

## INTISARI

### **PENENTUAN POTENSI BAHAYA (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PROSES PRODUKSI *NUGGET* DI PT DAGSAP ENDURA EATORE CABANG DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

*Nugget* adalah suatu produk pangan olahan dari bahan-bahan hewani dengan menambahkan berbagai campuran lain seperti terigu dan tepung bumbu. Dalam pembuatan *nugget* ini, terdapat berbagai kemungkinan timbulnya potensi bahaya pada setiap tahapan proses produksi *nugget* tersebut. Tujuan dilakukannya penentuan potensi bahaya diantaranya adalah untuk mengetahui timbulnya kemungkinan bahaya pada proses pembuatan *nugget*. Selain itu, penentuan potensi bahaya dapat dilakukan untuk menetapkan suatu batas kendali kritis agar bahaya yang teridentifikasi dapat dikendalikan.

Dalam HACCP, berbagai tindakan dilakukan agar proses yang memiliki potensi timbulnya bahaya yang tinggi (titik kendali kritis) tidak menimbulkan bahaya pada produk yang dihasilkan. Metodologi yang digunakan adalah mengidentifikasi setiap potensi bahaya yang mungkin timbul pada proses pembuatan *nugget* tersebut lalu mengidentifikasinya kedalam pohon keputusan. Sehingga dapat diketahui proses mana saja yang termasuk kedalam titik kendali kritis dan bagaimana tindakan koreksi, validasi dan monitoring terhadap proses yang termasuk kedalam batas kendali kritis tersebut

Hasil dari penerapan HACCP pada proses pembuatan *nugget* adalah bahaya yang mungkin timbul pada proses pembuatan *nugget* diantaranya terdapat bahaya fisik berupa serpihan logam dari berbagai komponen yang rusak. Untuk bahaya kimia berupa kadar asam lemak bebas tinggi yang terkandung dalam minyak goreng yang digunakan pada saat proses penggorengan *nugget* itu sendiri dan bahaya biologi dapat berupa mikroba patogen seperti *salmonella* dan *campylobacter jejuni* yang kemungkinan terdapat pada bahan baku *nugget*. Proses yang termasuk kedalam titik kendali kritis pada proses pembuatan *nugget* ini adalah proses penggorengan dan proses *metal detector* yang memiliki batasan kendali kritis yang harus selalu diawasi agar bahaya tidak melewati batas kendali kritisnya. Selain itu, dilakukan proses validasi dan dokumentasi terhadap proses yang termasuk kedalam titik kendali kritis.

**Kata kunci : *Nugget*, HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), Potensi bahaya , titik kendali kritis,**

---

## **ABSTRACT**

### ***DETERMINATION OF THE POTENTIAL HAZARD (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) OF NUGGET PRODUCTION IN PT DAGSAP ENDURA EATORE REGIONAL BRANCH YOGYAKARTA***

*Nugget is a processed food products of meat ingredients by adding a variety of other mixtures such as flour and flour seasoning. In the manufacture of these nuggets, there are various possibilities for the emergence of potential danger at every stage of the nugget production process. The purpose of the determination of the potential hazard of which was to determine the incidence of possible hazard in the process of making nuggets. In addition, determination of potential hazard can be done to establish a critical control limits so that the hazards identified can be controlled.*

*In HACCP, the various actions carried out so that the process has the potential for high hazard (critical control point) does not pose a danger to the product. The methodology used is to identify any potential hazards that may arise in the manufacturing process and identify the nuggets into a decision tree. So that can know which processes are included into the critical control point and how corrective action, validation and monitoring of the process are included in the critical control limit.*

*Results of the application of HACCP in the process of making nugget is the hazard may arise in the process of making nuggets are among the physical hazards such as metal flakes from the various components are damaged. For chemical hazards in the form of high levels of free fatty acids contained in used cooking oil during the frying nugget process and biological hazards may include microbial pathogens such as salmonella and campylobacter jejuni are likely present in the raw materials nugget. The process that included into the critical control points in the manufacturing process of this nugget is frying process and process metal detector who have critical control limits should always be supervised to ensure that the danger is not past the critical control limit. Additionally, performed the validation and documentation of the process are included in critical control point.*

***Keyword:Nugget, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), Potential Hazard,Critical Control Point,***

---