



PENYUSUNAN DOKUMEN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK *MECHANICALLY DEBONED MEAT* DI PT SAUNG MIRWAN

© 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.

ALLIZA SALWA FITRIYANTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penyusunan Dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk *Mechanically Deboned Meat* di PT Saung Mirwan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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

Alliza Salwa Fitriyanti
J3E119002



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

ALLIZA SALWA FITRIYANTI. Penyusunan Dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk *Mechanically Deboned Meat* di PT Saung Mirwan. *Preparation of Hazard Analysis Critical Control Point Document of Mechanically Deboned Meat Product at PT Saung Mirwan*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Saung Mirwan merupakan perusahaan yang pada awal berdirinya berfokus untuk mensuplai produk sayuran di berbagai *market* dan industri, kemudian pada tahun 2018 perusahaan mulai melebarkan usahanya yang di bidang pangan berbasis bahan baku hewani. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT Saung Mirwan yaitu *Mechanically Deboned Meat* (MDM). Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk menyusun dokumen HACCP produk MDM di PT Saung Mirwan.

Produk MDM berbahan baku hewani dengan tingkat resiko yang tinggi sehingga rentan akan terjadinya cemaran yang dapat membahayakan konsumen, sehingga perlu adanya penerapan manajemen keamanan pangan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP merupakan sistem yang disusun secara ilmiah dan sistematis yang akan mengidentifikasi potensi bahaya secara spesifik dan tindakan pengendaliannya untuk memastikan keamanan pangan. Terdapat beberapa metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan dokumen HACCP yaitu metode observasi, wawancara, penelusuran dokumen dan rekaman perusahaan, serta studi literatur.

Pada penyusunan dokumen HACCP terdapat 5 langkah dasar dan 7 prinsip untuk mengidentifikasi bahan baku dan proses produksi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk MDM yaitu kerongkongan ayam *frozen*. Alur proses produksi produk MDM secara keseluruhan yaitu penerimaan bahan baku, *thawing* (10 °C selama 12 jam), penggilingan, pengemasan primer, penimbangan, *racking*, pendinginan (2-4 °C), pembekuan ((-40 °C)-(-45 °C) selama 6-8 jam), pengemasan sekunder, penyimpanan produk akhir (-18 °C) serta pendistribusian.

Berdasarkan hasil identifikasi penentuan CCP pada bahan baku telah ditetapkan kerongkongan ayam *frozen* termasuk ke dalam kategori CCP yang mempunyai bahaya biologi yaitu *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Campylobacter* sp dan *Staphylococcus aureus*. Pada penentuan CCP setiap proses produksi terdapat tiga proses yang termasuk kategori CCP yaitu penerimaan bahan baku, pembekuan, dan penyimpanan produk akhir. Tindakan koreksi yang dilakukan yaitu pengembalian bahan baku yang tidak sesuai spesifikasi, pemeriksaan suhu dan waktu pada proses pembekuan yaitu (-40 °C) hingga (-45 °C) selama 6-8 jam serta dilakukan pemeriksaan suhu penyimpanan produk akhir yaitu (-18 °C). Dokumen HACCP yang telah disusun sebaiknya diimplementasikan dengan konsisten pada seluruh lini proses produksi serta dilakukan tindakan koreksi jika terdapat ketidaksesuaian di lapangan dengan dokumen HACCP yang telah disusun.

Kata kunci: HACCP, keamanan pangan, *Mechanically Deboned Meat*

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 memurnikan 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 2022
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.



PENYUSUNAN DOKUMEN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK *MECHANICALLY DEBONED MEAT* DI PT SAUNG MIRWAN

ALLIZA SALWA FITRIYANTI



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 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 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.

Pengaji pada Ujian Laporan Akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.



Judul Laporan Akhir : Penyusunan Dokumen Hazard Analysis Critical Control Point Produk Mechanically Deboned Meat di PT Saung Mirwan
Nama : Alliza Salwa Fitriyanti
NPM : J3E119002

Disetujui oleh

Pembimbing:
 Neny Maryani, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

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



Sekolah Vokasi
 College of Vocational Studies

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



Tanggal Ujian: 21 Juni 2022

Tanggal Lulus : 02 AUG 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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.