

ABSTRAK

PENENTUAN *HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI COKELAT DODOL DI PT TAMA COKELAT INDONESIA, GARUT, JAWA BARAT

Oleh:

KURNIAWAN ZULKARNAEN
13/ 344530 / SV / 03046

Cokelat merupakan olahan produk bahan pangan yang berasal dari biji kakao, cokelat termasuk salah satu bahan produk pangan yang sangat rentan akan kualitasnya. Apabila ada kesalahan penanganan produk sedikit saja maka dapat merubah kualitas produk yang dihasilkan. Pada PT Tama Cokelat Indonesia, cokelat yang di produksi masih menggunakan sistem konvensional atau masih menggunakan tenaga kerja manusia dan belum semua sistem produksinya *full automatic* yang menggunakan mesin untuk semua sistem produksinya. Maka dari itu dilakukan analisa untuk menentukan titik kendali kritis potensi bahaya pada proses produksi guna menjaga kualitas cokelat yang produksi.

Sistem yang digunakan untuk analisis kualitas produksi yaitu sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Penerapan sistem HACCP dimulai dari pengamatan proses produksi, selanjutnya mengobservasi apakah terdapat potensi bahaya pada proses tersebut dan terakhir yaitu mendokumentasikan sistem HACCP kedalam dokumen perusahaan yang berguna sebagai acuan atau standar penjaminan mutu produk perusahaan atau bisa juga sebagai pengembangan proses produksi yang lebih terjamin mutunya.

Tujuan penerapan dari sistem HACCP ini yaitu dapat menghilangkan atau setidaknya meminimalisir bahaya dalam sistem produksi. HACCP juga dapat meningkatkan kualitas mutu standar produk yang dihasilkan oleh perusahaan sehingga produk aman di konsumsi oleh konsumen. Dokumentasi dari sistem HACCP juga dapat digunakan sebagai bukti bahwa proses yang berjalan dalam perusahaan sudah sesuai atau tidaknya dengan standar yang berlaku.

Kata Kunci : Cokelat Dodol, HACCP, Titik Kendali Kritis

ABSTRACT

DETERMINATION OF HAZARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINT IN DODOL CHOCOLATE PRODUCTION PROCESS IN PT TAMA COKELAT INDONESIA, GARUT, WEST JAVA

By:

KURNIAWAN ZULKARNAEN

13/344530/SV/03046

Chocolate is a processed food product derived from cocoa beans, chocolate is one of the food products which is very vulnerable to its quality. If there's a slightest error in the material handling it can change the quality of the result product. In PT Tama Cokelat Indonesia, still using konventional system for chocolate making, they still using human handmade for most of the process and still not applying full automatic system when the whole production process will be using machine for the production process. Therefore an analysis is conducted to determine critical control point of hazard potential in the process production in order to maintain the quality of chocolate produced.

The system used for production quality analysis is the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system. The application of the HACCP system start from observation of production system, after that we determine is there a potential danger in the process and next is documenting the HACCP system into the company files which will later be used as a reference or standard for maintaining product quality or it can also be used as the development of a more guaranteed quality production process.

The application objectives of this HACCP system are can eliminate or at least minimize hazard in the production system. HACCP also can boost the product quality standard which resulted from the company so the product is safe for consumption by consumers. Documentation from the HACCP system also can be used as an evidence that the process is running within the company is in accordance with applicable standards out there.

Keywords: Dodol Chocolate, HACCP, Critical Control Point