



PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PRODUK MR. HOTTEST *TORTILLA CHIPS* DI PT ACE FOOD

ABIE TAMAMI JISAQTRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© 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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk Mr.Hottes *Tortilla Chips* di PT ACE Food” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal dan 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, Agustus 2020

Abie Tamami Jisaqtra
NIM JE3117109



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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

ABIE TAMAMI J. Penerapan *Hazzard Analysis Critical Control Point* Produk Mr.Hottes *Tortilla Chips* di PT ACE Food. *Application of Hazard Analysis Critical Control Point on Mr. Hottes Tortilla Chips products at PT ACE Food* Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

PT Anugrah Cita Era Food (ACE Food) merupakan perusahaan yang memproduksi makanan ringan. Bahan baku utama yang digunakan untuk memproduksi produk *tortilla chips* adalah jagung pipil. Proses pengolahan produk *tortilla chips* meliputi proses penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, sortasi, penimbangan, pemasakan, perendaman, pencucian, *milling*, pemipihan, pemotongan, pengovenan, *conditioning*, penggorengan, pendinginan, pembumbuan, pengecekan logam, setelah pengecekan logam produk langsung dikemas dan di distribusikan.

PT Anugrah Cita Era Food menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk menjamin keamanan produk yang dihasilkan. HACCP merupakan sistem yang bertujuan untuk mengidentifikasi kemungkinan bahaya yang dapat muncul dan menetapkan sistem pencegahan agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi dan berkualitas. Pada penyusunan sistem HACCP terdapat lima langkah awal yaitu penyusunan tim HACCP, identifikasi produk, identifikasi pengguna, penyusunan diagram alir dan verifikasi diagram alir. Adapun tujuh prinsip HACCP yaitu analisa bahaya, menentukan titik kendali kritis, menentukan batas kritis, menetapkan pemantauan, menentukan tindakan koreksi, verifikasi, dan dokumentasi.

Analisis bahaya dilakukan mulai dari bahan baku hingga seluruh alur produksi. Analisis bahaya ditentukan dari tiga kategori yaitu kimia, biologi, dan fisik. Penetapan *Critical Control Point* (CCP) terdapat pada proses pengecekan logam. Batas kritis *metal detector* pada mesin *packing* primer adalah kandungan logam tidak melebihi standar yaitu Fe: 1,5 mm, Non Fe: 1,8 mm, dan SS: 2,0 mm. Tindakan koreksi yang dilakukan jika kandungan logam melebihi standar yang telah ditentukan adalah memperbaiki sensor pada *metal detektor* pada mesin *packing* primer. Pemantauan CCP dilakukan dengan pengecekan dan mengisi *form* pemeriksaan *metal detector* setiap awal *shift* dan sesudah istirahat. *Operational Prerequisite Program* (OPRP) ditetapkan pada kadar % Free Faty Acid (FFA) minyak goreng sawit pada proses penggorengan. Standar kadar %FFA yaitu kurang dari 0,25%. Verifikasi *internal* dilakukan setiap tiga bulan sekali dan dua tahun sekali untuk *eksternal*. Dokumentasi pada perusahaan disimpan baik berupa *hardcopy* atau *softcopy*.

Penerapan sistem HACCP pada PT Anugrah Cita Era Food sudah berjalan sesuai dengan regulasi yang berlaku. Perusahaan telah mendapatkan sertifikat sebagai bukti bahwa sistem HACCP berjalan dengan baik dan benar. Penerapan sistem yang sesuai akan menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: HACCP, OPRP, *Tortilla Chips*

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



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



© 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 : Neny Mariyani, S.T.P, M.Si.



**PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT
PRODUK MR.HOTTEST TORTILLA CHIPS
DI PT ACE FOOD**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

ABIE TAMAMI JISAQTRA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2020**

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.

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

Judul Laporan Akhir : Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk

Mr.Hottes *Tortilla Chips* di PT ACE Food

Nama : Abie Tamami Jisaqtra

NIM : J3E117109

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing : M Agung Zaim Adzkiya, SSi, Msi.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

NIP. 195805041985032001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan

: Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.

NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 14 Juli 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

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