

## **ABSTRACT**

### **PREPARATION OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN BASED ON PRE REQUISITE PROGRAM EVALUATION AND CCP IDENTIFICATION ON FROZEN FRIED CASSAVA PRODUCTION AT PT X**

**By**

**ALDO PRAMUDITHO**

HACCP is an effective food safety system in eliminating any hazard and should be applied in food product processing industry. PT X is a company that produces Frozen Fried Cassava. This company has been applying food safety pre-requisite program, GMP (Good Manufacturing Practices) and SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures), but it doesn't have HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) document. HACCP is needed for improving the quality of Frozen Fried Cassava product. The purposes of this research are for evaluating the pre requisite program, Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedures implementation and knowing the CCP (Critical Control Point) in the Frozen Fried Cassava production at PT X. This research was conducted using qualitative method with descriptive method. Data collection was done by collecting primary data, interviewing the employees and direct observation; and collecting secondary data, checking the company data and using related references. The results of this research indicate that 1) GMP evaluation indicates some discrepancies in production process, those are 3 discrepancies in details: 1 discrepancy in worker aspect, 1 discrepancy in sanitation aspect, and 1 discrepancy in building aspect; and SSOP evaluation indicates in 2 sanitation keys, cross contamination prevention and protection from contaminants; and 2) CCPs that contained in the Frozen Fried Cassava production at PT X are in the material receiving and inspecting process, frying process, and saving process.

Keywords: HACCP, Frozen Fried Cassava, PT X

## **ABSTRAK**

### **PENYUSUNAN RENCANA *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) BERDASARKAN EVALUASI *PRE REQUISITE PROGRAM* DAN IDENTIFIKASI CCP PADA PRODUKSI SINGKONG GORENG BEKU DI PT X**

Oleh

**ALDO PRAMUDITHO**

HACCP merupakan sistem keamanan pangan yang efektif dalam mengeliminasi bahaya dan perlu diterapkan pada industri pengolahan produk pangan. PT X merupakan perusahaan yang memproduksi Singkong Goreng Beku. Perusahaan ini telah menerapkan program *pre-requisite* keamanan pangan yaitu GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*), namun belum memiliki dokumen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP diperlukan untuk meningkatkan kualitas mutu produk Singkong Goreng Beku. Tujuan penelitian ini yaitu melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan *pre requisite program*, yaitu *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedures*; dan mengetahui titik kendali kritis (CCP) pada proses produksi Singkong Goreng Beku di PT X. Penelitian dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Pengambilan data dilakukan dengan pengambilan data primer yaitu wawancara karyawan dan observasi langsung serta pengambilan data sekunder dengan melihat data perusahaan dan berbagai pustaka yang berkaitan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Evaluasi GMP menunjukkan adanya ketidaksesuaian pada proses produksi yaitu terdapat 3 ketidaksesuaian dengan rincian: aspek karyawan sebanyak 1 ketidaksesuaian, aspek fasilitas sanitasi sebanyak 1 ketidaksesuaian, dan aspek bangunan sebanyak 1 ketidaksesuaian; dan evaluasi SSOP menunjukkan adanya penyimpangan pada 2 kunci sanitasi, yaitu pencegahan kontaminasi silang dan proteksi dari bahan-bahan kontaminan; dan 2) CCP yang terdapat pada proses produksi Singkong Goreng Beku di PT X yaitu pada proses penerimaan dan pemeriksaan material, proses penggorengan, dan proses penyimpanan.

Kata kunci: HACCP, Singkong Goreng Beku, PT X