

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*