

**PENENTUAN *CONTROL POINT* (CP) DAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) MENGGUNAKAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS* (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI ROTI TAWAR PT. MIROTA INDAH (MANNA BAKERY) YOGYAKARTA**

**ABSTRAK**

**Oleh:**

**Yosephine Erlinda Widiparasti**

---

Roti tawar merupakan produk yang terbuat dari tepung yang telah diproses dan diinovasi sedemikian rupa sehingga praktis dan memberikan cita rasa. Untuk mendapatkan produk roti tawar yang berkualitas dan aman, diperlukan penanganan keamanan pangan yang baik saat pengolahan produk. Oleh karena itu, diperlukan penerapan keamanan pangan yang baik pada pengolahan roti tawar di PT MIROTA INDAH INDONESIA (Manna Bakery).

Analisa keamanan pangan yang mencakup penentuan *Critical Control Point* (CCP) dan batas kritis pada tahapan pengolahan roti tawar PT MIROTA INDAH INDONESIA (Manna Bakery) dilakukan dengan menggunakan lembar *HACCP Analysis Check Sheet*. Penentuan titik kendali kritis dilakukan untuk mengidentifikasi dan menganalisis bahaya serta risiko yang ditimbulkan pada batas yang dapat diterima.

Hasil analisis titik kendali kritis (CCP) yang teridentifikasi terdiri dari 1 tahapan dari 9 total tahapan, yang merupakan potensi bahaya pada tahapan pengadukan bahan baku. Pada tahapan ini penggunaan air keran secara langsung tanpa diproses terlebih dahulu dapat menyebabkan potensi bahaya diantaranya terkandung bakteri *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli*. Industri ini menggunakan air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) untuk produksi. Penggunaan air PDAM tidak lepas kemungkinan terdapat kandungan klorin, kapur, besi (Fe) dan tawas. Besi (Fe) tidak dapat diekskresi oleh tubuh dan akan mengendap. Tubuh manusia yang telah terkontaminasi oleh tawas dan klorin memiliki kemungkinan besar terkena kanker kandung kemih, dubur, atau usus besar. Sedangkan bagi wanita hamil dapat menyebabkan melahirkan bayi yang cacat dengan kelainan otak bahkan dapat menyebabkan keguguran. Penggunaan kapur terlalu banyak dapat menyebabkan batu ginjal. Klorin, tawas, besi (Fe) dan kapur tidak dapat ternetralisir oleh suhu yang tinggi hanya saja dapat dikurangi dengan cara aerasi dan dikombinasikan dengan sedimentasi dan filtrasi lebih lanjut.

Kata kunci : CCP, HACCP, Keamanan pangan, Roti Tawar

**DETERMINATION OF CONTROL POINT (CP) AND CRITICAL CONTROL POINT (CCP) USING HAZARD HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) IN PRODUCTION PROCESS OF WHITE-BREAD PT. MIROTA INDAH (MANNA BAKERY) YOGYAKARTA**

**ABSTRACT**

**By:**

**Yosephine Erlinda Widiparasti**

---

Bread is a product made from flour that has been processed and innovated in such a way that it is practical and gives flavor. To get a bargaining and high quality bread product, it is necessary to handling good food safety during product processing. Therefore, it is necessary to apply good food safety in the processing of bread in PT MIROTA INDAH INDONESIA (Manna Bakery).

Food safety analysis covering Critical Control Point (CCP) determination and critical limit on processing stages of PT.MIROTA INDAH INDONESIA (Manna Bakery) anybread was done using HACCP Analysis Check Sheet sheet. Determination of critical control points is done to identify and analyze the hazards and risks posed at acceptable limits.

The result of analysis of the critical control point (CCP) that is identified consists of 1 stages of 9 total stages, which is a potential hazard in the stirring stage of raw materials. At this stage the use of tap water directly without being processed in advance can cause potential hazards including Salmonella sp bacteria, and Escherichia coli. This industry uses water PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) for production. The use of PDAM water can not be separated there may be chlorine, lime, iron (Fe) and alum. Iron (Fe) can not be excreted by the body and will settle. The human body that has been contaminated by alum and chlorine is most likely affected by bladder, rectal, or colon cancer. As for pregnant women can cause birth defects with brain abnormalities can even cause miscarriage. The use of too much lime can cause kidney stones. Chlorine, alum, iron (Fe) and lime can not be neutralized by high temperatures only can be reduced by aeration and combined with further sedimentation and filtration.

**Keywords:** CCP, Food safety, Fresh Bread, HACCP