



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA MINUMAN SARI BUAH *PINK GUAVA* DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA

SALSABILA SYIFA GUSRANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada minuman sari buah *Pink Guava* di PT Amanah Prima Indonesia” 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 Institusi Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Salsabila Syifa Gusrani
J3E219171



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



RINGKASAN

SALSABILA SYIFA GUSRANI. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Minuman Sari Buah *Pink Guava* di PT Amanah Prima Indonesia. *Hazard Analysis Critical Control Point Application for Pink Guava Juice at PT Amanah Prima Indonesia*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Perkembangan zaman mempengaruhi pola pikir konsumen dalam memilih suatu produk yang akan dikonsumsi. Konsumen semakin memperhatikan keamanan serta kualitas produk yang akan dikonsumsi. Untuk menjamin suatu produk memiliki keamanan dan kualitas yang baik, industri pangan harus bisa menerapkan sistem manajemen keamanan pangan. Keamanan pangan didasari atau diatur dalam perundang-undangan. Peraturan yang terkait dengan keamanan pangan yaitu Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. salah satu tindakan keamanan pangan yaitu menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Salah satu industri pangan yang telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yaitu PT Amanah Prima Indonesia.

Pada penerapan HACCP terdapat lima Langkah awal yang meliputi pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi pengguna, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, serta terdapat tujuh prinsip HACCP yaitu analisis bahaya dan penetapan resiko, penetapan CCP, penetapan batas kritis, penetapan prosedur pemantauan, penetapan Tindakan koreksi, penetapan prosedur verifikasi, dan dokumentasi sistem pencatatan. Pada proses produksi minuman sari buah *pink guava* di PT Amanah Prima Indonesia ditetapkan CCP pada pasteurisasi puree, penyimpanan puree dan pasteurisasi minuman sari buah.

Penetapan CCP pada pasteurisasi puree *pink guava* dan pasteurisasi minuman sari buah *pink guava* dengan nilai peluang terjadinya bahaya yaitu “high” dengan tingkat keparahan “high” dengan arti bahwa dapat mempengaruhi kesehatan. Saat proses verifikasi diagram alir didapatkan CCP pertama pasteurisasi puree yang dipantau langsung oleh operator produksi. Lalu terdapat CCP kedua yaitu penyimpanan puree yaitu diawasi oleh *security* setiap 2 jam sekali, dan CCP ketiga pada pasteurisasi minuman sari buah yang diawasi langsung oleh operator produksi. Dokumen yang diperlukan dalam penerapan HACCP ini yaitu terdapat form Analisis mikrobiologi, form permohonan pengujian, form jadwal pengujian produk serta form *maintenance*, dengan penetapan dokumentasi menggunakan manual HACCP, prosedur pengendalian proses dan dokumen serta prosedur Tindakan koreksi.

Kata Kunci: HACCP, minuman sari buah, *pink guava*, PT Amanah Prima Indonesia



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



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 yang wajar IPB.

Dilarang mencantumkan 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.

Bogor Agricultural University



PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA MINUMAN SARI BUAH *PINK GUAVA* DI PT AMANAH PRIMA INDONESIA

SALSABILA SYIFA GUSRANI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

**PROGRAM STUDI 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 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.

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



Judul Laporan Akhir : Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Minuman Sari Buah *Pink Guava* di PT Amanah Prima Indonesia
Nama : Salsabila Syifa Gusrani
NIM : J3E219171

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Andi Early Febrinda S.T.P, M.P,

Diketahui oleh

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

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

