

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

RINGKASAN

CHELSEA GIOVANI PUTRI PENTURY. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* Produk *Chikuwa Mini* di PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta. *Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point on Chikuwa Mini Product at PT Citra Dimensi Arthali, Jakarta*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT Citra Dimensi Arthali merupakan produsen, importer dan distributor produk makanan beku yang didirikan pada tahun 1995. Perusahaan ini memiliki dua *brand* produk makanan beku yaitu Teman Laut dan *master brand* CEDEA. Produk diproduksi dari bahan berkualitas tinggi menggunakan teknologi industri terkini dan higienis sesuai dengan standar kualitas nasional dan internasional. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan PKL adalah dengan melakukan observasi langsung di lapangan, ikut serta dalam pengawasan mutu, studi pustaka, melakukan wawancara dan diskusi dengan pihak yang terlibat.

Penerapan sistem keamanan pangan berupa sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di perusahaan bertujuan untuk menjamin komitmen perusahaan pada kualitas dan keamanan produk. HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk mengkategorikan bahaya dan menentukan sistem pengendalian yang difokuskan pada pencegahan. Penyusunan sistem HACCP terdiri dari lima langkah awal dan penerapan tujuh prinsip, yaitu pembentukan tim HACCP, penyusunan deskripsi produk, rencana penggunaan, diagram alir dan verifikasi diagram alir. Prinsip penerapan HACCP terdiri dari analisis bahaya dan penilaian risiko, penetapan *Critical Control Point* (CCP), penetapan batas kritis, sistem pemantauan, tindakan koreksi, prosedur verifikasi dan sistem dokumentasi.

Tim HACCP di perusahaan melakukan analisis bahaya dari setiap proses produksi dari penerimaan bahan baku hingga distribusi. Dari potensi bahaya yang ada dilakukan penilaian risiko dengan kategori *low*, *medium* dan *high risk*. Penetapan CCP dilakukan dengan analisis potensi bahaya yang signifikan dengan *decision tree*. CCP pada proses produksi *chikuwa mini* di perusahaan yaitu proses pemanggangan dan pengecekan cemaran logam. Batas kritis pada proses pemanggangan adalah suhu dan waktu pemanggangan, serta pada pengecekan cemaran logam adalah *test piece* alat *metal detector*. Pemantauan CCP proses pemanggangan dilakukan dengan pemantauan suhu produk dan *chikuwa mini* dan pada pengecekan cemaran logam dengan pendeteksian alat *metal detector*. Verifikasi dengan pengujian internal/eksternal dan kalibrasi eksternal. Penerapan HACCP di perusahaan sudah sesuai mengikuti regulasi. Perusahaan telah mendapatkan sertifikasi HACCP dari Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia. Perusahaan diharapkan terus mempertahankan dan mengembangkan implementasi sistem HACCP dan memberikan perhatian terhadap temuan audit demi menjaga komitmennya dalam menyajikan produk pangan yang aman.

Kata Kunci : *chikuwa mini*, HACCP, keamanan pangan, PT Citra Dimensi Arthali