

EVALUASI KEAMANAN PANGAN DENGAN PRINSIP HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) PADA PROSES PRODUKSI SAUS CABAI DI PT. HEINZ ABC INDONESIA KARAWANG, JAWA BARAT

Dita Rani Syafitri¹ Jumeri M. Wikarta² Satria Bhirawa Anoraga²

ABSTRAK

Proses produksi saus cabai di PT. Heinz ABC Indonesia memiliki tahapan-tahapan yang cukup kompleks. Proses produksi yang bersifat kontinyu serta kapasitas produksi yang cukup besar yaitu 5.000 liter/batch dapat menimbulkan kerugian yang besar jika terjadi penyimpangan keamanan pangan. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi keamanan pangan pada proses produksi saus cabai untuk mencegah, mengurangi, atau menghilangkan potensi bahaya yang ditimbulkan agar menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi bahaya fisik, kimia, dan biologis pada setiap tahapan produksi saus cabai, menentukan titik kendali kritis pada proses produksi dan melakukan tindakan perbaikan untuk mengendalikan titik kendali kritis tersebut.

Evaluasi keamanan pangan pada proses produksi dilakukan dengan menggunakan lembar pemeriksaan HACCP untuk menganalisis potensi bahaya dari setiap proses produksi saus cabai. Kemudian dilanjutkan menggunakan pohon keputusan melalui empat pertanyaan secara berurutan untuk menentukan titik kendali kritis yang ada pada proses tersebut. Tindakan perbaikan untuk mengendalikan titik kendali kritis dilakukan dengan studi referensi.

Potensi bahaya pada proses produksi saus cabai yaitu bahaya biologis dan kimia. Bahaya biologis berupa bakteri *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Bacillus aureus*, dan *E.coli*. Bahaya kimia berupa serpihan logam. Berdasarkan hasil evaluasi keamanan pangan dengan prinsip HACCP, teridentifikasi 3 tahap proses (12,5 %) dari total 24 proses yang menjadi titik kendali kritis pada proses produksi saus cabai, yaitu proses pemanasan, penyaringan *magnetic trap*, dan penyaringan *metal detector*. Tindakan perbaikan yang diusulkan yaitu melakukan pengujian terhadap cemaran logam pada produk akhir sesuai SNI untuk mencegah adanya bahaya kimia pada produk, menurunkan persentase kebusukan cabai segar yang menjadi bahan baku dari 5% menjadi 1-2% sesuai ketentuan SNI dan mengganti *blower* dengan pengatur suhu berupa *air conditioner* di ruang pemanasan dan pengemasan untuk menjaga sirkulasi udara dengan baik.

Kata kunci : HACCP, keamanan pangan, saus cabai, titik kendali kritis

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada

² Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada

EVALUATION OF FOOD SAFETY WITH HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PRINSIPLES ON CHILI SAUCE PRODUCTION PROCESS IN PT. HEINZ ABC INDONESIA KARAWANG, JAWA BARAT

Dita Rani Syafitri¹ Jumeri M. Wikarta² Satria Bhirawa Anoraga²

ABSTRACT

Production process chili sauce in PT. Heinz ABC Indonesia is a complex production process. The characteristic production process is continuous and it has large capacity about 5000 liters/batch. So if there is problem of food safety in there, the company will bear huge losses. This causes need evaluation of food safety to help, reduce, or eliminate the potential hazard so resulted safe products to be consumed. Hence, needed required evaluation of food safety in process production chili sauce. The purposes of this report are to identify physical hazard, chemical hazard and biological hazard at every stage, to determine the critical control points, and to do act of repairing the critical control points in this production process.

Evaluation food safety in production process was conducted using HACCP check sheet analysis to analysis the potential hazard. Then, using the decision tree and answering the four questions in a row to determine critical control point in this process.

The corrective action to control critical control point is done by using the reference study. The potential hazard in production process chili sauce is biological hazard and chemical hazard. The biological hazard are Staphylococcus aureus, Salmonella, Bacillus cereus, and, E.coli. The chemical hazard is metal splinters. Based on the evaluation of food safety by HACCP identified 3 stages (12,5 %) of the 24 stages in production process chili sauce which is include critical control points. There are heating, magnetic trap, and metal detector. The proposed corrective action in this process is to test the metal contamination on the final product based on SNI to prevent chemical hazard to the product, reduce the percentage of fresh chili wich is the raw material from 5% to 1-2% based on SNI, and put on the air conditioner in heating room to keep up the good air in there.

Keywords: HACCP, food safety, chilli sauce, critical control points

¹ Student of Diploma III Agroindustry Vocational School, Universitas Gadjah Mada

² Lecturers of Diploma III Agroindustry Vocational School, Universitas Gadjah Mada