

EVALUASI PENERAPAN SISTEM *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PENANGANAN PASCAPANEN KEDELAI DI DALAM PABRIK CV JAVA AGRO PRIMA

Muhammad Firzani Nuzulriansyah¹, Jumeri², Atris Suyantohadi²

Abstrak

Sistem HACCP merupakan salah satu persyaratan bagi industri pangan agar dapat menjangkau pasar global. Sistem ini merupakan sistem dasar keamanan pangan yang dipersyaratkan pada beberapa sertifikat pangan yang terkenal dan diakui banyak negara seperti ISO 22000, BRC, GFSI, dan lainnya. CV Java Agro Prima merupakan salah satu perusahaan penyedia kedelai untuk bahan baku industri yang mencoba untuk meraih sertifikat ISO 22000 pada tahun 2023. Namun, sebelum dilakukan proses sertifikasi, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian di dalam sistem HACCP –yang mana merupakan salah satu klausul ISO 22000– yang diterapkan CV Java Agro Prima terhadap regulasi HACCP. Karena itu, penelitian ini dimaksudkan untuk mengevaluasi sistem HACCP yang diterapkan di pabrik CV Java Agro Prima yang melakukan penanganan pascapanen kedelai terhadap regulasi HACCP dalam rangka mempersiapkan perusahaan untuk melakukan sertifikasi ISO 22000.

Evaluasi penerapan HACCP dalam pabrik CV Java Agro Prima dimulai dari penilaian kesesuaian antara kondisi perusahaan terhadap *checklist* yang diambil dari poin persyaratan yang terdapat dalam *checklist* WFP (2009), CXC 1-1969, dan *checklist* dari Dzwolak (2019). Evaluasi dilakukan terhadap PRP (Pre-Requisite Program) dan tujuh prinsip HACCP. Pengumpulan data dilaksanakan dengan tiga metode yakni observasi, *brainstorming*, dan wawancara mendalam bersama kepala gudang dan tenaga ahli.

Hasil nilai dari evaluasi penerapan sistem HACCP pabrik CV Java Agro Prima menunjukkan level pada kategori cukup dengan skala 85,23% yakni berada pada batas minimal untuk lulus. Ketidaksesuaian yang ditemukan pada sistem HACCP CV Java Agro Prima terdapat pada sisi PRP berupa bangunan dan fasilitas pabrik, sanitasi pabrik, dan program penunjang sistem keamanan pangan

dan pada sisi tujuh prinsip HACCP berupa tim HACCP, dokumen HACCP, dan implementasi sistem HACCP. Perlu dilakukan perbaikan terhadap ketidaksesuaian tersebut agar nilai audit lebih meningkat dan peluang perusahaan agar dapat lulus proses sertifikasi ISO 22000 menjadi lebih tinggi.

Kata kunci: *checklist*, CXC 1-1969, HACCP, kedelai, PRP

¹Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

²Staf Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

EVALUATION OF *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) SYSTEM IMPLEMENTATION IN SOYBEAN POST-HARVEST HANDLING IN FACTORY OF CV JAVA AGRO PRIMA

Muhammad Firzani Nuzulriansyah¹, Jumeri², Atris Suyantohadi²

Abstract

HACCP system is one of the requirements for the food industry to reach the global market. This system is a fundamental food safety system required in several well-known food certifications recognized by many countries such as ISO 22000, BRC, GFSI, and others. CV Java Agro Prima is one of the companies that provide soybeans for industrial raw materials and is trying to obtain ISO 22000 certification in 2023. However, before the certification process takes place, several non-conformities were found within the HACCP system - which is one of the clauses of ISO 22000 - implemented by CV Java Agro Prima with respect to international HACCP regulations. Therefore, this research is intended to evaluate the HACCP system implemented in CV Java Agro Prima's factory that runs soybean post-harvest handling in relation to international HACCP regulations in order to prepare the company for ISO 22000 certification.

The evaluation of HACCP implementation in CV Java Agro Prima's factory begins with assessing the company's compliance with the checklist taken from the requirements listed in the WFP (2009) checklist, CXC 1-1969, and Dzwolak's (2019) checklist. The evaluation is conducted on PRPs (Pre-Requisite Programs) and the seven principles of HACCP. Data collection is carried out using three methods, namely observation, brainstorming, and in-depth interviews with the warehouse manager and experts.

The results of the evaluation of HACCP system implementation in CV Java Agro Prima's factory indicate a level in the 'fair' category with a score of 85.23%, which is just above the minimum passing threshold. Non-conformities found in CV Java Agro Prima's HACCP system are related to PRPs, such as building and factory facilities, factory sanitation, and supporting programs for food safety system, as well as the seven principles of HACCP, such as the HACCP team, HACCP documents, and HACCP system implementation.

Improvements need to be made to address these non-conformities in order to increase the audit score and enhance the company's opportunities.

Keywords: *checklist*, CXC 1-1969, HACCP, PRP, soybean

¹Student at Agro-industrial Technology Department, Agricultural Technology Faculty, Gadjah Mada University

²Lecturer at Agro-industrial Technology Department, Agricultural Technology Faculty, Gadjah Mada University