



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PERENCANAAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PRODUK WAFER STICK DI PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA, DEPOK

NAUFAL YODANSAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Perencanaan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk Wafer *Stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Naufal Yodansah
J3E119073



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

NAUFAL YODANSAH. Perencanaan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk Wafer *Stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok (*Planning of Hazard Analysis Critical Control Point of Wafer Stick Products at PT Javaindo Maju Sejahtera, Depok*). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Perkembangan industri pangan saat ini semakin menunjukkan peningkatan yang signifikan, terlebih di masa pandemi, kebutuhan masyarakat terhadap pangan menjadi suatu hal yang sangat penting. Pangan yang baik bukan hanya enak, melainkan pangan yang sehat, bergizi dan aman untuk dikonsumsi. Hal tersebut menjadikan industri pangan harus menyediakan produk yang berkualitas dan aman bagi konsumen. Dalam perkembangannya, isu terkait jaminan mutu dan keamanan pangan semakin meningkat seiring dengan tuntutan konsumen, tingkat kehidupan, dan kesejahteraan manusia. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) penting dilakukan industri untuk menjamin keamanan produk dengan upaya pencegahan bahaya yang terjadi pada produk. Penilaian bahaya pada sistem HACCP meliputi identifikasi bahaya pada setiap tahapan dalam rantai produksi termasuk bahan yang digunakan dan mengendalikan bahaya tersebut agar tidak terjadi.

Perencanaan sistem HACCP pada proses produksi wafer *stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera terdiri dari beberapa tahapan meliputi pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan produk, penyusunan dan verifikasi diagram alir, analisa bahaya, baik dari bahan baku maupun tahapan proses produksi, titik kendali kritis, penetapan batas kritis, pemantauan, tindakan koreksi, Verifikasi rancangan HACCP, dan dokumentasi. Metode yang digunakan yaitu dengan melakukan pengamatan langsung terhadap proses produksi, kontribusi dalam proses pengolahan, diskusi panel bersama staf, serta pengumpulan data dari dokumen internal perusahaan dan studi literatur.

Hasil perencanaan sistem HACCP pada produk wafer *stick* menunjukkan bahwa setelah dilakukan analisa terhadap bahaya bahan baku dan proses produksi serta penetapan titik kendali kritis menggunakan pohon keputusan, tim HACCP menetapkan satu CCP dalam proses produksi wafer *stick* yaitu pada tahapan pendeteksian logam untuk mendeteksi keberadaan kontaminasi produk akibat bahaya fisik *metal parts*. Batas kritis pada proses deteksi logam yaitu tidak terdeteksi adanya bahaya fisik serpihan logam. Pemantauan CCP proses dilakukan dengan pengamatan dan pengukuran terhadap sensitivitas alat *metal detector*. Verifikasi CCP proses dilakukan dengan peninjauan hasil *monitoring* tingkat sensitivitas *metal detector* dan analisa produk akhir.

Dalam mencapai penerapan sistem HACCP yang maksimal, komitmen dan konsistensi tinggi dari manajemen sangat diharapkan untuk menciptakan kesinambungan pada semua sektor dalam penerapan prinsip-prinsip HACCP di PT Javaindo Maju Sejahtera. Selain itu diperlukan pelatihan terkait HACCP secara berkala untuk karyawan sehingga dapat meningkatkan kepedulian tentang pengendalian titik kritis dalam proses produksi wafer *stick*.

Kata kunci : HACCP, keamanan pangan, *metal detector*, *quality control*, wafer *stick*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022¹
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERENCANAAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK *WAFER STICK* DI PT JAVAINDO MAJU SEJAHTERA, DEPOK

NAUFAL YODANSAH



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Judul Laporan Akhir : Perencanaan *Hazard Analysis Critical Control Point*
Produk Wafer *Stick* di PT Javaindo Maju Sejahtera,
Depok

Nama : Naufal Yodansah
NIM : J3E119073

Disetujui oleh

Pembimbing :
Mr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 4 Juli 2022

Tanggal Lulus: **02 AUG 2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.