



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