

ABSTRAK

Nama : Santi Prihartini
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Rancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point*
(HACCP) Bebek Peking Beku di PT XYZ

Produsen pangan olahan sebagai *primary consumer* PT XYZ yang telah menerapkan sistem keamanan pangan mempersyaratkan pemasok minimal harus menerapkan sistem keamanan pangan setara atau memasukan syarat keamanan pangan sebagai bagian standar mutu. Standar mutu keamanan pangan dapat dipenuhi dengan melakukan perancangan suatu sistem manajemen keamanan pangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi kelayakan program prasyarat termasuk *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standard Sanitation Operational Procedur* (SSOP) untuk kemudian dilakukan perancangan sistem HACCP bebek peking beku di PT XYZ. Penelitian ini dilakukan dengan studi lapangan melalui wawancara serta kaji dokumen di PT XYZ dan melakukan studi pustaka salah satunya *Codex Alimentarius International Food Standards, General Principles Of Food Hygiene* CXC 1-1969, 2020 yang menjadi acuan dalam perancangan sistem HACCP. Hasil dari penelitian ini yaitu terdapat 4 *point* penilaian yang belum diterapkan secara konsisten terkait aspek konstruksi dan layout bangunan. Masih terdapat dinding yang berjamur, pertemuan dinding dengan lantai yang mengelupas, langit – langit yang berjamur dan berkarat serta terdapat sarang laba-laba, hal tersebut menunjukkan bahwa program perawatan bangunan dan fasilitas serta sanitasi atau kebersihan yang sudah diterapkan belum sepenuhnya efektif. Perancangan HACCP dilakukan dengan penerapan 12 langkah (7 prinsip) yang terangkum yaitu, penyusunan tim, deskripsi produk dan identifikasi tujuan penggunaan produk, penyusunan dan verifikasi diagram alir, identifikasi bahaya (fisik, kimia, biologi dan alergen), penetapan CCP dan batas kritis, tindakan pemantauan, tindakan koreksi serta verifikasi prosedur HACCP dan dokumentasi. *Critical Control Point* (CCP) dari HACCP Bebek Peking Beku yaitu pada pengecekan metal. Bahaya mungkin ada akibat tidak terdeteksinya serpihan logam dari peralatan yang digunakan selama proses produksi akibat terjadi kerusakan atau ketidakefektifan pada mesin *metal detector*.

Kata Kunci: GMP dan SSOP, HACCP, Bebek Peking Beku

ABSTRACT

Producers of processed food as PT XYZ's primary consumers who have implemented a food safety system require suppliers to at least apply an equivalent food safety system or include food safety requirements as part of quality standards. Food safety quality standards can be met by designing a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) food safety management system. This study aims to evaluate the eligibility conditions of the prerequisite programs including Good Manufacturing Practice (GMP) and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) to then design a frozen peking duck HACCP system at PT XYZ. This research was carried out by field studies through interviews and reviewing documents at PT XYZ and conducting literature studies, one of which was Codex Alimentarius International Food Standards, General Principles Of Food Hygiene CXC 1-1969, 2020 which became a reference in designing the HACCP system. The results of this study, there are 4 points of assessment that have not been applied consistently, namely related to aspects of construction and building layout. There are still moldy walls, peeling corners, moldy and rusty ceilings and cobwebs, this shows that the building and facility maintenance program as well as sanitation or cleaning that has been implemented has not been fully effective. HACCP design is carried out by implementing 12 steps (7 principles) which are summarized, namely, assembling HACCP team, product description and identifying intended use and users, constructing flow diagram, verification of flow diagram, hazard identification (physical, chemical, biological and allergens), determination of CCP and critical limits, monitoring actions, corrective actions and verification of HACCP procedures and documentation. CCP (Critical Control Point) from HACCP Frozen Peking Duck, namely metal checking. There may be a hazard due to undetected metal debris from the equipment used during the production process due to damage or ineffectiveness of the metal detector machine.

Keywords: GMP and SSOP, HACCP, Frozen Peking Duck

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Kerangka Pemikiran	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Keamanan Pangan	4
2.2 <i>Prerequisite Program</i> (PRP)	4
2.3 <i>Sistem Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	5
BAB 3 METODE PENELITIAN	10
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	10
3.2 Jenis Penelitian	10
3.3 Informan dan <i>Key Informan</i>	10
3.4 Teknik Penelitian	10
3.4 Prosedur Penelitian	11
3.4.1. Evaluasi Program Prasyarat	11
3.4.2. Perancangan Sistem HACCP	13
BAB 4 HASIL DAN ANALISIS HASIL	19
4.1. Evaluasi Program Prasyarat	19
4.2. Perancangan Sistem HACCP	20
4.2.1. Penyusunan Tim HACCP	20
4.2.2. Deskripsi Produk	21
4.2.3. Identifikasi Tujuan Penggunaan Produk (<i>Intended Used of Product</i>)	23
4.2.4. Penyusunan Diagram Alir Proses	24
4.2.5. Verifikasi Diagram Alir	25
4.2.6. Identifikasi Bahaya, Batas Kritis dan Tindakan Pengendalian	27
4.2.7. Penetapan CCP	33
4.2.8. Penetapan Tindakan Pemantauan CCP	33
4.2.9. Penetapan Prosedur Verifikasi HACCP	35
BAB 5 PEMBAHASAN DAN PENDAPAT	36
5.1. Evaluasi Program Prasyarat	36
5.2. Perancangan Sistem HACCP	38
5.2.1. Penyusunan Tim HACCP	38
5.2.2. Deskripsi Produk	38
5.2.3. Alur Produksi dan Verifikasi Diagram Alir	39

5.2.4. Identifikasi Bahaya, Batas Kritis dan Tindakan Pengendalian.....	41
5.2.5. Penetapan CCP dan Tindakan Pemantauan.....	44
5.2.6. Verifikasi HACCP dan Dokumentasi.....	45
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	46
6.1. Kesimpulan.....	46
6.2. Saran.....	47
DAFTAR REFERENSI	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Aspek Penilaian CPPOB	13
Tabel 3.2. Kategori Peluang dan Frekuensi Terjadinya Bahaya	15
Tabel 3.3. Kategori Keparahan.....	16
Tabel 3.4. <i>Matriks Assessment</i>	16
Tabel 4.1. Hasil Penyimpangan atau Aspek yang Belum Dipenuhi Secara Konsisten...20	
Tabel 4.2. Tugas Ketua dan Anggota Tim HACCP	21
Tabel 4.3. Deskripsi Produk	22
Tabel 4.4. Diagram Alir Bebek Griller Beku	24
Tabel 4.5. Verifikasi Diagram Alir.....	25
Tabel 4.6. Hasil Uji Produk	26
Tabel 4.7. Identifikasi Bahaya dan Tindakan Pengendalian	27
Tabel 4.8. Penetapan CCP	33
Tabel 4.9. Pemantauan CCP	34
Tabel 4.10. Verifikasi HACCP	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran.....	2
Gambar 3.1 Pohon Keputusan CCP	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penilaian CPPOB (GMP&SSOP)	51
-------------------------------------------------------	----