

## ABSTRAK

**Farhan Muqaffi. Analisis Pra Penerapan Manajemen Keamanan Makanan Berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang Berimplikasi terhadap Kepuasan Konsumen di Yufeto Catering Bandung. Pembimbing Agus Sudono, S.E., M.M. dan Wendi Andriatna, STP., M.Si.**

Kota Bandung sebagai salah satu tujuan destinasi pariwisata mempunyai berbagai macam industri pendukung salah satunya adalah industri katering. Seiring berkembangnya katering di kota Bandung timbul suatu masalah diantaranya adalah *food borne disease* yaitu keadaan tercemarnya suatu makanan sehingga makanan tersebut tidak layak dan tidak aman untuk dikonsumsi. Salah satu katering di kota Bandung yang memiliki potensi masalah serupa adalah Yufeto Catering Bandung karena belum memiliki manajemen keamanan makanan yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pra penerapan manajemen keamanan makanan berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) terhadap kepuasan konsumen Yufeto Catering Bandung.

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dan verifikatif dengan jumlah responden konsumen sebanyak 110 orang, menggunakan teknik analisis regresi linier sederhana. Berdasarkan hasil yang diperoleh menunjukkan adanya pengaruh positif keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen Yufeto Catering Bandung.

*Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP adalah sistem yang dapat mencegah atau meminimalisir potensi bahaya keamanan makanan yang dapat terjadi dalam diagram alur produksi dengan cara menganalisis potensi bahaya, menentukan titik kritis, batas kritis, langkah yang perlu dilakukan dan perekaman mengenai bahaya tersebut. Implementasi prinsip keamanan makanan berbasis HACCP perlu dilakukan di Yufeto Catering Bandung sehingga makanan yang aman dapat dihasilkan dan menciptakan kepuasan konsumen. Komitmen dan kemauan pemilik serta manajemen untuk menerapkan HACCP di Yufeto Catering Bandung adalah langkah awal yang dapat dilakukan untuk mewujudkan penerapan prinsip keamanan makanan.

Kata kunci: Food Borne Disease, HACCP, Keamanan Makanan, Katering, Yufeto Catering Bandung.

## ABSTRACT

**Farhan Muqaffi. Analysis Pre-Application of Food Safety Management Based on Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Which Implications Customer Satisfaction in Yufeto Catering Bandung. Guidances by Agus Sudono, S.E., M.M. and Wendi Andriatna, STP., M.Si.**

Bandung as one of the goals tourism destinations have a wide variety of industries supporting one of which is the catering industry. As the development of catering in the city arises a problem which are food borne disease that is the state of contamination of the food so that the food is unfit and unsafe for consumption. One of catering in the city which has the potential similar problem is Yufeto Catering Bandung because it has not had a good food safety management. This study aimed to analyze the influence of pre-application-based food safety management Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on consumer satisfaction Yufeto Catering Bandung.

The method used is descriptive and verification method with a number of consumer respondents as many as 110 people, using simple linear regression analysis techniques. Based on the results obtained indicate a positive effect on customer satisfaction in food safety Yufeto Catering Bandung.

Hazard Analysis Critical Control Point or HACCP is a system that can prevent or minimize potential food safety hazards that can occur in the production flow chart by analyzing potential hazards, determine the critical points, critical limits, steps that need to be done and the recording of such hazards. Implementation of HACCP-based food safety principles need to be done in Yufeto Catering Bandung so that safe food can be produced and creating customer satisfaction. Commitment and willingness of the owners and management to implement HACCP in Catering Yufeto Bandung is the first step that can be done to realize the application of the principles of food safety.

Keywords: Food Borne Disease, HACCP, Food Safety, Catering, Yufeto Catering Bandung.