

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.