

# TRAINING ALLERGEN



# Topik

- Prinsip Alergi Terhadap Makanan
- Material Makanan Alergen
- Program pengaturan Alergen
- Alergen Cleaning

# **PRINSIP ALERGI TERHADAP MAKANAN**

# **PRINSIP ALERGI TERHADAP MAKANAN**

# Definisi

- Apa yang dimaksud dengan Alergi terhadap Makanan:  
kondisi kekebalan dari orang yang terlalu sensitif, membuat dirinya tidak terlindung dari allergen makanan. Biasanya mengakibatkan reaksi yang serius dan dapat mengakibatkan kematian.
  - » Bawaan dari lahir
  - » Dikenali saat bertumbuh
- Contoh Alergi Makanan:
  - Makan seafood (udang, kepiting) → gatal-gatal/biduran
  - Makan telur → bisulan

- **Allergen** adalah komponen dalam makanan yang dapat menyebabkan reaksi fisiologis karena respon imunologi (mis kacang-kacangan dan lain-lain yang diidentifikasi dalam undang-undang yang relevan dengan negara produksi penjualan )

# Bagaimana Alergi Bisa Terjadi?





# Prinsip Alergi pada Makanan

- Penyebab pastinya tidak diketahui
- Diperkirakan sekitar 1% orang dewasa dan 5-6% anak-anak memiliki alergi makanan yang serius.
- Sekitar 950 reaksi terhadap alergi yang parah dan membutuhkan perawatan RS terjadi setiap tahunnya di US. (Menurut data USDA 15% populasi US alergi terhadap beberapa jenis makanan.
- Sedangkan di Inggris diperkirakan sekitar 15 juta penduduk merupakan penderita alergi terhadap berbagai macam zat bukan hanya makanan (1 dari 4 orang)
- Individu yang alergi bisa bereaksi terhadap jumlah yang sangat kecil dari alergen (partikel debu).



# Ciri Ciri Alergi



# MATERIAL MAKANAN ALERGEN

# 1. CEREAL MENGANDUNG GLUTEN & PRODUK TURUNANNYA : gandum, rye, barley, oat, spelt, kamut atau sejenisnya, dan produk-produknya

- Dedak (bran), tepung roti, *bulgar*, ekstrak sereal, *couscous*, *cracker meal*, *durum*, tepung durum, *enriched flour*, farina, gandum utuh, tepung gandum, penyedap alami dan buatan, protein dihidrolisis, kecap, tepung, malt, karamel, dll.



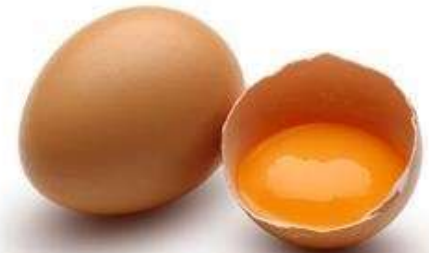
## 2. CRUSTACEA ( GOLONGAN UDANG) DAN SHELLFISH ( GOLONGAN KERANG)

- Kepiting, udang, lobster, (*langouste*, *langoustine*, *scampi*, ikan karang, *tomalley*), udang (crevette), siput (escargot), abalone, kerang, otot, tiram, bouillabaisse, kaldu ikan, bumbu alami dan buatan seafood, makanan laut penyedap dll.





# 3. TELUR



- Terdapat dalam produk telur dan turunannya (Eggnog, Mayonaisse, Meringue dan pada produk yang kemungkinan mengandung telur)



## 4. IKAN DAN PRODUK TURUNANNYA

- Ikan air tawar atau air asin, gurita, cumi-cumi, surimi, sushi, kerupuk ikan, ikan asin, terasi, petis, kecap ikan, ebi dll.



# 5. KACANG TANAH

- Terdapat dalam produk peanut dan turunannya seperti minyak kacang, kacang tanah, mixed nuts, kacang monyet, Nu-Nuts, perasa kacang, selai kacang, tepung kacang, protein kacang
- Kacang buatan didapat dari kacang yang telah deflavored dan reflavoured dengan kacang





## 6. KACANG KEDELAI

- Terdapat dalam produk kedelai dan turunannya (Susu Kedelai, Tauge, Tahu, Tempe, Miso, Soy Sauce dll) dan pada produk yang kemungkinan mengandung kedelai



# 7. SUSU

- Terdapat dalam produk susu dan turunannya (Susu Skim, Susu Evaporate, Susu Pasteurisasi, Mentega, Butter, Yoghurt, Keju, Butter milk, Cream Chees serta pada produk yang kemungkinan mengandung susu).



# TREE NUTS DAN PRODUK TURUNANNYA



Almond



Hazelnut



Kenari/walnut



Kacang Mede/cashew



Pecan



Kacang brazil



Pisthacio



Madamia



Kelapa



# SELEDRI DAN PRODUK TURUNANNYA

- Seledri berpotensi menimbulkan alergi pada sejumlah orang yang peka. Seledri biasanya ditemukan sebagai garnish, bumbu makanan, dan jus seledri.





# MUSTARD DAN PRODUK TURUNANNYA

- Umumnya mustard dijumpai pada produk salad dressing dan vinaigrette.



# BIJI WIJEN DAN PRODUK TURUNANNYA

- seperti minyak wijen dapat menyebabkan alergi pada sebagian orang. Umumnya akan muncul reaksi alergi ringan sampai menengah berupa gatal-gatal, bengkak dan ruam merah pada bagian kulit



# SULPHUR DIOXIDE DAN SULFIT DENGAN KONSENTRASI > 10 PPM ATAU 10 MG/L

- Dihitung berdasarkan total SO<sub>2</sub> pada produk siap untuk dikonsumsi. Umumnya terdapat pada produk: udang beku, kentang goreng beku, acar, selai, manisan buah.





# LUPIN DAN PRODUK TURUNANNYA

- Lupin adalah genus tanaman berbunga dalam keluarga kacang-kacangan, Fabaceae. Bijinya digunakan untuk bahan makanan



# MOLUSCA DAN PRODUK TURUNANNYA



Kerang, remis, tiram



Siput



gurita



Cumi

# **PENERAPAN ALLERGEN MANAJEMEN PT AEROFOOD INDONESIA**

# 1. PT. Aerofood memberikan informasi material allergen dalam resep menu makananan yang dibuat oleh menu development/ Chef,

Desc: TONGSENG DAGING

Item Service	Item Description	Unit	Quantity Required	Item Yield	Item Unit Cost	Recipe Cost
<b>** Hot Plate **</b>						
7090144	KECAP MANIS AKU 6 KG/GLN	KG	0.06	98%	18291.67	1119.898
7100005	GARAM HALUS 0,5 KG	KG	0.05	98%	5000	255.102
7100007	LADA HALUS PUTIH 500GM	KG	0.05	100%	151800	7590
7120036	OIL COOKING / MINYAK GORENG 18	LTR	0.05	95%	10083.34	530.702
9010006	KOL PUTIH	KG	0.2	100%	8000	1600
9010043	SHALLOT / BAWANG MERAH	KG	0.05	100%	30000	1500
9010044	BAWANG PUTIH(GARLIC)	KG	0.1	100%	16500	1650
9010047	CABE RAWIT	KG	0.015	95%	12642	199.611
FC1116	BEEF SIRLOIN BUTT	KG	1	93%	74100	79677.419
<b>Sub- Cost:</b>						94122.732
<b>Recipe Cost:</b>						94122.732

Allergen Content : Kacang kedelai/Soy bean

2. Penumpang/customer airlines yang teridentifikasi memiliki alergi terhadap material allergen agar memilih menu special meal

# SPECIAL MEAL UNTUK PENUMPANG/CUSTOMER ALLERGEN

N o	Alergi terhadap	Gluten Intolerant Meal (GFML)	Low Laktose Meal (NLML)	Fruit Platter Meal (FPML)	Vegetarian Raw Meal (RVML)	Vegetarian vegan Meal Non dairy, no- egg (VGML)	Vegetarian Jain Meal (VJML)	Vegetarian Lacto Ovo Meal (VLML)	Vegetarian Oriental Meal (VOML)	Special Meal khusus(SPML)
1	Susu		V			V				
2	Telur					V				
3	Kacang tanah ( peanut)			V						<p>Tidak mengandung kacang- kacangan dan produk turunannya</p> <p>1. <u>groundnut</u> ( kacang tanah )</p> <p>2. <u>tree nut</u> ( Almond, kacang brasil, caponata, kacang mete, chestnut, Filbert / hazelnut, gianduja, pistachio, walnut, kemiri)</p> <p>3. Kacang kedelai dan produk turunannya ( <u>tempe</u>, tahu, kecap, miso, shoyu sauce, TVP)</p> <p>4. lupin dan turunannya</p>
5	Tree nut			V						
4	Kacang kedelai			V						
6	Gandum	V								
7	Ikan			V	V	V	V	V	V	Makanan yang tidak mengandung produk ikan, seafood dan turunannya
8	Crustacean/seafood ( lobster, udang, abalone, kerang)			V	V	V	V	V	V	Makanan yang tidak mengandung produk ikan, seafood dan turunannya
9	Seledri			V						Makanan yang tidak mengandung seledri
10	Mustard			V						Makanan yang tidak mengandung mustard ( umumnya terdapat dalam salad dressing ex : balsamic dressing, vinaigrette)
11	Wijen			V						Makanan yang tidak mengandung wijen dan produk turunannya ex : minyak wijen



N o	Alergi terhadap	Gluten Intolerant Meal (GFML)	Low Laktose Meal (NLML)	Fruit Platter Meal (FPML)	Vegetarian Raw Meal (RVML)	Vegetarian vegan Meal Non dairy, no- egg (VGML)	Vegetarian Jain Meal (VJML)	Vegetarian Lacto Ovo Meal (VLML)	Vegetarian Oriental Meal (VOML)	Special Meal khusus(SPML)
12	Sulfit			V	V					Makanan yang tidak mengandung pengawetsulfit ( Natrium/Kalium sulfit, Natrium/Kalium metabisulfit, Natrium/Kalium bisulfit) umumnya terdapat pada produk : udang beku, kentang goreng beku, acar, selai, manisan buah
13	Lupin			V						Tidak mengandung kacang- kacangan dan produk turunannya 1. groundnut ( kacang tanah ) 2. tree nut ( Almond, kacang brasil, caponata, kacang mete, chestnut, Filbert / hazelnut, gianduja, pistachio, walnut, kemiri) 3. Kacang kedelai dan produk turunannya ( tempe, tahu, kecap, miso, shoyu sauce, TVP) 4. lupin dan turunannya
14	Molusca ( cumi, gurita)			V	V	V	V	V	V	Makanan yang tidak mengandung produk ikan, seafood dan turunannya



3. Menu untuk Special Meal ditetapkan dari Corporate Chef dan digunakan untuk seluruh unit PT. Aerofood Indonesia. Material yang digunakan juga diidentifikasi allergen material untuk bahan baku yang digunakan untuk proses produksi special meal allergen

Menu : BEAN CURD W/VEGETABLE SOYA SAUCE

N o	Ingredient	Susu	Gan dum	Tel ur	ikan dan seafood ( <i>crustaceae</i> , <i>shellfish</i> dan <i>mollusca</i> )	Peanut, treenut, kacang kedelai dan lupin	Sulfit	Must ard	Wij en	Sul fit	seled ri
1	Bean Curd					V (kedelai)					
2	Soya Sauce					V ( kedelai					

4. Unit pada saat di lakukan penerimaan bahan baku special meal memastikan material yang digunakan untuk Special meal tersebut tidak terkontaminasi dengan material yang mengandung allergen dan dipastikan kemasannya tidak rusak/tertutup rapat

5. Lakukan proses yang terpisah untuk memproduksi makanan special meal allergen. Beri identifikasi dan label yang jelas label berisi informasi : nama ingredient dan tanggal kedatangannya
5. Lakukan proses yang terpisah untuk memproduksi makanan special meal allergen. **Tiap unit agar memiliki 1 set alat masak boiling pan, sauce pan, frying pan dan pengaduknya untuk membuat special meal khusus allergen**
  - **Holding chillers & Blast Chiller:** makanan SPML disimpan dalam keadaan tertutup rapat (wrapping) untuk menghindari kontaminasi silang
  - Beri label pada special meal tersebut ex : NLML, GFML, FPML, VJML dll
7. PT. Aerofood memberikan training allergen dan merupakan training mandatory setiap tahun kepada karyawan produksi baik yang memproduksi special meal atau regular
8. Penerapan allergen manajemen ini juga merupakan bagian yang dilakukan audit oleh internal audit HO setiap enam bulan sekali

# TERIMA KASIH

Create By: Ida Farida

