



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PEMANTAUAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK NUGET AYAM DI INDUSTRI PANGAN, BOGOR

DHELA AULIANA



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pemantauan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Nuget Ayam di Industri Pangan, Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. 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

Dhela Auliana
J3E119030



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

RINGKASAN

DHELA AULIANA. Pemantauan Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Nugget Ayam di Industri Pangan, Bogor. (*Monitoring the Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point on Chicken Nugget Product in the Food Industry, Bogor*). Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di salah satu industri pangan yang berlokasi di Bogor. Salah satu produk yang diproduksi oleh perusahaan tersebut adalah nugget ayam. Nugget ayam termasuk pangan yang memiliki resiko mudah terkontaminasi jika proses produksi dan penyimpanannya tidak dilakukan dengan baik, sehingga perlu adanya suatu tindakan untuk memastikan bahwa produk pangan tersebut aman sampai ke tangan konsumen. Salah satunya adalah dengan cara menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Tujuan khusus pada kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui alur proses produksi nugget ayam dan untuk mengetahui penerapan HACCP di perusahaan tersebut.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi dan wawancara kepada pihak perusahaan. Pada proses produksi nugget ayam bahan-bahan yang digunakan adalah daging ayam, air, es, Bahan Tambahan Pangan (BTP), tepung dan bumbu, larutan *batter*, tepung panir, minyak goreng, dan nitrogen cair. Secara keseluruhan proses produksi nugget ayam terdiri dari kedatangan dan persiapan bahan, penggilingan daging, pencampuran, pencetakan, pelapisan dengan *batter*, pelapisan dengan tepung panir, penggorengan, pengovenan, pembekuan, penyortiran, pengemasan primer, pendeteksian logam, pengemasan sekunder, penyimpanan dingin, dan proses pendistribusian dingin.

Berdasarkan hasil identifikasi bahaya dan penetapan resiko, pendeteksian metal masuk kedalam kategori CCP karena tidak ada proses selanjutnya yang dapat mengurangi atau menghilangkan bahaya fisik (adanya kontaminasi metal/logam) pada produk. Tindakan pengendalian yang dapat dilakukan adalah melakukan pengecekan sensitivitas mesin *metal detector* dengan deteksi kit dan melakukan pendeteksian metal/logam pada produk yang sudah dikemas primer. Apabila terdapat penyimpangan yang menunjukkan bahwa mesin *metal detector* tidak berfungsi dengan baik, maka tindakan koreksi yang dapat dilakukan adalah memperbaiki mesin *metal detector* tersebut, sedangkan jika ada penyimpangan pada produk maka dilakukan pemeriksaan ulang dengan cara melewati produk dengan sisi yang berbeda. Jika penyimpangan tersebut masih ada, maka tindakan koreksi yang dapat dilakukan adalah menahan produk yang terdeteksi adanya kontaminasi logam/metal untuk dilakukan penelusuran dan pemusnahan produk.

Selama ini, penerapan HACCP pada produk nugget ayam sudah berjalan dengan cukup baik. Dokumentasi penerapan HACCP juga sudah dilakukan sebagai bukti bahwa penerapan HACCP telah dilaksanakan, diperiksa kembali dan dipertahankan selama ini. Penerapan HACCP yang baik dan benar diharapkan dapat menghasilkan produk nugget ayam yang terjamin keamanan dan mutunya.

Kata kunci : *hazard analysis critical control point, metal detector, nugget ayam*



© 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.



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PEMANTAUAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK NUGET AYAM DI INDUSTRI PANGAN, BOGOR

DHELA AULIANA



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Pemantauan Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Nugget Ayam di Industri Pangan, Bogor

Nama : Dhela Auliana
NIM : J3E119030

Disetujui oleh

Pembimbing :
Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A

Diketahui oleh

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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



Tanggal Ujian: 18 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022



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

Penguji pada ujian Laporan Akhir : Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.