

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*
(HACCP) PADA PEMBUATAN SOSIS BERNARDI DI PT ELODA MITRA**

SIDOARJO

ABSTRAK

Oleh :

Maria Fransisca S¹, Jumeri M. Wikarta², Darmawan Ari N.²

Sosis “Bernardi” PT.Eloda Mitra Sidoarjo merupakan salah satu industri pangan yang bergerak di bidang pembuatan sosis sapi dan ayam. Keamanan pangan merupakan syarat yang harus ada dalam suatu industri. Tujuan dari penerapan HACCP pada industri ini untuk mengidentifikasi potensi bahaya, menentukan titik kritis dan penyebabnya serta menentukan tindakan perbaikan untuk mengurangi atau menghilangkan potensi bahaya. Penerapan HACCP dilakukan dengan observasi pada industri sosis Bernardi dan menganalisis potensi bahaya serta menentukan titik kritis dengan menggunakan pohon keputusan dan borang HACCP *Analysis Check Sheet*.

Berdasarkan hasil identifikasi penerapan HACCP, terdapat empat tahapan yang merupakan CCP yaitu tahap *trimming*, pencetakan, pemasakan, serta pengemasan. Tahap yang merupakan CP antara lain tahap pembekuan dan penyimpanan. Penyebab titik kritis berasal dari potensi bahaya yang ada (biologi, kimia, fisik) dan langkah pencegahan yang dapat dilakukan antara lain dengan penggunaan APD, penggunaan air bersih, penyesuaian suhu dan waktu, pencucian serta pengamatan oleh QC.

Kata kunci: *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, *Critical Control Point (CCP)*, Sosis, Daging

Keterangan: ¹Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV UGM

²Staf Pengajar Diploma III Agroindustri SV UGM

**THE APPLICATION OF *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PRINCIPAL AT BERNARDI SAUSAGE PRODUCTION
IN ELODA MITRA SIDOARJO Co, Ltd**

ABSTRACT

By :

Maria Fransisca S¹, Jumeri M. Wikarta², Darmawan Ari N.²

Bernardi Sausage Eloda Mitra Sidoarjo, Co ,Ltd is one of food industry engaged in cattle and chicken sausage manufacture. Food safety is the main requirement in an industry nowadays. The purpose of the application of HACCP in the industry to identify hazards potential, find the critical point with the causes and determine corrective actions to reduce or eliminate potential hazards. HACCP application be done by observing at Bernardi sausage industry, analyze the hazards potential and determine the critical point using decision trees and HACCP accreditation forms Analysis Check Sheet.

Based on the identification of the application of HACCP's result, There are four stages which include as CCP ie trimming stage, printing, cooking, and packaging. CO phase is considered as freezing phase and storage. The cause of the critical point is derived from the potential dangers that exist (biology, chemistry, physical) and the preventive measures that can be done for example by the use of PPE, use clean water, adjusting the temperature and time, washing and observations by QC.

Keyword: *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), *Critical Control Point* (CCP), Sausage, Meat

Anotation: ¹ Diploma III Agroindustri SV UGM student

²Diploma III Agroindustri SV UGM lecture staff