



PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK ROTI TAWAR DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI

MOHAMMAD IKBAL



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

© 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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Roti Tawar di PT Multi Star Rukun Abadi” 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

Mohammad Ikbal
J3E118051



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.

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.

RINGKASAN

MOHAMMAD IKBAL. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Roti Tawar di PT Multi Star Rukun Abadi. *Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point in White Bread Production at PT Multi Star Rukun Abadi*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Multi Star Rukun Abadi sebagai pemegang merek *Sharon Bakery* merupakan industri yang telah berdiri pada tahun 1988 dibidang roti dan kue dengan kapasitas produksi tinggi. Resep roti terbaik dari *Sharon Bakery* adalah *natural yeast* atau ragi alami, menjadikan roti-roti yang dihasilkan memiliki rasa yang klasik.

Dalam mendukung terlaksananya jaminan mutu dan keamanan pangan, PT Multi Star Rukun Abadi perlu menyusun dokumen rencana *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP). HACCP ini juga merupakan salah satu bukti bahwa perusahaan sudah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Tujuan khusus pelaksanaan PKL di perusahaan ini adalah membuat dokumen rencana HACCP roti tawar serta penerapannya mulai dari penerimaan bahan hingga proses distribusi produk. Metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu praktik langsung, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Penerapan sistem HACCP terdiri dari dua belas langkah mulai dari pembentukan tim HACCP sampai pencatatan atau dokumentasi. Analisis bahaya dilakukan terhadap bahan dan proses yang dilanjutkan dengan penetapan titik kendali kritis. Titik kendali kritis ditetapkan pada proses *metal detecting*. Pemantauan titik kendali kritis ditetapkan pada divisi produksi oleh *operator metal detector* dengan menguji *metal detector* setiap dua jam sekali selama kegiatan produksi menggunakan tiga jenis *test piece* yaitu Fe (*ferrous*) 1,5 mm; NFe (*non ferrous*) 1,5 mm; dan SS (*stainless steel*) 2,5 mm. Tindakan koreksi dengan memisahkan produk yang terdeteksi oleh *metal detector* kemudian dicatat kedalam formulir *reject* produk dan melakukan pengaturan pada *metal detector* untuk menaikkan sensitivitas *metal detector* oleh bagian *maintenance* apabila alat *test piece* tidak terdeteksi oleh *metal detector*. Pencatatan atau dokumentasi dilakukan dengan pengisian formulir pengecekan *metal detector* oleh *operator mesin metal detector*.

Masukan bagi perusahaan yaitu dokumen HACCP roti tawar yang telah dibuat dapat diterapkan oleh perusahaan, akan tetapi kestabilan penerapannya perlu dijaga. Selain itu perusahaan perlu mengadakan *information sharing* HACCP secara periodik bagi karyawan baru maupun karyawan lama untuk mengedukasi para pegawai tentang pentingnya pengendalian titik kritis pada produk perusahaan.

Kata kunci: HACCP, roti tawar, *sharon bakery*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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 IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

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

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* PADA PRODUK ROTI TAWAR DI PT MULTI STAR RUKUN ABADI

MOHAMMAD IKBAL



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 mengumunkan 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: Nenry 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 Roti Tawar di PT Multi Star Rukun Abadi

Nama : Mohammad Ikbal
NIM : J3E118051

Disetujui oleh

Pembimbing:

Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



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: 13 Agustus 2021

Tanggal Lulus:

- 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.