

ABSTRAK

Nama : Maulana Malik
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : **PENERAPAN *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* PADA *INFLIGHT CATERING* PT XYZ**
Dosen Pembimbing : **Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM dan Ir. Syahril Makosim, M. Si, IPM**

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah suatu sistem jaminan mutu, keamanan pangan dan manajemen resiko dengan pendekatan pencegahan untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Penerapan sistem HACCP telah diterapkan oleh PT XYZ dalam proses produksi, akan tetapi masih sedikit studi yang menggali implementasi sistem dan penelusuran potensi celah yang dapat mengganggu pelaksanaan sistem. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi sistem HACCP di PT XYZ. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan metode observasi pada proses produksi menu ayam saus tiram. Titik kontrol yang digunakan dalam proses produksi ayam saus tiram adalah dengan pengontrolan suhu mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, blast chilling, hingga pemorsian. Hasil dari pengamatan atau observasi menemukan bahwa satu dari sepuluh penerapan HACCP belum sesuai dengan SNI 01-4852-1998 yaitu kegiatan monitoring. Monitoring tidak dilakukan saat pengecekan suhu inti makanan saat proses pemasakan. Sedangkan pelaksanaan prinsip HACCP yang lain seperti pembentukan tim HACCP, pendeskripsian produk, penyusunan diagram alir, pengidentifikasian bahaya, penentuan titik kritis, penentuan batas kritis, tindakan koreksi, tindakan verifikasi, dan pencatatan telah sesuai dengan standard nasional Indonesia (SNI).

Kata kunci : *Ayam Saus Tiram, HACCP, monitoring*

ABSTRACT

Name : *Maulana Malik*
Study Program : *Agricultural Industry Technology*
Title : ***IMPLEMENTATION OF Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) IN INFLIGHT CATERING PT XYZ***
Conselor : ***Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM dan Ir. Syahril Makosim, M. Si, IPM***

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a system of quality assurance, food safety and risk management with a preventive approach to ensure food safety for consumers. The implementation of the HACCP system has been implemented by PT XYZ in the production process, but there are still few studies that explore the implementation of the system and explore potential gaps that can interfere with the implementation of the system. The purpose of this study was to determine the implementation of the HACCP system at PT XYZ. This type of research is descriptive with the method of observation on the production process of oyster sauce chicken menu. The control point used in the oyster sauce chicken production process is to control the temperature starting from receiving raw materials, storage, cooking, blast chilling, to casting. The results of observations or observations found that one out of ten applications of HACCP was not in accordance with SNI 01-4852-1998, namely monitoring activities. Monitoring is not carried out when checking the core temperature of the food during the cooking process. Meanwhile, the implementation of other HACCP principles such as the formation of a HACCP team, product descriptions, preparation of flow charts, identification of hazards, determination of critical points, determination of critical limits, corrective actions, verification actions, and recording are in accordance with Indonesian national standards (SNI).

Key words : *chicken with oyster sauce, HACCP, monitoring*