

**HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)**  
**PADA USAHA JASABOGA DI DESA SARIHARJO,**  
**KECAMATAN NGAGLIK, KABUPATEN SLEMAN**

Oleh

Noor Rosyidah Amini  
11308144004

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui HACCP produk pada usaha jasaboga A, B, dan C serta mengetahui kualitas produk jasaboga A, B, dan C dilihat dari cemaran mikrobiologis, fisik, dan kimia.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif menggunakan metode pengambilan sampel jasaboga secara *purposive sampling* dan pengambilan sampel ayam goreng secara *random sampling*. Data hasil observasi dan lembar angket dianalisis dengan analisis statistik deskriptif, mengacu pada penerapan HACCP dan Badan Standardisasi Nasional (BSN), dilanjutkan uji cemaran mikrobiologis yang meliputi penghitungan Angka Lempeng Total (ALT), MPN *Coliform*, dan keberadaan bakteri *Escherichia coli*, uji cemaran fisik yang meliputi rasa, aroma, warna, kenampakan, tekstur, dan keberadaan benda asing, serta uji cemaran kimia yang meliputi uji kuantitatif Monosodium Glutamat (MSG), uji kualitatif formalin, dan pengukuran pH. Waktu penelitian dari bulan Maret-Mei 2015. Sampel yang diuji adalah ayam goreng dari jasaboga A, B, dan C.

Hasil menunjukkan bahwa jasaboga Adan C memiliki persentase 67,34% dan 66,69% dengan titik kritis pada tahap pengemasan, jasaboga B memiliki persentase 57,74% dengan titik kritis pada tahap pengolahan dan pengemasan. Nilai ALT dari sampel ayam goreng jasaboga A dan B melebihi standar baku mutu, MPN *Coliform* ketiga sampel telah melebihi standar baku mutu, dan bakteri *E.coli* ditemukan pada sampel jasaboga B. Pengujian BMP MSG pada ketiga sampel jasaboga A, B, dan C adalah 13.200 mg/kg, namun dari ketiganya tidak ada yang mengandung formalin. Ketengikan hanya ditemukan pada sampel jasaboga A, sedangkan warna merah muda hanya ditemukan pada sampel jasaboga C.

**Kata kunci :** HACCP, uji cemaran, jasaboga