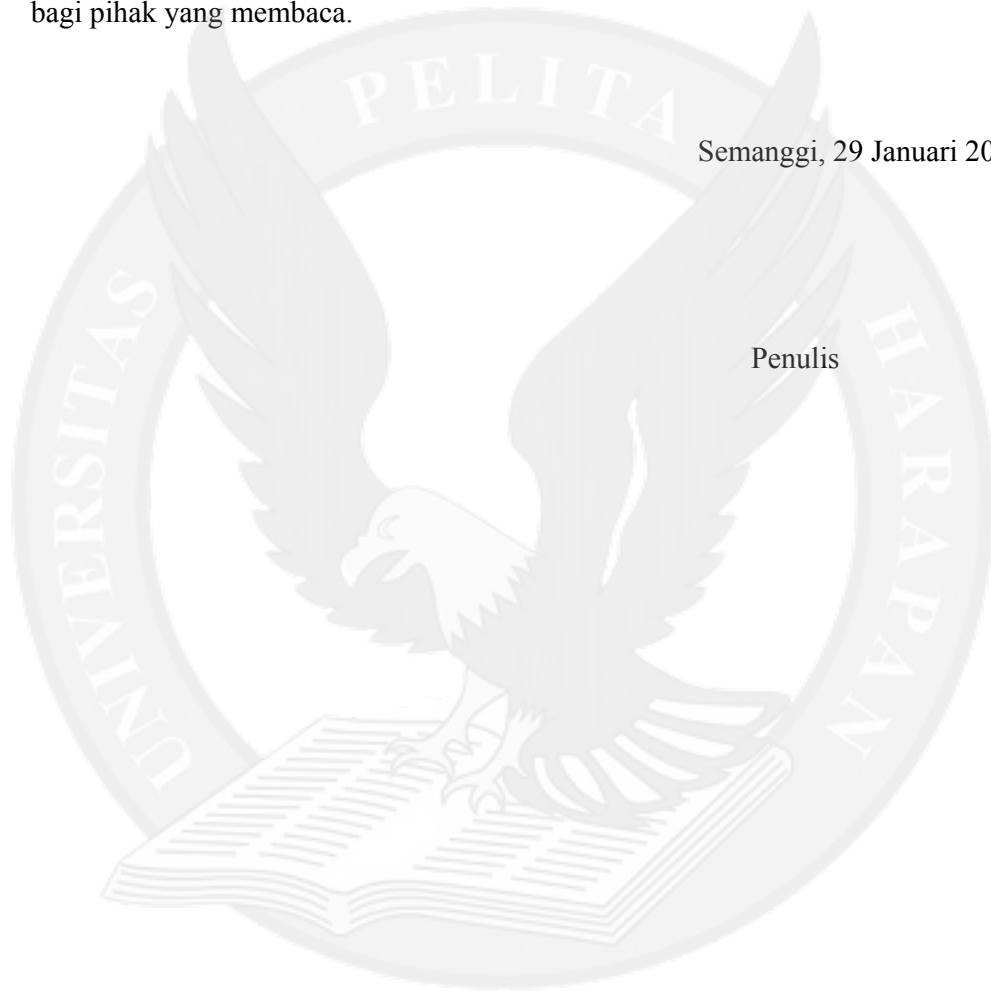
Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa syukur penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mendukung penulis dalam pencarian topik tesis, pembuatan proposal tesis, pelaksanaan tesis, dan penyusunan laporan tesis. Pihak-pihak yang dimaksud penulis adalah yang disebutkan di bawah ini.

1. Bapak Dr. Adolf JN Parhusip, selaku dosen pembimbing utama yang selalu menyediakan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, saran, dan kritik agar penulis menyelesaikan keseluruhan proses tesis dengan baik dan benar, terutama saat pembuatan proposal dan laporan
2. Bapak Yosafat sebagai laboran di laboratorium mikrobiologi yang telah banyak membantu penulis selama proses pengerjaan tesis.
3. Seluruh dosen, asisten dosen, dan staf Jurusan Teknologi Pangan yang telah banyak membantu Penulis.
4. Ibu Welma dan Imelda sebagai teman seangkatan yang telah banyak memberi bantuan dan dukungan selama seluruh pengerjaan proses tesis.
5. Keluarga penulis, terutama kepada Ayah penulis, yang telah memberikan dukungan, baik secara moril maupun materil hingga terlaksananya tesis ini dengan baik

Penulis telah melakukan yang terbaik dalam pelaksanaan tesis dan penyusunan laporan ini, namun penulis menyadari bahwa laporan tesis ini mungkin tidak terlalu sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun agar penulis dapat menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang. Harapan penulis adalah laporan tesis ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membaca.

Semanggi, 29 Januari 2012

Penulis



# DAFTAR ISI

Halaman

**PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TESIS**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TESIS**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TESIS**

***ABSTRACT***

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii

## **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4

## **BAB II TUJUAN PUSTAKA**

2.1 Aspek Sanitasi dalam SSOP.....	7
2.1.1 Keamanan Air.....	8
2.1.2 Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan.....	9
2.1.3 Pencegahan Kontaminasi Silang.....	10

2.1.4 Pemeliharaan Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Outlet.....	13
2.1.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan.....	13
2.1.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksin yang Benar.....	14
2.1.7 Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil yang Dapat Mengakibatkan Kontaminasi.....	14
2.1.8 Kontrol Hama.....	15
2.2 Hasil Analisis keadaan Umum <i>Food Junction Square</i> UPH, Karawaci.....	15

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2 Jenis dan Metode Penelitian.....	19
3.3 Tahapan Penelitian.....	20
3.3.1 <i>Survey</i> dan <i>Interview</i> Pegawai <i>FJ Square</i> UPH.....	21
3.3.2 <i>Sampling</i> dan Uji Mikrobiologi.....	22
3.3.3 Pengamatan sistem sanitasi <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci.....	24
3.3.4 Uji Kesesuaian Sanitasi dengan <i>Checklist</i> SSOP.....	24
3.3.5 Pembuatan Dokumen SSOP.....	25

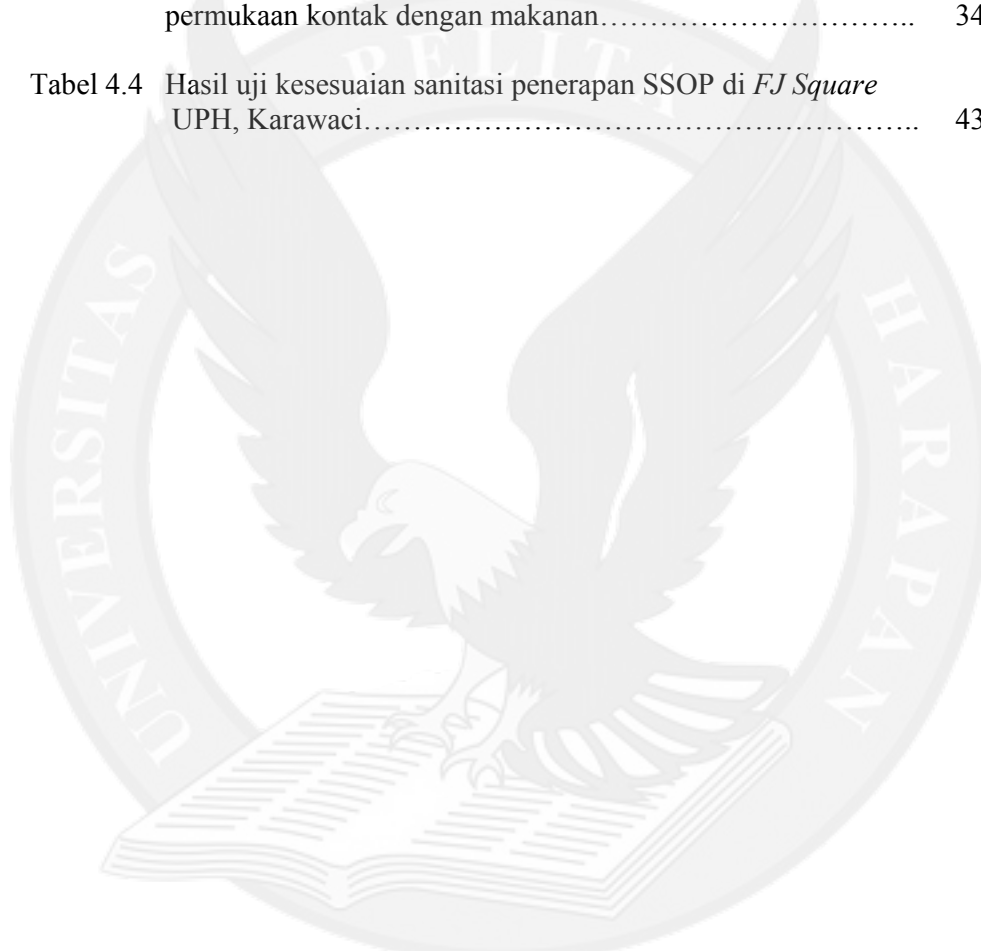
### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

4.1 Hasil Pengamatan 8 Aspek SSOP ( <i>Survey</i> dan Uji Mikrobiologi pada <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci).....	26
4.1.1 Keamanan Air.....	26
4.1.2 Pencegahan Kontaminasi dari Pekerja.....	27

4.1.3 Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan.....	32
4.1.4 Fasilitas di Ruang Pengolahan.....	36
4.1.5 Perlindungan Terhadap Kemasan atau Bahan-Bahan yang Digunakan dari Bahan Cemar (Adulteran)....	39
4.1.6 Sistem Pelabelan Penyimpanan Produk.....	41
4.1.7 Kontrol Kesehatan Pegawai.....	42
4.1.8 Pencegahan Hama.....	42
4.2 Uji Kesesuaian Sanitasi dengan <i>Checklist</i> SSOP di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci.....	43
4.3 Pembuatan Rancangan SSOP bagi Manajemen <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci.....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Hasil uji mikrobiologi air keran, air jus, dan es batu.....	26
Tabel 4.2 Hasil <i>survey</i> pengetahuan pekerja <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci..	28
Tabel 4.3 Hasil pengamatan uji kualitatif kontaminasi mikroba pada permukaan kontak dengan makanan.....	34
Tabel 4.4 Hasil uji kesesuaian sanitasi penerapan SSOP di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci.....	43



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Contoh prosedur mencuci tangan yang baik dan benar..... 10
Gambar 2.2	Hasil kuesioner terhadap tempat makan yang paling sering dikunjungi di FJ Square-UPH, Karawaci ..... 17
Gambar 3.1	Diagram alir penelitian..... 21
Gambar 4.1	Hasil pengamatan pekerja yang tidak menggunakan penutup kepala dengan baik dan benar..... 30
Gambar 4.2	Hasil pengamatan pekerja yang tidak menggunakan sarung tangan dan penutup kepala saat menangani produk makanan.... 31
Gambar 4.3	Hasil pengamatan total bakteri pada tangan pekerja yang telah mencuci tangan sebelum menangani produk..... 32
Gambar 4.4	Hasil pengamatan fasilitas wastafel pada gerai makanan siap saji di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci..... 37
Gambar 4.5	Hasil pengamatan fasilitas tempat sampah pada gerai makanan siap saji di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci..... 38
Gambar 4.6	Hasil pengamatan perlindungan terhadap kemasan atau bahan-Bahan pada gerai makanan siap saji di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci yang tidak memenuhi kriteria..... 40
Gambar 4.7	Hasil pengamatan perlindungan terhadap kemasan atau bahan-Bahan pada gerai makanan siap saji di <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci yang benar..... 41

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 <i>Survey</i> pekerja.....	58
Lampiran 2 Form <i>Checklist</i> uji kelayakan sanitasi.....	59
Lampiran 3 Keputusan Menteri Kesehatan Republik No. 907/MENKES/SK/VII/2002, tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air minum.....	61
Lampiran 4 Keputusan Menteri Kesehatan Republik No. 1098/MENKES/SK/VII/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.....	82
Lampiran 5 Keputusan Menteri Kesehatan Republik No. 715/MENKES/SK/V/2003, tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga .....	88
Lampiran 6 Rancangan SSOP bagi <i>FJ Square</i> UPH, Karawaci.....	101
Lampiran 7 Foto Hasil Pengamatan Uji Keamanan Air <i>Food Junction Square</i> UPH, Karawaci.....	160
Lampiran 8 Foto Hasil Pengamatan Uji Kualitatif Kontaminasi Mikroba pada Permukaan Kontak dengan Makanan.....	161