

## **PENGAWASAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) DI PT AEROFOOD ACS YOGYAKARTA**

Oleh :

Yuliana Purwaningtias

### **INTISARI**

Permasalahan mutu dan keamanan pangan produk sering kali disinggung dalam perkembangan industri pangan, terutama oleh konsumen yang mengerti akan pentingnya mutu dan keamanan pangan. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) merupakan salah satu sistem yang digunakan oleh suatu perusahaan untuk mengontrol mutu dan mengendalikan bahaya yang mungkin muncul pada saat pengolahan di industri. *Critical Control Point* (CCP) merupakan suatu langkah di mana pengendalian dapat dilakukan untuk mencegah atau menghilangkan bahaya keamanan pangan. PT Aerofood ACS Yogyakarta merupakan perusahaan yang bergerak di bidang catering penerbangan yang telah memiliki sertifikat HACCP.

Metode yang digunakan untuk penelitian Tugas Akhir ini adalah wawancara dengan bagian Quality Control dan karyawan PT Aerofood ACS Yogyakarta serta observasi langsung di lingkup CCP. PT Aerofood ACS Yogyakarta memiliki 5 titik CCP yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan, pemasakan, *blast chilling*, dan *portioning*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengawasan pada titik kendali kritis selama 15 hari pengambilan data dan tindakan korektif yang dilakukan perusahaan untuk meminimalisasi bahaya. Dari kelima CCP tersebut, data *out control* terjadi pada bagian penerimaan bahan baku karena ditemukan melon dengan kualitas yang tidak memenuhi standar perusahaan. Tindakan korektif yang dilakukan adalah penyortiran buah melon oleh bagian *Quality Control*. Buah melon tersebut akan dikembalikan ke *supplier* oleh bagian *purchasing* agar mendapatkan ganti buah melon dengan kualitas bagus.

Kata kunci: CCP, catering penerbangan, mutu, pengawasan

***THE CONTROLLING OF CRITICAL CONTROL POINT (CCP) AT PT  
AEROFOOD ACS YOGYAKARTA***

By:

Yuliana Purwaningtias

**ABSTRACT**

The problems of quality and food safety of products were often showed to in the development of the food industry, especially by consumers who understood the important of quality and food safety. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) is a system used by a company to control quality and control the hazards that may arise at the moment of processing on an industry. CCP (Critical Control Point) is a step to prevent or eliminate a food safety hazard.

The method was used in this research was a interview with the employee and staff of Quality Control division and direct observation in the CCP area. PT Aerofood ACS Yogyakarta is a company engaged in the field of Flight Catering that has HACCP certification. PT Aerofood ACS Yogyakarta has 5 points CCP which are acceptance of raw materials storage areas, storage, ripening, blast chilling and portioning. The purpose of this research was to evaluation the controlling of CCP which occured during the 15 days of data collection and the corrective actions taken to minimize the danger. Among the CCP, data out control was found in the acceptance of raw materials division found it was with bad quality melons. The corrective actions was sorting the melons. Rejected melons returned to the supplier by the purchasing division to be replaced with a good quality melons.

Keywords: CCP, controlling, flight catering, quality.