



## RINGKASAN

PUTRI AULIA SAKILA. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk *Mayonnaise* di PT Intan Kenkomayo Indonesia. *Application of Hazard Analysis Critical Control Point on Mayonnaise Products at PT Intan Kenkomayo Indonesia*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH

Perkembangan industri pangan di Indonesia semakin tahun terus meningkat seiring dengan permintaan kebutuhan pangan oleh konsumen. Hal ini menuntut industri untuk terus menghasilkan produk pangan yang berkualitas. Industri pangan di Indonesia perlu mengantisipasi tuntutan akan jaminan keamanan pangan yang tinggi. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologi, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu cara perusahaan untuk menjamin keamanan pangan yaitu dengan menerapkan program *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses produksinya. PT Intan Kenkomayo Indonesia telah menerapkan HACCP pada semua produk yang dihasilkan termasuk produk *mayonnaise*.

Dalam penerapannya terdapat 5 langkah awal HACCP yaitu pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, proses identifikasi pengguna, penyusunan diagram alir dan verifikasi diagram alir. Terdapat 7 prinsip HACCP yang harus diterapkan yaitu analisis bahaya dan penetapan risiko, penetapan titik kritis, penetapan batas kritis, pemantauan *Critical Control Point* (CCP), penetapan tindakan koreksi, penetapan prosedur verifikasi, dan dokumentasi. Pada proses produksi *mayonnaise* PT Intan Kenkomayo Indonesia telah diterapkan seluruhnya dengan hasil analisa yaitu ditetapkan CCP pada penimbangan bahan baku, proses *mixing* (asidifikasi) dan proses *metal detector*.

Penetapan CCP pada penimbangan bahan baku yaitu karena pada penimbangan ini dapat beresiko terhadap bahan tambahan pangan yang berlebih atau melampaui batas, hal ini didasarkan pada analisis signifikansi yang menunjukkan bahwa identifikasi bahaya dalam *mayonnaise* memiliki nilai peluang terjadinya bahaya yaitu “*high*” dan analisis risikonya menunjukkan nilai “*high*” yang artinya memiliki bahaya kesehatan yang tinggi. Prosedur verifikasi dalam memantau CCP pertama penimbangan bahan baku yaitu dilakukan pemantauan oleh QC *in line* pada saat penimbangan. Pada proses *mixing* (asidifikasi) dilakukan dengan cara pengecekan mikroba di laboratorium kimia sebelum proses *filling*, serta CCP pada mesin *metal detector* dilakukan dengan cara memantau tingkat sensitifitas mesin *metal detector* oleh penanggung jawab area. Dokumentasi yang ditetapkan meliputi manual HACCP, prosedur pengendalian proses, prosedur tindakan koreksi, prosedur internal audit, dan prosedur pengendalian dokumen.

Kata kunci: HACCP, keamanan pangan, *mayonnaise*, PT Intan Kenkomayo Indonesia, titik kritis