

**PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*
(HACCP) PADA PROSES PRODUKSI *EGG CHICKEN ROLL* DI CV OTO
BOGA JAYA, BOGOR, JAWA BARAT (MAGANG)**

Oleh:

Fauziah Adzra Azizah

Diklusari Isnarosi Norsita, S.T.P., M.Si

Universitas Gadjah Mada

Bulaksumur, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah

Istimewa Yogyakarta 55281

Email: fzhadzraa@gmail.com

RANGKUMAN

CV Oto Boga Jaya adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku. Salah satu produknya adalah *egg chicken roll*. CV Oto Boga Jaya menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam proses produksi *egg chicken roll* untuk menjaga keamanan mutu pangan. HACCP adalah penilaian risiko yang berkaitan dengan proses produksi pembuatan pangan dari penerimaan produk, pengolahan, serta produk jadi sehingga memenuhi persyaratan wajib dalam membangun *Food Safety Management System (FSMS)*. *Egg Chicken Roll* dapat dijadikan sebagai topic permasalahan utama karena tidak mengalami proses pemasakan paa daging yang menyebabkan sebagai sarana tumbuhnya mikrobiologi, kemudian berdasarkan data penjualan dan kapasitas produksi *egg chicken roll* merupakan produk yang paling sering diproduksi oleh perusahaan.

Rakaian proses produksi *egg chicken roll* yang dilakukan oleh CV Oto Boga Jaya terdiri atas beberapa tahapan, dimulai dai penerimaan bahan baku berupa daging dan bahan baku kering, penyimpanan bahan baku, penimbangan, pencucian dengan air mengalir, pengecilan ukuran, penggilingan, pencampuran bahan pembuatan kulit *egg chicken roll* secara manual, pembentukan secara manual, pembekuan yang dilakukan dengan suhu -35°C selama 10 jam pengemasan menggunakan plastik PE, dan penyimpanan ke dalam *cold storage* dengan suhu rata-rata -11°C hingga produk didistribusikan. Penerapan HACCP pada proses produksi *Egg Chicken Roll* di CV Oto Boga Jaya sudah berjalan dengan baik karena sanitasi dan hygiene para karyawan sudah sesuai dan selalu menerapkan SSOP setiap produksi. Tahapan proses yang menajadi CCP yaitu penyimpanan bahan baku daging, pembekuan, dan penyimpanan barang jadi. Karyawan CV Oto Boga Jaya telah menerapkan sanitasi dan hygiene serta selalu melakukan SSOP setiap produksi.

Kata kunci: Egg Chicken Roll, HACCP, Keamanan Pangan, Makanan Beku

***THE APPLICATION OF HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POIN
(HACCP) IN EGG CHICKEN ROLL PRODUCTION PROCESS IN CV OTO
BOGA JAYA, BOGOR, WEST JAVA (INTERNSHIP)***

By:

Fauziah Adzra Azizah

SUMMARY

CV Oto Boga Jaya is a company that engaged in frozen food processing industry. One of the products produced by CV. Oto Boga Jaya is egg chicken roll. The system used for maintaining food quality and safety is the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). HACCP is a risk analysis related to food production process starting from receiving product, processing, and finished-product as a requirement in building FSMS (Food Safety Management System). The aim of this study is to determine the application of HACCP in egg chicken roll production process in CV Oto Boga Jaya and knowing the application of HACCP (hazard analysis critical control and point) in egg chicken roll production process. Egg Chiken Roll can be used as the main problem topic because it doesn't undergo a cooking process on the meat which causes it as a means of microbiology's growth, then based on sales data and production capacity, egg chicken roll is the most product often produced by the company.

Egg chicken roll production process carried out by CV. Oto Boga Jaya consists of several stages, starting from receiving raw materials, storing raw materials, weighing, washing, mixing materials, making egg chicken roll skin, shaping, freezing at -35°C temperature for 10 hours, packaging with PE plastic, and storing in the cold storage at -11°C until the products are ready to distributed. The employees of CV Oto Boga Jaya have already applied sanitation, hygiene, and also SSOP in each production processes. The stages of CCP in egg chicken roll process are including storing raw meat materials, freezing, and storing finished-product.

Keywords: *Egg Chicken Roll, Food Safety, Frozen Food, HACCP*