

**PENYUSUNAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS
(HACCP) PADA UMKM TEMPE DI INDUSTRI ATTEMPE, KABUPATEN SLEMAN**

Ridwan Riantoro¹, Wahyu Supartono², Atris Suyantohadi²

ABSTRAK

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia. Salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang ini yaitu ATTempe. ATTempe memproses kedelai menjadi aneka ragam, khususnya produk tempe. Saat ini ATTempe telah menghasilkan berbagai produk seperti chips tempe, tempe kaleng siap saji, tempe instan, dan aneka produk olahan tempe yang telah dipasarkan tingkat nasional dan global.

ATTempe juga mengupayakan untuk produknya dapat healthy and natural dengan menggunakan kedelai lokal non-Genetic Modified Organism (GMO) yang memungkinkan produknya aman dikonsumsi. Akan tetapi dalam pelaksanaannya perusahaan ATTempe belum menjalankan sistem pencegahan yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan. Dikarenakan perusahaan belum memiliki sistem yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan, penelitian ini akan menyusun sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), yang merupakan suatu sistem yang efektif untuk menjamin keamanan pangan. Penelitian ini dipentingkan untuk menyusun sistem HACCP yang merupakan sistem yang efektif untuk menjamin Food Safety serta telah diakui secara global keefektifannya.

Kesiapan penerapan HACCP dinilai melalui penilaian pada komponen Good Manufacturing Practices (GMP) menggunakan form evaluasi yang dikembangkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Sanitation Standard Operation Procedures (SSOP), sementara penentuan titik kendali kritis dilakukan menggunakan pohon keputusan HACCP. Penilaian GMP dan SSOP yang dilakukan menunjukkan UMKM ATTEMPE masuk dalam kategori cukup yang berarti sudah memenuhi sebagian besar persyaratan yang ada, dengan kekurangan pada aspek yang beragam. Titik kritis pada proses produksi tempe terjadi pada tahapan pendinginan dan penirisan, peragian, pengemasan, dan fermentasi.

Kata Kunci : HACCP, GMP, SSOP, UMKM

ABSTRACT

Tempe is one of Indonesia's traditional foods. One of the SME engaged in this field is ATTempe. ATTempe processes soybeans into a variety of products, especially tempeh products. Currently, ATTempe has produced various products such as tempeh chips, ready-to-eat canned tempeh, instant tempeh, and various processed tempeh products that have been marketed nationally and globally.

ATTempe also strives for its products to be healthy and natural by using local non-Genetic Modified Organisms (GMO) soybeans that allow their products to be safe for consumption. However, in its implementation, the ATMPE company has not implemented a prevention system that can prevent food contamination. Because the company does not yet have a system that can prevent food contamination, this research will develop a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system, which is an effective system to ensure food safety. This research is important to develop the HACCP system which is an effective system to ensure Food Safety and its effectiveness has been recognized globally.

Readiness to implement HACCP is assessed through an assessment of the Good Manufacturing Practices (GMP) component using an evaluation form developed by the Food and Drug Administration (BPOM) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), while the determination of critical control points is carried out using a HACCP decision tree. The GMP and SSOP assessments carried out show that ATTEMPE are in the sufficient category, which means that they have met most of the existing requirements, with deficiencies in various aspects. The critical point in the tempeh production process occurs at the stages of cooling and draining, fermentation, packaging, and fermentation.

Keywords: HACCP, GMP, SSOP, SME