



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK SOSIS AYAM SELONGSONG KOLAGEN DI PT XYZ

JUNDIYAH ZULFAH ZAIN



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 memurnikan 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 “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk Sosis Ayam Selongsong Kolagen di PT XYZ” 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

Jundiyah Zulfah Zain
J3E119057



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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

JUNDIYAH ZULFAH ZAIN. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk Sosis Ayam Selongsong Kolagen di PT XYZ. *Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point on Collagen Cassing Chicken Sausage Product at PT XYZ*. Dibimbing oleh PURWOKO.

PT XYZ adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan sosis, khususnya makanan *ready to cook*. Perusahaan ini merupakan cabang dari Japfa, perusahaan *agri-food* terbesar di Indonesia. PT XYZ ini berdiri sejak tahun 1993 yang menghadirkan produk-produk olahan protein hewani dan memberikan solusi atas kebutuhan pengusaha dan penyedia pangan modern. PT XYZ selalu mengedepankan komitmen serta menggunakan totalitas sumber daya perusahaan dan kemampuan dalam menghasilkan kualitas produk yang terbaik, terjaga, dan terpercaya.

Metode yang digunakan selama pelaksanaan PKL berlangsung dalam mempelajari penerapan HACCP di perusahaan, yaitu melakukan observasi langsung di lapangan, wawancara, dan diskusi dengan pembimbing lapang maupun operator yang terlibat langsung dalam produksi, serta studi literatur melalui jurnal dan buku. Perusahaan menerapkan HACCP dalam menjaga dan untuk menjamin komitmen perusahaan terhadap kebijakan keamanan pangan. Penyusunan manual HACCP terdiri dari lima langkah awal dan penerapan tujuh prinsip. Proses produksi pembuatan sosis ayam meliputi kedatangan bahan baku, pemeriksaan bahan baku, *grinding*, *batching*, pembuatan adonan, pengisian adonan, *hanging*, *cooking*, *cooling*, *cutting*, sortasi, pengemasan plastik, deteksi logam, *blast freezing*, pengemasan karton, penyimpanan beku, dan distribusi produk.

Tim HACCP perusahaan terdiri dari sekelompok orang dari departemen yang berbeda, setiap departemen terdapat satu orang yang bertanggung jawab terhadap HACCP perusahaan. Tim HACCP melakukan analisis bahaya dan penilaian risiko pada setiap tahapan proses produksi dan bahan baku produk. Penilaian risiko bahaya dikategorikan menjadi 3 level, yaitu *low*, *medium* dan *high risk*. *Critical Control Point* ditetapkan berdasarkan analisa bahaya yang signifikan melalui tahapan identifikasi bahaya dan penilaian risiko dengan menggunakan bantuan *decision tree*. CCP pada proses produksi sosis ayam, yaitu pada proses deteksi cemaran logam. Batas kritis pada proses deteksi cemaran logam dengan menggunakan kit *standard test piece* pada alat *metal detector*. Pemantauan CCP menggunakan konsep 5W + 1H dan dilakukan pengecekan pada alat *metal detector*. Tindakan perbaikan dilakukan jika hasil pemantauan menunjukkan pada kritis CCP tidak terkendali. Verifikasi dilakukan dengan kalibrasi alat *metal detector* oleh lembaga eksternal Disperindag. Penerapan HACCP pada perusahaan sudah berjalan dengan baik dan diharapkan perusahaan terus mempertahankan implementasinya agar produk yang dihasilkan tetap komitmen dalam segi keamanan pangan

Kata kunci : HACCP, keamanan pangan, kolagen, sosis ayam



© 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.



PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK SOSIS AYAM SELONGSONG KOLAGEN DI PT XYZ

JUNDIYAH ZULFAH ZAIN



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 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 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: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk
Sosis Ayam Selongsong Kolagen di PT XYZ
Nama : Jundiyah Zulfah Zain
NIM : J3E119057

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Drs. Purwoko, M.Si.

Diketahui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 Lulus: 02 AUG 2022

Tanggal Ujian: 19 Juli 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.