



RINGKASAN

RAIHAN PRADIPTA INDRADI. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* pada Produk Okky Jelly Drink Big di PT. Suntory Garuda Beverage Bogor Plant (*Hazard Analysis Critical Control Point Application of Okky Jelly Drink Big Product in PT. Suntory Garuda Beverage Bogor Plant*). Dibimbing oleh RINA MARTINI

PT. Suntory Garuda Beverage merupakan perusahaan *joint venture* yang terbentuk antara Suntory di Jepang dengan Garuda Food di Indonesia. Perusahaan ini bergerak dibidang minuman dalam kemasan khususnya minuman jelly dengan merek dagang Okky Jelly Drink dan Okky Jelly Drink Big. Produk minuman jelly merupakan minuman berbahan dasar karagenan yang diproses melalui beberapa tahap mulai dari persiapan bahan baku hingga proses distribusi dengan berbagai variasi kemasan produk minuman jelly terdiri dari 2 (dua) macam, yaitu kemasan 180 ml dan 220 ml dengan 7 varian rasa yaitu, jeruk, jambu, mangga, *cotton candy*, anggur, permen karet, dan apel. Kegiatan ini dilakukan di PT. Suntory Garuda Beverage dengan menganalisis produksi minuman jelly dalam kemasan yang diolah dengan berbagai proses sehingga menghasilkan produk sesuai dengan standar mutu perusahaan. Dalam proses menjaga mutu, dibutuhkan sebuah sistem terpadu yang mengatur tindakan preventif dari potensi bahaya proses produksi. Sistem terpadu tersebut dikenal dengan *Hazard Analysis Critical Control Point Plan*.

Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan identifikasi terhadap titik kendali kritis (CCP) pada proses pembuatan Okky Jelly Drink Big dengan menggunakan metode *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan tindakan koreksinya. Kegiatan analisis ini dapat menghasilkan data yang bersifat deskriptif dengan metode observasi yang dilakukan dalam rentang periode pengumpulan data dan pengolahan data selama satu bulan pada tanggal 1 April 2021 - 30 April 2021. Analisis ini dilakukan dengan mengamati kesesuaian fakta dilapangan dengan standar baku HACCP yang dijadikan sebagai acuan untuk proses asesmen rutin HACCP yang diberlakukan PT. Suntory Garuda Beverage dalam periode waktu tertentu. Metode ini sangat efektif karena bersifat preventif terhadap keamanan pangan dari suatu produk dalam mengidentifikasi potensi bahaya. Hasil yang diperoleh dalam analisis menggunakan metode *Hazard Analysis Critical Control Point* diperoleh 3 (tiga) CCP dan 8 (delapan) OPRP pada proses pembuatan Okky Jelly Drink Big di PT. Suntory Garuda Beverage Bogor Plant. Hal tersebut mengacu pada diagram pohon keputusan sebagai salah satu metode dalam penerapan 5 langkah, dan 7 prinsip HACCP.

Kata kunci : *HACCP, Jelly drink, preventif, keamanan pangan, kontaminasi*

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 memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.