

## **SINERGI HACCP DAN HAZOP UNTUK MENJAGA KEAMANAN PANGAN DAN MENGURANGI RISIKO KERJA DI “RUMAH KACA FOOD”**

Bagas Restu Trisnantoro<sup>1</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2</sup>

### **INTISARI**

Rumah Kaca Food merupakan *Start Up* di industri makanan ringan keripik kentang Van Landa yang memiliki tujuan menjadi *Value Driven Enterprise*. Pada Rumah kaca Food terdapat potensi bahaya pangan dan risiko kerja yang berpengaruh kepada kepercayaan konsumen dan keselamatan dan kesehatan kerja (K3). Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi potensi sumber bahaya dari keamanan pangan dan risiko kerja yang timbul dan akibat yang terjadi, identifikasi setiap potensi yang ada berdasarkan tingkat frekuensi (probabilitas) dan keparahan (*severity*), serta rekomendasi pencegahan potensi bahaya dan perbaikan bagi Rumah Kaca Food dapat dilakukan.

Metode penelitian ini adalah memadukan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan *Hazard and Operability Study* (HAZOP) yang akan mengidentifikasi potensi bahaya, menilai bahaya, dan memberikan rekomendasi pencegahan dan perbaikan setiap proses mulai dari penerimaan hingga pengemasan. Data potensi bahaya diperoleh dari wawancara Manager Bisnis, tenaga kerja, manajemen, dan bagian logistik terkait proses dan dikonfirmasi pada setiap tahap produksi. Sinergis keamanan pangan dan K3 diaktualisasikan dalam rekomendasi perbaikan untuk jaminan kualitas produksi Rumah Kaca Food.

Hasil dari penelitian ini adalah rekomendasi pengendalian bahaya dari sinergis *Hazard Analysis and Critical Control Point* dan *Hazard and Operability Study* menyangkut potensi bahaya berdasar keseringan bahaya muncul dan dampak yang ditimbulkan. Benang merah rekomendasi perbaikan adalah sepuluh program perbaikan yang dijalankan berdasar prioritas. Program tersebut merupakan peningkatan jaminan mutu dan menambah produktivitas Rumah Kaca Food. Kesimpulan dari penelitian ini adalah potensi sumber bahaya dapat diidentifikasi berdasar keseringan bahaya muncul dan dampak yang ditimbulkan sehingga rekomendasi dan perbaikan dapat dijalankan sebagai peningkatan jaminan kualitas baik bagi produk dan pekerja.

Kata kunci : HACCP, HAZOP, keamanan pangan, keripik kentang, risiko kerja

**SYNERGY OF HACCP AND HAZOP FOR MAINTAINING FOOD SAFETY AND FOR REDUCING WORK RISK AT “RUMAH KACA FOOD”**

Bagas Restu Trisnantoro<sup>1</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2</sup>

**ABSTRACT**

Rumah Kaca Food is starts up in food industry light of potato chip Van Landa having the objective of being driven value enterprise. At Rumah Kaca Food has potential hazard for food and risks an influential work to consumer confidence and occupational health and safety (OHS). The purpose of this research is to identify the potential hazard for food safety and work risks that would arise and effect that occurs, identification every the potential that exists based on the frequency (probability) and severity, as well as potential prevention recommendations hazard and repairs at Rumah Kaca Food can be done.

This methodology is integrate *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) and *Hazard and Operability Study* (HAZOP) to be identified the potential hazard, measure the hazard, and recommended prevention and repair in any process from receiving until packaging. The potential hazard obtained from interview business managers, labors, managements, and the logistics departemen related processes and confirmed the every stage of production. Synergy food safety and OHS actualized in recommendations for the improvement of to guarantee the quality at Rumah Kaca Food.

The result of this research are recommended control hazards of synergy *Hazard Analysis and Critical Control Point* and *Hazard and Operability Study* related to the potential hazard based frequency appear of hazard and impacts. Related recommendation improvement is ten improvements program that run by priority. The program will be improvement quality assurance and increase productivity at Rumah Kaca Food. The conclusion of this research is the potential hazard be identified by keseringan frequency appear of hazard and impacts, so the recommendation and repairs can be run as increasing quality guarantee better for products and workers.

Keywords : food safety, HACCP, HAZOP, OHS, potato chips