



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. HACCP merupakan suatu sistem jaminan mutu yang didasarkan kepada kesadaran atau penghayatan bahwa *hazards* (bahaya) dapat timbul pada berbagai titik atau tahapan 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 mengidentifikasi 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*

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.