

ANALISIS SISTEM JAMINAN KEAMANAN PANGAN PADA PROSES PRODUKSI BAKSO ACI INDUSTRI X DAN Z DI KOTA GARUT

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan proses untuk mencegah kontaminasi cemaran yang mempengaruhi kesehatan manusia sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019. Keamanan pangan menjadi tanggungjawab seluruh pihak diantaranya produsen, konsumen, dan Pemerintah. UMKM sebagai salah satu perwakilan usaha pangan juga ikut untuk menerapkan keamanan pangan pada produk yang dihasilkan. Salah satu produk pangan yang diminati oleh konsumen, yaitu bakso aci. Upaya pengurangan resiko kandungan yang terdapat pada bakso aci dibutuhkan karena jumlah mengonsumsi bakso aci yang meningkat. Dengan ini, perlu dilakukan penelitian terkait penentuan titik kendali kritis. Penelitian ini dilakukan untuk menentukan titik kendali kritis pada proses produksi bakso aci produsen x dan z yang berasal dari Kota Garut serta untuk menentukan adanya pengaruh antara skala usaha industri bakso aci terhadap penerapan sistem jaminan keamanan pangan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah perencanaan program *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) menggunakan prinsip *Codex Alimentarius Commission* (CAC) yang didukung dengan metode observasi deskripsi untuk *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOPs) serta metode skoring pada evaluasi menggunakan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berdasarkan CPPB-IRT tahun 2012 yang dikeluarkan oleh BPOM dan diteruskan dengan pengujian metode *Total Plate Count* (TPC) pada hasil produk akhir. Hasil penelitian menunjukkan terdapat empat titik kritis pada produsen X dan empat titik kritis pada produsen Y, yaitu penyimpanan bahan baku, perebusan ayam, perebusan bakso aci, penirisan, dan sterilisasi. Pengusaha bakso aci dapat melakukan saran berupa dilakukan produsen melakukan pengujian terhadap produk akhir secara berkala untuk mengetahui kandungan pada bakso aci dan penambahan operasi kerja dan mesin berupa sterilisasi produk dengan mesin sterilisasi pada salah satu produsen.

Kata kunci: Bakso Aci, HACCP, Titik Kritis.

ANALYSIS OF FOOD SAFETY ASSURANCE SYSTEM IN THE X AND Z INDUSTRIAL *BAKSO ACI* PRODUCTION PROCESS IN GARUT CITY

ABSTRACT

Food safety is a process to prevent contamination from contaminants that affect human health following Government Regulation of the Republic of Indonesia No. 86 of 2019. Food safety is the responsibility of all parties, namely producers, consumers, and the Government. MSMEs as one the representatives of the food business also participate in implementing food safety in the products they produce. One of the food products that consumers are most interested in is *Bakso aci*. Efforts to reduce the risk of the content contained in *Bakso aci* are needed because the amount of consumption of *Bakso aci* has increased. With this, it is necessary to conduct research related to the determination of critical control points. This research was conducted to determine critical control points in the production process of *Bakso aci* Producers X and Z originating from Garut City and to determine the influence of the scale of the *Bakso aci* industry on the application of a food safety assurance system.

The method used in this study is planned the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) program using the principles of the Codex Alimentarius Commission (CAC) supported by the descriptive observation method for Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs) and the scoring method in the evaluation using Food Production Methods that were Good (CPPB) based on the 2012 CPPB-IRT issued by BPOM and continued with testing the Total Plate Count (TPC) method on the final product. The results showed that there were four critical points for producer X and four critical points for producer Y, namely storing raw materials, boiling chicken, boiling *Bakso aci*, draining, and sterilizing. *Bakso aci* entrepreneurs can make suggestions in the form of conducting tests on the final product periodically to find out the content in *Bakso aci* and adding work operations and machines in the form of product sterilization with a sterilizing machine at one of the producers.

Keywords: Bakso Aci, Critical Point, HACCP