



## 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 Tambah 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 melewatkan 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*