

ABSTRAK

Nama	: Priyo Hutomo Aji
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
Judul	:Perancangan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) pada Usaha Mikro dan Kecil Minuman Serbuk di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat
Dosen Pembimbing	: 1. Dr. rer. nat. Ir Abu Amar, IPM 2. Ir. Syahril Makosim. ST, MSi, IPM

Perusahaan XYZ merupakan salah satu perusahaan dalam kategori *food service* yang memproduksi minuman serbuk untuk *bussines to bussines*, yaitu penjualan produk yang diberikan oleh satu bisnis dan diperuntukkan untuk bisnis lainnya. Pada proses pembuatan minuman serbuk, ada beberapa Bahan Tambahan Pangan (BTP) sintetis. Bahaya yang harus dikendalikan dalam penerapan *Hazard Analisis Critical Control Point* (HACCP) disini adalah pada proses produksi dan kontaminasi bahan sintetik, sehingga perlu di awasi seluruh rangkaian proses produksi dari awal sampai akhir, yaitu penggunaan BTP harus tidak melebihi dosis yang telah dianjurkan sesuai Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Makanan dan pada proses produksi yaitu kemungkinan dapat menyebabkan kontaminasi fisik terutama pada kebersihan mesin. Hal ini harus dikendalikan untuk hasil produk yang aman dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi-potensi bahaya yang ditimbulkan pada suatu proses produksi sampai menjadi produk yang aman dengan implementasi sistem GMP dan SSOP, dapat dilakukan penerapan sistem HACCP dari perancangan yang telah dibuat. Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan metode deskriptif kualitatif dengan melakukan pengumpulan data-data pengamatan, wawancara, dokumen literatur. Dalam penelitian ini juga dilakukan proses analisis terhadap kadar BTP untuk mengetahui adanya penyimpangan atau tidak. Penetapan CCP dan tindakan koreksi adalah masuk dalam HACCP *plan*. Bedasarkan hasil perancangan HACCP di perusahaan XYZ yaitu nilai aspek penerapan GMP dan SSOP sudah dalam kategori baik dengan nilai GMP sebesar 98,07% dan nilai SSOP sebesar 100%.

Kata kunci: Minuman Serbuk, BTP, GMP, SSOP, HACCP

ABSTRACT

<i>Name</i>	: Priyo Hutomo Aji
<i>Study Program</i>	: Agricultural Industry Technology
<i>Title</i>	: <i>Design of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in Micro and Small Enterprises for Powdered Drinks at XYZ Company, Central Jakarta</i>
<i>Conselor</i>	: 1. Dr. rer. nat. Ir Abu Amar, IPM 2. Ir. Syahril Makosim. ST, MSi, IPM

XYZ Company is one of the companies in the food service category that produces powdered drinks for business to business, namely the sale of products provided by one business and intended for other businesses. In the process of making powdered drinks, there are several synthetic Food Additives (BTP). The danger that must be controlled in the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) here is in the production process and contamination of synthetic materials, so it is necessary to monitor the entire series of production processes from start to finish, namely the use of BTP must not exceed the recommended dose according to the Head of Regulation Food and Drug Supervisory Agency and in the production process that is likely to cause physical contamination, especially in machine cleanliness. This must be controlled for the results of products that are safe for consumption. This study aims to determine the potential hazards posed in a production process until it becomes a safe product with the implementation of the GMP and SSOP systems, and the application of the HACCP system from the design that has been made. This study uses a qualitative descriptive method experimental design by collecting observational data, interviews, and literature documents. In this study, an analysis process was also carried out on BTP levels to determine whether there were deviations or not. Determination of CCP and possible correction is included in the HACCP plan. Based on the results of the HACCP design at company XYZ, which is viewed from the value of the aspects of the implementation of GMP and SSOP, it is in the good category with a GMP value of 98.07% and an SSOP value of 100%.

Keyword : Powder Drink, Food additives, GMP, SSOP, HACCP