



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