

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2023**

ABSTRAK

ZAHRA TAZKIANISA HADI

STUDI KUALITATIF ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* DI JASA BOGA “MAC” TASIKMALAYA

Jasa Boga atau catering adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Makanan yang disajikan kepada konsumen harus memenuhi persyaratan standar keamanan pangan dan setiap orang yang terlibat dalam pengelolaan harus dapat mengendalikan resiko bahaya pada pangan. Untuk dapat memenuhi persyaratan standar keamanan pangan maka perlu dilakukan penerapan pedoman cara produksi pangan olahan yang baik atau *good manufacturing practice* yang merupakan aktivitas dasar yang dibutuhkan untuk memelihara lingkungan yang higienis dari mulai pengadaan bahan hingga makanan siap dikonsumsi dengan mengedepankan keamanan pangan untuk konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan *good manufacturing practice* serta merekomendasikan tindak lanjut penerapan *good manufacturing practice* di jasa boga “MAC” Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Informan utama dalam penelitian ini adalah pemilik jasa boga, penjamah makanan dan konsumen. Sedangkan informan triangulasi dalam penelitian ini adalah pihak puskesmas yang bertanggung jawab dalam inspeksi sanitasi jasa boga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total aspek *good manufacturing practice* yang sesuai adalah sebanyak 66 aspek dari 17 variabel sedangkan total aspek yang tidak sesuai sebanyak 41 aspek dari 14 variabel yaitu variabel lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, bahan, proses pengawasan, laboratorium, karyawan, pengemas, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan serta penarikan produk. Rekomendasi tindak lanjut diberikan terhadap 41 aspek dari 14 variabel yang belum memenuhi standar sehingga akan menjadi evaluasi bagi perusahaan dalam memperbaiki masalah atau penyimpangan yang terjadi demi meningkatkan keamanan pangan yang diproduksi serta citra perusahaan.

Kata Kunci : Jasa Boga, Manajemen Keamanan Pangan, Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik

ABSTRACT

ZAHRA TAZKIANISA HADI

***THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE AT “MAC”
TASIKMALAYA CATERING SERVICES : A QUALITATIVE STUDY
ANALYSIS***

Catering services are food management businesses that are served outside the business premises based on orders placed by individuals or business entities. Food served to consumers must meet food safety standard requirements and everyone involved in management must be able to control the risk of food hazards. To be able to meet the requirements of food safety standards, it is necessary to implement guidelines for good processed food production methods or good manufacturing practices, which are the basic activities needed to maintain a hygienic environment from procurement of ingredients to ready-to-consume food by prioritizing food safety for consumers. The aim of this research is to analyze the implementation of good manufacturing practices and recommend follow-up actions to implement good manufacturing practices in the Tasikmalaya "MAC" food service. The research method used is descriptive qualitative. The main informants in this research are catering service owners, food handlers and consumers. Meanwhile, the triangulation informant in this research is the community health center which is responsible for food service sanitation inspections. The research results show that the total aspects of good manufacturing practice that are appropriate are 66 aspects from 17 variables, while the total aspects that are not appropriate are 41 aspects from 14 variables, namely location, building, sanitation facilities, machines/equipment, materials, monitoring processes, laboratories, employees, packaging, storage, maintenance and sanitation programs, documentation and record keeping, training and product recalls. Follow-up recommendations are given for 41 aspects of 14 variables that do not meet the standards so that it will become an evaluation for the company in correcting problems or irregularities that occur in order to improve the safety of the food produced and the company's image.

Keyword : *Catering Services, Food Safety Management, Good Manufacturing Practice*