

## RINGKASAN

SITTI ANNISA NURAZIZAH. Penyusunan HACCP Adem Sari Air Sejuk di PT Sari Enesis Indah dan OEM PT Delta Rezeki Abadi. *Preparing HACCP Adem Sari Air Sejuk at PT Sari Enesis Indah and OEM PT Delta Rezeki Abadi.* Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Kebutuhan manusia terhadap air sangat tinggi, terutama dalam kebutuhan konsumsi. Air dapat dikonsumsi langsung setelah melewati proses khusus pengolahan air menjadi air siap minum, salah satunya adalah AMDK (Air Minum Dalam Kemasan). Proses produksi AMDK melewati banyak tahapan sampai air baku menjadi air yang aman dikonsumsi dengan mutu terjamin, maka diperlukan sistem yang mampu menjaga dan menjamin mutu terhadap sistem rantai pangan, yaitu pada setiap tahapan produksinya, karena tidak menutup kemungkinan terjadi penyimpangan dan menyebabkan bahaya sampai ke tangan konsumen. Sistem jaminan mutu yang dapat diterapkan adalah melakukan rencana penyusunan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

PT Sari Enesis Indah adalah salah satu perusahaan yang mementingkan keamanan pangan dan mutu produknya, termasuk AMDK bermerk Adem Sari Air Sejuk yang diproduksi di perusahaan OEM (*Original Equipment Manufacturer*), yaitu PT Delta Rezeki Abadi. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk mempelajari proses dan teknologi pembuatan Adem Sari Air Sejuk serta penyusunan HACCP yang belum pernah dilakukan sebelumnya. Proses produksi Adem Sari Air Sejuk dimulai dari injeksi klorin, penyaringan (*sand filter, carbon filter, softener filter, RO unit filter*), *mixing*, penyetingan (*filter cartridge 5µm, 0,45µm dan 0,1µm*), injeksi ozon, *blowing bottle, rinsing botol, filling*, injeksi *liquid nitrogen, capping, bottle coding, labelling*, pengemasan, *palleting*, dan pergudangan

HACCP adalah sistem yang dapat diterapkan untuk menunjang keamanan pangan dengan mengidentifikasi bahaya secara spesifik mulai dari pencegahan hingga pengendalian semua bahan pangan dalam sistem rantai pangan. HACCP disusun sistematis dengan lima langkah dan tujuh prinsip. Lima langkah HACCP yaitu (1) penyusunan tim HACCP, (2) pembuatan deskripsi produk, (3) identifikasi penggunaan produk, (4) penyusunan diagram alir, (5) verifikasi diagram alir. Sedangkan tujuh prinsip HACCP yaitu (1) analisis bahaya dan penetapan risiko, (2) penetapan *Critical Control Point*, (3) penetapan *Control Limit*, (4) penetapan sistem *monitoring*, (5) penetapan tindakan koreksi, (6) prosedur verifikasi, dan (7) dokumentasi. Tahapan proses Adem Sari Air Sejuk yang masuk ke dalam CCP adalah injeksi klorin, proses penyaringan dengan *carbon filter* dan *filter cartridge*. Validasi dan sistem dokumentasi tercatat jelas melalui *checksheet*, dokumen kalibrasi dan *review checksheet*. Sistem HACCP masih dalam tahapan penyusunan dan belum diterapkan, namun proses produksi sesuai GMP dan SNI telah diterapkan dengan baik oleh PT Sari Enesis Indah.

Kata kunci : AMDK, filtrasi, HACCP, keamanan pangan.

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