



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## **PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK KACANG ATOM DI PT DUA KELINCI, PATI**



**Sekolah Vokasi**  
RUDI SETIAWAN  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

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 MENEGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir dengan judul Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Kacang Atom di PT Dua Kelinci, Pati adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau 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 2021



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Rudi Setiawan

J3E118132

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



## RINGKASAN

RUDI SETIAWAN. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Produk Kacang Atom di PT Dua Kelinci, Pati. *Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point on Coated Peanut Product at PT Dua Kelinci, Pati.* Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA

Perkembangan industri pangan di Indonesia semakin tahun terus meningkat seiring dengan permintaan kebutuhan pangan oleh konsumen. Hal ini menuntut industri untuk terus menghasilkan produk pangan yang berkualitas. Industri pangan di Indonesia perlu mengantisipasi tuntutan akan jaminan keamanan pangan yang tinggi. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Salah satu cara perusahaan untuk menjamin keamanan pangan yaitu dengan menerapkan program HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses produksinya. PT Dua Kelinci telah menerapkan HACCP pada semua produk yang dihasilkan termasuk produk kacang atom. Penerapan HACCP di perusahaan adalah salah satu bentuk komitmen bahwa perusahaan peduli akan penerapan CPMB dan SSOP yang lebih baik lagi.

Dalam penerapannya terdapat 5 langkah awal HACCP yaitu pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, proses identifikasi pengguna, penyusunan diagram alir, dan verifikasi diagram alir. Kemudian terdapat 7 prinsip HACCP yang harus diterapkan yaitu analisis bahaya dan penetapan risiko, penetapan titik kritis, penetapan batas kritis, pemantauan CCP (*Critical Control Point*), penetapan tindakan koreksi, penetapan prosedur verifikasi, dan dokumentasi. Pada proses produksi kacang atom PT Dua Kelinci telah diterapkan seluruhnya dengan hasil analisa yaitu ditetapkan CCP pada penerimaan bahan baku ose yaitu kadar aflatoksin dan proses *metal detecting*. Penetapan CCP pada bahan ose yaitu kadar aflatoksin dan proses *metal detecting*, hal ini didasarkan pada analisis signifikansi yang menunjukkan bahwa kadar aflatoksin dan logam yang terkandung dalam kacang atom memiliki nilai peluang terjadinya bahaya yaitu "very high" dan analisis risikonya menunjukkan nilai "high" yang artinya memiliki bahaya kesehatan yang tinggi. Tindakan koreksi jika bahan ose mengandung aflatoksin yang melebihi standar maka akan dikembalikan ke *supplier*. Kemudian tindakan koreksi ditetapkan dengan produk yang terdeteksi oleh mesin *x-ray* merupakan satu butir kacang atom yang mengandung benda asing yang akan di *reject*. Prosedur verifikasi dalam memantau CCP pertama bahan ose yaitu prosedur verifikasi kadar aflatoksin dilakukan dengan cara pengecekan *Certificate of Analysis* dari *supplier*. Selanjutnya pada mesin *x-ray* dilakukan dengan cara memantau dan mengevaluasi tingkat sensitifitas mesin *x-ray* oleh penanggungjawab area. Dokumentasi yang ditetapkan yaitu meliputi manual HACCP, prosedur pengendalian proses, prosedur tindakan koreksi, prosedur internal audit, dan prosedur pengendalian dokumen.

Kata Kunci : HACCP, Kacang Atom, PT Dua Kelinci

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



© 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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021  
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.*



# **PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK KACANG ATOM DI PT DUA KELINCI, PATI**

**RUDI SETIAWAN**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

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.



© 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Kacang Atom di PT Dua Kelinci, Pati

Nama : Rudi Setiawan

NIM : J3E118132

Disetujui oleh

Pembimbing :

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P

NIP. 197102262002122001



Dekan Sekolah Vokasi :

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.

NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 31 Juli 2021

Tanggal Lulus:

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