

ABSTRAK

Nama : Robinhot Limbong

Program Studi : Kesehatan Masyarakat

Judul : Analisis penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsi-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.

Latar Belakang: Kapal Neptune Naiad adalah salah satu dari 12 kapal yang dioperasikan untuk proyek *seismic survey* lepas pantai/*offshore*, dimana aktifitas penyelenggaraan makanan dilakukan di atas kapal ini seperti menerima bahan makanan, menyimpan bahan makanan, mengolah bahan makanan dan menyajikan makanan masak/matang. Dari survey awal ditemukan beberapa kondisi yang tidak ideal seperti penyimpanan kering dan beku tampak terlalu penuh dan tidak rapi, *rice cooker* yang rusak dan pekerja dapur yang tidak memakai sarung tangan yang sesuai ketika memotong ikan.

Tujuan: menganalisis penerapan keamanan pangan berdasarkan prinsip prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di kapal Neptune Naiad PT. BGP Indonesia tahun 2018.

Metode: penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menggunakan metode observasi, wawancara mendalam dan studi literatur.

Hasil: Berdasarkan prinsip-prinsip HACCP, penerapan keamanan pangan di kapal Neptune Naiad sudah cukup baik. Penerapan prinsip identifikasi bahaya sampai kepada prinsip dokumentasi sudah diterapkan dengan baik, meskipun temuan seperti tempat penyimpanan beku dan kering tidak disusun dengan rapi, beberapa bahan makanan diletakkan di lantai, dokumentasi menu makanan dan pengambilan sampel yang belum dijalankan harus menjadi perhatian tim inspeksi.

Saran: meninjau ulang kebijakan dan standar prosedur yang dimiliki oleh perusahaan dan mengganti dengan penerapan HACCP sebagai prosedur keamanan pangan yang digunakan di kapal Neptune Naiad.

Kata kunci: HACCP, Keamanan Pangan, Neptune Naiad