



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 sensitivitas 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