

**SKRIPSI**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

**ANALISIS SISTEM PENGOLAHAN DAN KUALITAS KERIPIK  
TEMPE DI INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK TEMPE HJ.  
AOM KEBAYORAN BARU JAKARTA SELATAN TAHUN 2018**

**OLEH:**

**LAILATURROHMAH**

**1405015082**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**

**JAKARTA**

**2018**

**SKRIPSI**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA**

**ANALISIS SISTEM PENGOLAHAN DAN KUALITAS KERIPIK  
TEMPE DI INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK TEMPE HJ.  
AOM KEBAYORAN BARU JAKARTA SELATAN TAHUN 2018**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan  
Masyarakat**

**OLEH:**

**LAILATURROHMAH**

**1405015082**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT**

**FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**

**JAKARTA**

**2018**

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Lailaturrohmah  
NIM : 1405015082  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : Analisis Sistem Pengolahan dan Kualitas Keripik Tempe di Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Hj. Aom Kebayoran Baru Tahun 2018

Skripsi dari mahasiswa tersebut diatas telah berhasil dipertahankan dihadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar sarjana Kesehatan Masyarakat pada Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pro. DR. Hamka.

Jakarta, 31 Agustus 2018

### TIM PENGUJI

Pembimbing I : Nanny Harmani, SKM., M.Kes (  )  
Penguji I : Ony Linda, SKM., M. Kes (  )  
Penguji II : Dian Kholika Hamal, SKM., M.Kes (  )

## ABSTRAK

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
PROGRAM SARJANA KESEHATAN MASYARAKAT  
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
SKRIPSI, 01 Agustus 2018

Lailaturrohmah, Nannya Harmani, SKM., M. Kes, Mouhamad Bigwanto, SKM., M. PHM

### **“Analisis Sistem Pengolahan dan Kualitas Keripik Tempe di Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Hj. Aom Kebayoran Baru Tahun 2018”**

Pengolahan Makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengolahan dan kualitas keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru Jakarta selatan tahun 2018 yaitu keadaan peralatan produksi, fasilitas sanitasi, higiene karyawan, prinsip higiene dan sanitasi makanan dan kualitas keripik tempe.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Instrument yang digunakan yaitu Pedoman wawancara mendalam dan pedoman observasi menggunakan lembar cheklis dengan jumlah responden 5 yaitu, 1 pemilik dan 4 pekerja. Penelitian ini dilakukan di Industri Rumah Tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru pada bulan April 2018.

Hasil dari penelitian ini didapatkan bahwa kebersihan peralatan, fasilitas sanitasi dan higiene pekerja tidak memenuhi syarat karena penyimpanan peralatan hanya digantung didinding dapur, tidak tersedianya tempat sampah dan toilet, pekerja tidak menggunakan masker, celemek ataupun sarung tangan saat proses pengolahan. Proses pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan proses pengemasan memenuhi syarat sedangkan proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Permenkes No. 1096 tahun 2011. Uji cemaran mikroba yang dilakukan pada ketiga sampel keripik tempe ditemukan cemaran total bakteri sebanyak  $2,1 \times 10^5$  koloni/g, uji cemaran *E.coli* ditemukan sebanyak 0 sel dan uji kapang ditemukan  $<3$  koloni/g dengan jenis kapang *Aspergillus niger* dan *Penicillium sp*

Simpulan dan saran dari penelitian ini bahwa sistem pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru belum sepenuhnya memenuhi syarat Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan Peraturan Kepala BPOM RI tahun 2012 diantaranya kebersihan peralatan, higiene pekerja, penyediaan fasilitas sanitasi, cara pengolahan, proses pengangkutan dan proses penyimpanan. Sehingga perlu ada peningkatan kualitas dan kebijakan dari pemilik industri rumah tangga serta perlu ada peningkatan fasilitas sanitasi di industri rumah tangga.

Kata Kunci: Keripik Tempe, Pengolahan Makanan dan Cemaran Mikroba

## ABSTRACT

**FACULTY OF HEALTH SCIENCES  
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY PROF. DR. HAMKA  
GRADUATE PROGRAM OF PUBLIC HEALTH  
ENVIRONMENTAL HEALTH CARE**  
Thesis, 01 of August 2018

Lailaturrohmah, Nanny Harmani, SKM., M. Kes, Mouhamad Bigwanto, SKM., M. PHM

### **"Analysis of Processing Systems and Quality of Tempe Chips in the Home Industry Tempe Chips Hj. Aom Kebayoran Baru in 2018 "**

Food Processing is an activity of cooking raw food ingredients into fast food, quality and safe for consumption. The purpose of this study was to know the processing and quality of tempe chips in the home industry of Hj. Aom tempe chips Kebayoran Baru South Jakarta in 2018, namely the state of production equipment, sanitation facilities, employe hygiene, principel of food hygiene and sanitation and the quality of tempe chips.

This type of research is qualitative. The instruments used are in-depth interview guidelines and observation guidelines using cheklis sheets with the number of respondents 5 namely, 1 owner and 4 workers. This research was conducted in the Home Industry Hj. Aom tempe chips Kebayoran Baru in April 2018.

The results of this study found that the cleanliness of equipment, sanitation and hygiene facilities workers did not meet the requirements because the storage of equipment was only hung on the wall, there was no garbage bin and toilet, workers did not use masks, aprons or gloves during processing. The process of selecting raw materials, storage of raw materials and packaging process meets the requirements while the processing, transportation and storage process does not meet the requirements set by the Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011. Tests of microbial contamination carried out on three samples of tempe chips found total bacterial contamination of  $2.1 \times 10^5$  colony / g, E.coli contamination test was found as many as 0 cells and mold tests were found <3 colonies / g with mold types *Aspergillus niger* and *Penicillium* sp

The conclusions and suggestions from this study that the processing system of tempe chips in household industries is Hj tempe chips. Aom Kebayoran Baru has not fully fulfilled the requirements of the Minister of Health Regulation No. 1096 / MENKES / PER / VI / 2011 and the Head of BPOM RI Regulation in 2012 including cleanliness of equipment, worker hygiene, provision of sanitation facilities, processing methods, transportation processes and storage processes. So there needs to be an improvement in the quality and policies of home industry owners and there is a needed to increase sanitation facilities in household industries.

Keywords: Tempe Chips, Food Processing and Microbial Contamination



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti .....	5
1.4.2 Manfaat Bagi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Uhamka.....	6

1.4.3 Manfaat Bagi Tempat Penelitian .....	5
1.5 Ruang Lingkup Peneliti .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI</b>	
2.1 Keripik Tempe	
2.1.1 Pengertian Keripik Tempe .....	7
2.1.2 Proses Pengolahan Keripik Tempe .....	8
2.1.3 Kandungan Gizi Keripik Tempe .....	8
2.1.4 Syarat Mutu Keripik Tempe .....	9
2.1.5 Bahan Tambahan Makanan	
A. Minyak Goreng .....	9
B. Bawang Putih .....	10
2.2 Higiene dan Sanitasi Makanan.....	10
2.2.1 Prinsip Higiene dan sanitasi Makanan.....	10
A. Pemilihan Bahan Baku.....	11
B. Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
C. Proses Pengolahan.....	12
D. Pengangkutan Makanan.....	13
E. Penyimpanan Makanan Jadi.....	13
F. Penyajian Makanan.....	14
2.3 Fasilitas Sanitasi.....	14
2.4 Higiene Pekerja.....	16
2.5 Peralatan.....	16
2.6 Kontaminasi Makanan .....	18
2.6.1 Kontaminasi Biologis.....	18
2.6.2 Kontaminasi Kimia .....	19
2.6.3 Kontaminasi Fisik .....	19
2.7 Escherichia Coli	
2.7.1 Pengertian <i>Escherichia Coli</i> .....	20
2.7.2 Karakteristik <i>Escherichia Coli</i> .....	20
2.7.3 Faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan bakteri <i>E.coli</i> pada makanan .	20
2.8 Kapang	
2.8.1 Pengertian Kapang .....	21

2.9 Kerangka Teori .....	21
<b>BAB III KERANGKA PIKIR DAN DEFINISI ISTILAH</b>	
3.1 Kerangka Pikir .....	24
3.2 Definisi Istilah.....	25
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
4.1 Desain Penelitian .....	30
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
4.3 Informan Penelitian.....	30
4.4 Instrumen Penelitian .....	31
4.5 Teknik Pengumpulan Data.....	31
4.6 Pengolahan Data .....	34
4.7 Analisis Data.....	35
<b>BAB V HASIL</b>	
5.1 Gambaran Umum Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Hj. Aom Kebayoran Baru	36
5.2 Identitas Informan.....	36
5.3 Hasil Penelitian.....	37
5.3.1 Gambaran Umum.....	37
5.3.2 Peralatan Produksi .....	39
5.3.3 Fasilitas Sanitasi.....	42
5.3.4 Higiene Pekerja.....	49
5.3.5 Pemilihan Bahan Baku.....	52
5.3.6 Penyimpanan Bahan Baku .....	55
5.3.7 Cara Pengolahan Keripik Tempe .....	58
5.3.8 Pengangkutan Makanan Jadi.....	61
5.3.9 Penyimpanan Makanan Jadi .....	63
5.3.10 Pengemasan .....	66
5.3.11 Keadaan Keripik Tempe .....	68



5.3.12 Uji Kadar Total Bakteri .....	69
5.3.13 Uji Kadar <i>E.coli</i> .....	70
5.3.14 Uji Kadar Kapang .....	71

## **BAB VI PEMBAHASAN**

6.1 Keterbatasan Penelitian.....	73
6.2 Peralatan Produksi .....	73
6.3 Fasilitas Sanitasi.....	74
6.4 Higiene Pekerja .....	75
6.5 Pemilihan Bahan Baku.....	76
6.6 Penyimpanan Bahan Baku.....	76
6.7 Pengolahan Keripik Tempe.....	77
6.8 Pengangkutan Makanan Jadi.....	79
6.9 Penyimpanan Makanan Jadi .....	79
6.10 Penyajian/Pengemasan.....	80
6.11 Keadaan Kripik Tempe .....	81
6.12 Uji Kadar Total Bakteri .....	81
6.13 Uji <i>E.coli</i> .....	82
6.14 Uji Kapang .....	83

## **BAB VII SIMPULAN DAN SARAN**

7.1 Simpulan .....	85
7.2 Saran .....	86

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	87
-----------------------------	----

## **LAMPIRAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Keripik merupakan hasil olahan makanan yang menjadi cemilan dikalangan masyarakat Indonesia pada umumnya selain rasa yang enak dan gurih, keripik juga memiliki nilai jual yang terjangkau. Keripik harus diolah dengan baik sehingga tekstur, warna dan citarasa sehingga dapat menghasilkan kualitas yang baik. Salah satu keripik yang menjadi cemilan masyarakat luas yang kaya akan protein nabati yaitu keripik tempe

Keripik tempe (*chips tempe*) merupakan makanan yang dibuat dari tempe kedelai berbentuk lempengan/iris tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu (SNI, 1992). Melewati beberapa proses pengolahan sehingga menjadi makanan yang siap dikonsumsi.

Kandungan yang terdapat dalam keripik tempe per 100 gram, air 3.3 g, energi 581 kkal, protein 12.1 g, lemak 40.6 g, karbohidrat 41.7 g, serat 2.2 g, abu 2.3 g, kalsium 237 mg, fosfor 116 mg, besi 6.9 mg, karoten total 320 ug, tiamin 0.35 mg, vit C 0 (Mahmud, 2009).

Didalam surat Al-Maidah ayat 88, yang berbunyi:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya: “dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”. Didalam ayat tersebut menjelaskan perintah Allah SWT untuk memakan makanan yang sehat bukan yang berbahaya bagi tubuh.

Proses pembuatan keripik tempe diawali mengiris tipis tempe yang terbuat dari tempe kemudian digoreng. Pembuatan keripik tempe dilakukan oleh sebuah industri baik skala kecil ataupun besar, saat ini jumlah industri nasional di Indonesia berjumlah 3,8 juta unit diantaranya 1,5 juta merupakan industri pangan (KemenPerin RI, 2017). Yang selalu melakukan inovasi dalam pengolahan makanan terutama dalam pengolahan keripik tempe.

Dalam proses pengolahan keripik tempe, sangat diperlukan untuk mendapatkan hasil akhir produk yang memenuhi standar pangan yang baik. Kualitas hasil akhir sangat penting untuk melindungi konsumen dari produk yang tidak baik karena saat ini terdapat berbagai peraturan mengenai kualitas pangan, serta masyarakat mulai sadar pentingnya kebersihan dan keamanan pangan yang dikonsumsi (Bambang dkk, 2014).

Produk yang aman dikonsumsi diperoleh dari bahan baku yang baik, diolah secara baik dan benar, serta dikemas dan didistribusikan secara baik sehingga dihasilkan produk berkualitas saat diterima oleh konsumen (Narumi dkk, 2009).

Bahan baku keripik tempe dapat terkontaminasi bakteri saat proses pembuatan. Adanya kontaminasi akan mengurangi kualitas keripik tempe karena kontaminan yang ikut tumbuh, sehingga dapat menimbulkan penyakit dan membuat kualitas keripik tempe berkurang. Bakteri yang biasa mengkontaminasi produk makanan adalah bakteri *E.coli* dan sejenis kapang/khamir dan dijadikan standar kebersihan pangan keripik tempe (SNI, 1992).

*Escherichia coli* (*E.coli*) merupakan bakteri yang biasa digunakan sebagai indikator mikrobiologis makanan, sehingga keberadaan *E.coli* dalam makanan dapat menunjukkan praktek sanitasi yang buruk (Wijaya, 2009). Kapang/khamir termasuk mikroba yang penting dalam industri pangan dan juga bisa menjadi penyebab kerusakan makanan.

Pada penelitian tentang pengendalian mutu dan konsep HACCP pada keripik tempe di UKM Wahyu Jaya oleh Tiara Kustiningrum tahun 2013 diketahui cemaran mikroba kapang ( $1,2 \times 10^5$  CFU/g) tidak sesuai dengan SNI 01-2602:1992. Sedangkan hasil penelitian yang dilakukan pada makanan dan minuman di Jakarta Pusat ditemukan 61,54% terkontaminasi mikroba *E.coli* (Yunaenah, 2009).

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dapat menjadi media bagi suatu penyakit. Penyakit akibat makanan yang terkontaminasi oleh mikroorganisme atau racun disebut penyakit bawaan makanan (*food-borne disease*) (Herman dkk, 2015). Berdasarkan data statistik mengenai penyakit bawaan makanan dinegara maju menunjukkan 60% dari kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh penanganan makanan hygiene sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan sehingga terjadi kontaminasi pada makanan (Rahmani, 2015).

Industri keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru merupakan tempat menyelenggarakan pengolahan keripik tempe bagi masyarakat untuk kebutuhan pangan. Rata-rata hasil dari keripik tempe dijual disekitar warung wilayah Hj. Aom Kebayoran Baru dan didaerah Jakarta lainnya. Karena banyaknya permintaan masyarakat dalam produksi keripik tempe sehingga harus disesuaikan dengan standar dalam proses pembuatan keripik tempe. Dalam proses pengolahan keripik tempe, bagian pengrajin keripik tempe dihadapkan pada potensi bahaya yang ditimbulkan antara lain bakteriologis makanan, air, tenaga penjamah dan alat ataupun kontaminasi dari lingkungan sekitar.

Kemajuan yang saat ini dicapai pada sektor industri nasional maupun pada tingkat regional, perkembangan industri rumah tangga didaerah Hj. Aom Kebayoran Baru telah mengalami kemajuan yang cukup baik. hal ini tercermin dalam peningkatan jumlah unit usaha, tenaga kerja, nilai investasi, nilai produksi dan nilai tambah yang dihasilkan serta semakin berkembangnya jenis dan produk industri rumah tangga didaerah ini.

Hasil studi pendahuluan yang ditemukan di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom masih ada karyawan ataupun pemilik yang tidak memperhatikan higiene perorangan (*personal hygiene*) pada saat pengolahan keripik tempe, seperti tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan sarung tangan pada proses pengolahan keripik tempe yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis ingin melakukan penelitian di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru ini dengan judul Analisis Sistem Pengolahan dan kualitas keripik tempe pada industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru tahun 2018.

## 1.2 Rumusan Masalah

Keripik tempe merupakan makanan yang dibuat dari tempe kedelai berbentuk lempengan/irisian tipis yang digoreng dengan atau tanpa penambahan tepung dan bumbu (SNI, 1992). Masyarakat luas menjadikan keripik tempe sebagai cemilan yang kaya akan protein nabati dan dapat bertahan lama dalam beberapa waktu.

Keripik tempe memiliki batasan cemaran kadar total bakteri dengan batasan maksimal  $10^5$  koloni/g, bakteri *E.coli* dengan batas maksimal 0 koloni/g dan kadar batas kapang/khamir dengan batas maksimal dengan batas maksimal  $10^4$  koloni/g (SNI, 1992).

Berdasarkan latar belakang diatas industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom masih ditemukan mengenai higiene karyawan dan proses pengolahan keripik tempe yang tidak sesuai dengan Peraturan Kepala B-POM tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga tahun 2012 dan Peraturan Kementerian Kesehatan tentang pedoman Higiene dan Sanitasi Jasa Boga tahun 2011, sehingga permasalahan itu perlu diteliti.

### **1.3 Tujuan**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Analisis Sistem Pengolahan Dan Kualitas Keripik Tempe Di Industri Rumah Tangga Keripik Tempe Hj. Aom Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2018.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui peralatan produksi yang digunakan pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
2. Mengetahui fasilitas sanitasi (air bersih, toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat pencucian alat, saluran pembuangan air limbah) pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
3. Mengetahui hygiene pekerja pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
4. Mengetahui proses pemilihan bahan baku pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
5. Mengetahui proses penyimpanan bahan baku pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
6. Mengetahui proses pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom



7. Mengetahui proses pengangkutan makanan jadi kedalam wadah penyimpanan pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
8. Mengetahui proses penyimpanan makanan jadi pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
9. Mengetahui proses penyajian/pengemasan pada pengolahan keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
10. Mengetahui keadaan keripik tempe (penampakan, ukuran, bagian yang tidak utuh, tekstur, warna dan ganda rasa) di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
11. Mengetahui kadar total bakteri pada keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
12. Mengetahui kadar cemaran *E.coli* pada keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom
13. Mengetahui kadar cemaran kapang/khamir pada keripik tempe di industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti**

Dapat mengetahui proses pengolahan dan kualitas keripik tempe sehingga dapat menerapkan hasil studi dalam bidang kesehatan masyarakat khususnya dalam pelaksanaan proses penyediaan makanan dengan menggunakan kaidah-kaidah ilmiah sebagaimana telah ditetapkan dengan suatu sistem standar nasional maupun internasional khususnya mengenai kualitas makanan serta dapat menyelesaikan tugas akhir yaitu Skripsi.

##### **1.4.2 Manfaat Bagi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan**

Dapat dijadikan suatu bahan dasar untuk penelitian lebih lanjut dan sebagai dokumentasi data penelitian kualitas makanan dengan menggunakan Standar Nasional Indonesia.

##### **1.4.3 Manfaat Bagi Tempat Penelitian**



Dapat menggunakan sebagai masukan untuk pengembangan sistem pengolahan keripik tempe dalam meningkatkan kualitas pada industri rumah tangga keripik tempe Hj. Aom Kebayoran Baru.

### 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengolahan dan kualitas keripik tempe di industri rumah tangga Hj. Aom Kebayoran Baru Jakarta Selatan tahun 2018. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang akan mengambil data primer. Cara memperoleh data primer dilakukan dengan menggunakan lembar *cheklis* selanjutnya penulis melakukan wawancara secara mendalam dengan pihak-pihak terkait seperti pengelola dan karyawan industri rumah tangga serta uji laboratorium.



## DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, Dr. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Press
- Amalia Cita, D. 2016. *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan keripik Tempe Benguk di Industri Rumah Tangga “Bu Siti”*. Skripsi. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Arisman. 2009. *Keracunan Pangan*. Jakarta: EGC
- Bambang, Andrian G, Fatimawali, Novel, S. Kojong. 2014. *Analisis Cemaran Bakteri Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT, Volume (3): 325-334
- Cahyani, Agustina. 2017. *Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CCPB) Pada Pembuatan Keripik Tempe di UKM Halawa Dukuh Pokoh, Gondang, Sragen*. Other thesis. Universitas Sebelas Maret
- Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 2000. *Tentang Pengolahan Makanan*. [http://www.warintek.hol.es/artikel/pangan/PIWP/keripik\\_tempe.pdf](http://www.warintek.hol.es/artikel/pangan/PIWP/keripik_tempe.pdf)
- Fatmawati, Suci. Rosidi, Ali & Erna, Handarsari. 2013. *Hygiene Behavior Of Chef Based Food Hygiene Knowledge in the Operation of Food Processing in Center For education and training Sports Student in Central Java*. Semarang. Universitas Muhammadiyah semarang. Vol. 04. No. 08
- Gunawan, Imam. 2016. *Metode Penelitian Kulitatif Teoti & Praktik*. Jakarta: PT. /Bumi Aksara
- Herman, dkk. 2015. *Faktor-Faktor Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Yang Berhubungan Dengan Kejadian Food Borne Disease Pada Anak di Sekolah Dasar Negeri (SDN) Inpres 3 Tondo Kota Palu*. Universitas Tadulako. Vol. 1. No. 02
- Kementrian Perindustrian. 2017. *Industri Pangan Tumbuh 16 persen*. Jakarta: Koran Tempo.
- Kurnia, Prima Indah. 2015. *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Serta Tingkat Kepadatan Lalat Pada Tempat Pembuatan Keripik Sajai Balado*

- di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh Tahun 2015*. Skripsi. Payakumbuh. Universitas Sumatera Utara
- Kustiningrum, Tiara. 2011. *Pengendalian Mutu dan Penerapan Konsep HACCP Keripik Tempe di UKM Wahyu Jaya*. Laporan Tugas Akhir. Surakarta. Universitas Sebelas Maret
- Kusumaningsih, Sukardi & Wijana, Susinggih. 2005. *Studi Pengolahan Tempe Gambus Menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis*. Jurnal Teknologi Pertanian 3 (2):78-84
- Mahmud, K. Mein dkk. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Gramedia
- Masrukhi & Arsil, Poppy. 2008. *Kajian Mutu Keripik Tempe di Kabupaten Banyumas*. SMART. Yogyakarta
- Miranti, A. Edinda & Adi, Anis. 2016. *Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri*. Jurnal Universitas Airlangga vol 11 No. 2
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. Palembang. Politeknik Negeri Sriwijaya
- Mufidah, Nisrien. 2016. *Analisis Higiene Sanitasi dan Hazard Analysis Critical Control point (HACCP) Pengelolaan Makanan di "Katering X" Cinere, Depok, Jawa Bara 2016*. Depok. Universitas Indoneisa
- Narumi, dkk. 2009. *Deteksi Pencemaran bakteri Salmonella sp. Pada Udang Putih (Paneus Merguensis) Segar di Pasar Tradisional Kotamadya Surabaya*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, Volume 1,1:87-91
- Nurmila, Ika & Kusdiyantini, Endang. 2018. *Analisis Cemaran Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp Pada Makanan Ringan*. Semarang. Universitas Diponegoro. Berkala Bioteknologi. Vol. 1, no. 1
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Nomor 75/M-IND/PER/7/2010*
- Peraturan Kepala B-POM RI. 2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Nomor HK.03.1.23.04.12.2206*

- Peraturan Kementrian Kesehatan. 2011. Higiene Sanitasi Jasaboga Nomor 1096 Purba, Dreithson, dkk. 2013. *Effectiveness Assesment of Food Quality and Safety Inspection Program for Household Food Industry (HFI) in Cianjur District*. Jawa Barat. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan
- Rahmadhani, Dini & Sumarmi. 2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten*. Research study. Surabaya. Universitas Airlangga
- Rahmani, Nani & Handayani, Sarah. 2015. *Kontaminasi Bakteri Escherica Coli Pada Makanan dan Minuman Penjual Jajanan di Lingkungan Pendidikan Muhammadiyah Limau, Jakarta Selatan*
- Saryono & Anggraeni, Dwi. M. 2011. *Metodologi Penelitian kualitatif Dalam Bidang Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Sigid, Solekha & Ratnasari, Dewi. 2013. *Kepanteraan Umum Gizi Institusi Management Penyelenggaraan Makanan di RSUD A. Ungaran*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Ngudi Waluyo
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Keripik Tempe Goreng*
- Sumantri, Arif. 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana
- WHO, (2010). *Basic stps to Improve Safety of Street-vended Food*. Diakses 14 Juni 2018. <http://www.who.int>.
- Yunaenah. 2009. *Kontaminasi E.coli Pada Makanan Jajanan dikantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009*. Tesis. Depok. Universitas Indonesia
- Yuniarti, Rahmi & Azlia, Wifqi. 2015. *Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe*. Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 14, No. 1, Juni 2015
- Wijaya , R. 2009. *Penerapan Peraturan dan Praktek Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah di Sekolah Dasar Kota dan Kabupaten Bogor*. Skripsi. Institute Pertanian Bogor