

RINGKASAN

INDIANA JANET MERANTI SIMANDJUNTAK. Penyusunan HACCP dan Penerapan *Personal Hygiene* pada UKM Kota Bogor (*The Preparation of HACCP and Personal Hygiene Application at UKM Bogor City*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga UKM diantaranya UKM Nasa Boga, Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* dan UKM D'MAMAM. UKM Nasa Boga merupakan UKM yang memproduksi *frozen food* dengan produk unggulan tahu bakso daging sapi. Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* merupakan UKM yang memproduksi berbagai produk seperti kue kering, brownies panggang hingga *snack*. UKM D'MAMAM merupakan UKM yang memproduksi *frozen food* dengan produk unggulan yaitu naget ayam keju leleh. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yaitu untuk mempelajari penyusunan HACCP di UKM Nasa Boga serta UKM D'MAMAM dan penerapan *personal hygiene* dalam kegiatan produksi di Sisuka *Snack, Cakes and Cookies*.

Metode yang digunakan dalam mempelajari penyusunan HACCP diantaranya dengan melakukan analisis bahaya pada bahan baku hingga proses, observasi langsung dan kegiatan diskusi dengan tim HACCP. Proses produksi tahu bakso daging sapi dimulai dari penerimaan bahan baku dan pendukung, pencucian tahu, penimbangan bahan, pelabelan, pemotongan tahu, penggorengan tahu, perendaman garam, pengisian tahu dengan adonan bakso, pengukusan (80 °C selama 15 menit), pendinginan, pengemasan *vacuum*, hingga penyimpanan beku (-18 °C) dan distribusi. Tahapan produksi naget ayam keju leleh dimulai dari penerimaan bahan baku filet dada ayam segar, penerimaan bahan baku segar : telur, penerimaan bahan baku kering, penerimaan bahan baku, penerimaan kemasan, pencucian daging, penyimpanan gudang kering, penggilingan daging, pembersihan dan penggilingan bawang, penimbangan bahan baku, pencampuran, pengukusan (80 °C selama 1 jam), pengisian keju dan pencetakan, pemaniran, pengemasan, penyimpanan beku (-18 °C) hingga pengiriman. CCP pada produk tahu bakso daging sapi dan naget ayam keju leleh adalah pengukusan dan penyimpanan beku.

Metode yang digunakan dalam mempelajari penerapan *personal hygiene* pada Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* diantaranya melakukan observasi langsung dan mengikuti proses produksi. Hasil dari mempelajari penerapan *personal hygiene* pada Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* yaitu karyawan belum menerapkan *personal hygiene* dengan baik yang diatur dalam Perka BPOM RI tahun 2012 tentang CPPB-IRT pada ruang lingkup kesehatan dan higiene karyawan aspek kebersihan dan kebiasaan karyawan.

UKM diharapkan dapat berkomitmen dalam penerapan HACCP yang telah disusun. Karyawan Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* belum menerapkan penggunaan APD dengan baik dan masih minum di dalam ruang produksi. Karyawan diharapkan lebih peduli terhadap *personal hygiene* yang baik.

Kata kunci: HACCP, *personal hygiene*, UKM

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