

## IDENTIFIKASI BAHAYA DAN PENENTUAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) PADA PROSES PRODUKSI OTAK-OTAK BANDENG DI CV FANIA FOOD, YOGYAKARTA

Aulia Mahardiana Warsitoarti<sup>1</sup>, Ratih Hardiyanti<sup>2</sup>

### ABSTRAK

*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan salah satu sistem jaminan keamanan pangan yang dapat digunakan perusahaan untuk mengontrol mutu dan mengendalikan bahaya yang mungkin muncul pada suatu proses pengolahan. CV Fania Food merupakan salah satu industri yang memproduksi aneka produk olahan dengan bahan baku ikan. Salah satu produk CV Fania Food yang berbahan baku ikan bandeng adalah Otak-otak Bandeng. Otak-otak Bandeng merupakan produk yang rentan terhadap bahaya apabila dalam proses pengolahannya tidak dilakukan dengan tepat. Selama ini, CV Fania Food belum menerapkan sistem jaminan keamanan pangan HACCP dan dalam proses produksi hanya berdasarkan pengalaman pekerja. Oleh karena itu, letak *Critical Control Point* (CCP) pada pengolahan Otak-otak Bandeng harus diketahui, sehingga perusahaan dapat melakukan pencegahan terhadap bahaya yang mungkin muncul. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi bahaya yang muncul dan menentukan CCP pada proses produksi Otak-otak Bandeng. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi bahaya menggunakan HACCP *check sheet* dan menentukan CCP dengan menggunakan *decision tree*. Berdasarkan hasil analisis, bahaya yang mungkin muncul pada proses produksi Otak-otak Bandeng di CV Fania Food yaitu bahaya biologi berupa bakteri *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter agglomerans*, *Eschericia coli*, *Pseudomonas sp.*, dan *Salmonella typhi*. Bahaya fisik meliputi debu, pasir, kerikil, rambut, dan pecahan telur. Bahaya kimia meliputi karat dan logam berat berupa besi atau mangan. Sedangkan CCP terletak pada proses pengukusan dan penyimpanan.

**Kata kunci** : CCP, *checksheet*, *decision tree*, HACCP, Otak-otak Bandeng

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi UGM

<sup>2</sup>Dosen Pengajar Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi UGM

# IDENTIFICATION OF HAZARDS AND DETERMINATION OF CRITICAL CONTROL POINT (CCP) ON PRODUCTION PROCESS OF OTAK-OTAK BANDENG IN CV FANIA FOOD, YOGYAKARTA

Aulia Mahardiana Warsitoarti<sup>1</sup>, Ratih Hardiyanti<sup>2</sup>

## ABSTRACT

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is one of the food safety assurance systems that can be used by company to control the hazard quality that may arise during processing. CV Fania Food is one of industries that produces variety products with raw material of fishes. One of CV Fania Food products with raw material of milkfish is Otak-otak Bandeng. Otak-otak bandeng was a product that was vulnerable to danger if the process didn't do properly. CV Fania Food had not implemented HACCP food safety guarantee system and only based on worker experienced in its production process. Therefore, the location of Critical Control Point (CCP) on Otak-otak Bandeng processing must be known, so that the company could prevent the danger that might arise. The purpose of this study was to analyze the hazards potential that arised and was determine CCP on the process of Otak-otak Bandeng. The analysis had done by identifying the hazards used HACCP check sheet and determining the CCP used decision tree. Based on the results, the dangers that might arise in Otak-otak Bandeng process at CV Fania Food namely biological hazards such as *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter aglomerans*, *Eschericia coli*, *Pseudomonas sp.*, and *Salmonella typhi*. Physical hazards included dust, sand, gravel, hair, and egg shards. Chemical hazards included rust and heavy metal was like iron or mangan. While the Critical Control Point lied in the process of steaming and storaging.

**Keywords** : CCP, *check sheet*, *decision tree*, HACCP, Otak-otak Bandeng

<sup>1</sup>*Student of Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi UGM*

<sup>2</sup>*Teaching Lecturer of Program Studi Diploma III Agroindustri, Sekolah Vokasi UGM*