

ABSTRAK

Nama : Dwi Sucianto
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan Standar BRC Edisi ke Tujuh pada Industri Wafer Stik di PT. XYZ
Dosen : 1. Dr.rer.nat. Ir. Abu Amar, IPM
2. Ir.Darti Nurani, M.Si

Industri pangan olahan adalah salah satu bidang industri yang cukup dinamis perkembangannya. Dalam bidang pangan olahan, wafer adalah salah satu komoditi yang cukup banyak di pasaran. Dalam perkembangannya, sistem manajemen keamanan pangan adalah hal yang wajib dijalankan oleh produsen pangan olahan. Sistem *Hazzard Crytical Control Point* (HACCP) adalah sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan dalam industri pangan olahan. Penerapan HACCP mengacu pada 7 prinsip HACCP seperti yang diatur dalam *CODEX Alimentarius Commision* (CAC) yang merupakan standar dasar dalam penerapan sistem HACCP dalam produk pangan olahan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang dilakukan dengan pengumpulan data dengan tiga cara: 1. Melakukan pengumpulan data melalui Pengamatan langsung di bagian terkait (Produksi, Gudang, Pembelian, *Human Resource, Engineering*, dan *Product Development*), 2. Wawancara terhadap manajemen dan karyawan yang terlibat dalam proses produksi terkait produk, proses dan pentingnya pengendalian mutu dalam produksi, dan 3. Mempelajari berbagai dokumen yang ada di perusahaan seperti *Standard Operating Procedure* (SOP), *Work Instruction* (WI), *Form*, dan dokumen pendukung lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji aturan terbaru dari BRC Edisi ke tujuh dan penerapannya dalam sistem manajemen keamanan pangan di PT XYZ, sebagai sarana untuk persiapan audit BRC yang dilakukan 1 tahun sekali oleh badan sertifikasi. Hasil dari Penilaian *Good Manufacturing Practice* (GMP) Hasil audit menunjukkan secara umum memenuhi standard GMP, sedangkan penilaian aspek HACCP sesuai dengan standar BRC bahwa masih memenuhi persyaratan HACCP sesuai dengan standar BRC.

Kata kunci: Wafer, Penilaian Keamanan Pangan

ABSTRACT

Nama : Dwi Sucianto
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan Standar BRC Edisi tujuh pada Industri Wafer Stik di PT. XYZ

Dosen : 1. Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM
2. Ir.Darti Nurani, M.Si

The processed food industry is one of the industrial fields that is quite dynamic in its development. In the field of processed food, wafers are a commodity that is quite a lot on the market. In its development, the food safety management system is mandatory for processed food producers. The Hazard Critical Control Point (HACCP) system is a food safety management system that is applied in the processed food industry. The application of HACCP refers to the 7 HACCP principles as stipulated in the CODEX Alimentarius Commission (CAC) which is the basic standard in the application of the HACCP system in processed food products. The method used in this study is a descriptive method which is carried out by collecting data in three ways: 1. Collecting data through direct observation in related sections (Production, Warehouse, Purchasing, Human Resource, Engineering, and Product Development), 2. Interviews with management and employees involved in the production process related to products, processes and the importance of quality control in production, and 3. Study various existing documents in the company such as Standard Operating Procedures (SOP), Work Instructions (WI), Forms, and other supporting documents. This study aims to examine the latest regulations from BRC Edition seventh and their application in the food safety management system at PT XYZ, as a means for preparing for a BRC audit which is conducted once a year by a certification body. Results of the Assessment of Good Manufacturing Practice (GMP) The results of the audit showed that the factory comply with GMP standar, from the HACCP aspect assessment is in accordance with the BRC standard the factory comply with HACCP accordance with BRC standard

Key Words: *Wafer, Assesment Food Safety*