



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 kerongkong 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 kerongkong 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.