## PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PADA PRODUK CORN CHIPS DI PT ANUGRAH CITA ERA **FOOD**

## **MUHAMMAD RIFQI HAFIDZ**



## PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR **BOGOR** 2020

# Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta

milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk c*orn chip* di PT Anugrah Cita Era Food adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir laporan ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2020

Muhammad Rifqi Hafidz NIM J3E117099



Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



## RINGKASAN

MUHAMMAD RIFQI HAFIDZ. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Produk Corn Chips di PT Anugrah Cita Era Food. The Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point on Corn Chips in PT Anugrah Cita Era Food. Dibimbing oleh MADE GAYATRI A.

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Jagung dapat dinikmati dengan banyak cara bahkan dapat digunakan menjadi bahan baku pembuatan makanan ringan. Semakin berkembangnya teknologi, terdapat banyak permintaan akan produk baru. Sehingga muncul upaya-upaya dari para produsen untuk menghasilkan produk baru dengan mutu dan keamanan yang terjamin. PT Anugrah Cita Era Food (PT Acefood) memproduksi dan memasarkan produk makanan ringan berbahan dasar jagung (Corn Chips) dengan merek dagang Maitos. Selain itu PT Acefood memproduksi dan memasarkan makanan ringan lain dengan merek dagang chuba, Mr. Hottest, Tes, dan California Crunch.

Demi menjaga mutu dan kualitas, perusahaan menerapkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk mengendalikan bahaya saat proses produksi. HACComerupakan suatu sistem jaminan mutu yang didasarkan kepada kesadaran atan sagahayatan bahwa hazard (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahapar produksi tertentu tetapi dapat dilakukan pengendalian. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di industri merupakan salah satu bukti bahwa perusahaan sudah menerapkan CPMB dan SSOP. HACCP pun menjadi salah satu kunci untuk menerapkan ISO 22000:2018.

Pada analisis bahaya dan penetapan risiko dilakukan analisis dari bahan baku atau material, kemasan dan proses produksi. Penetapan titik kritis (Critical Control Point) ditetapkan pada proses penangkapan logam berat. Pada penetapan batas kritis proses penangkapan logam berat dilakukan dengan cara pemisahan dengan cara kemasan yang terdapat kandungan logam berlebih dari ketetapan, maka kemasan tersebut akan dibuat panjang dan lampu pada mesin tersebut akan menyala. Penetapan tindakan koreksi dilakukan untuk mengurangi atau menghilangkan potensi bahaya yang terjadi jika CCP melebihi batas dan mencegah terulang kembali ketidaksesuaian pada produk. Penetapan prosedur verifikasi dilakukan untuk mengindentifikasi semua kegiatan pelaksanaan HACCP berjalan sesuai dengan rencana HACCP dan dokumentasi yang merupakan media penyimpanan dari data, baik dalam bentuk softcopy maupun hardcopy. Rekaman atau dokumen yang diambil menunjukkan bahwa sistem HACCP akan tetap terkontrol dan tindakan koreksi yang diperlukan telah dilakukan pada setiap terjadinya penyimpangan atau kesalahan dari batas kritis yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: HACCP, PT Acefood, Corn Chips



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis 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 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



## PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT PADA PRODUK CORN CHIPS DI PT ANUGRAH **CITA ERA FOOD**

## **MUHAMMAD RIFQI HAFIDZ**



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

PROGRAM STUDI SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR **BOGOR** 2020



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Penguji pada ujian laporan akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Judul Laporan Akhir: Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada

Produk Corn Chips di PT Anugrah Cita Era Food

Muhammad Rifqi Hafidz Nama

NIM J3E117099

Disetujui oleh

Pembimbing

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) : Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si. Pembimbing



Ketua Program Studi: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitti, D.A.A

NIP. 195805041985032001

: Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec. Dekan

NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 17 Juli 2020 Tanggal Lulus: 7 Agustus 2020