

FIRLIYA ROHMAH NIM. 14.03.3.1.1.00069. Simulasi Penerapan Prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) Pada Industri Getuk Pisang UKM Baariklana. Dibawah bimbingan **Millatul Ulya, S.TP., MP** dan **Ir. M. Fakhry, MP**

ABSTRAK

*Industri pangan di Indonesia perlu memperhatikan kualitas dari produk serta keamanan pangan dari produk. Sistem keamanan pangan yang diakui oleh Standar Nasional yaitu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) merupakan sistem untuk menentukan bahaya dan mencegah bahaya dengan mengawasi Titik Kendali Kritis/*Critical Control Point* (TKK/CCP) pada suatu proses produksi. Semua industri pangan dapat menerapkan prinsip HACCP, salah satunya yaitu UKM Baariklana yang bergerak dalam bidang pangan dengan memproduksi getuk pisang. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi bahaya pada proses produksi getuk pisang, mengetahui titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) pada proses produksi getuk pisang, dan membandingkan kadar air, pH, aw, dan total mikroba antara sebelum proses penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP. Penelitian ini dimulai dengan pembuatan dokumen HACCP, melaksanakan simulasi proses produksi getuk pisang dengan penerapan prinsip HACCP dan pengujian kadar air, pH, aw, dan total mikroba. Berdasarkan hasil penelitian bahaya yang teridentifikasi dalam proses produksi getuk pisang UKM Baariklana yaitu bahaya biologi, fisik, dan kimia. *Critical Control Point* (CCP) proses produksi getuk pisang UKM Baariklana yaitu proses pengukusan, proses pencampuran bahan, dan proses pengemasan. Hasil pengujian getuk pisang setelah penerapan HACCP (A1) yaitu kadar air (13,30%), pH (4,5), aw (0,888), dan total mikroba (64×10^4 CFU/gr). Hasil pengujian pada getuk pisang sebelum penerapan HACCP dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yaitu kadar air (23,59%), pH (4,4), aw (0,960), dan total mikroba (49×10^4 CFU/gr). Hasil pengujian pada getuk pisang sebelum penerapan HACCP tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yaitu kadar air (14,78%), pH (4,5), aw (0,941), dan total mikroba (257×10^4 CFU/gr). Jadi penerapan prinsip HACCP menghasilkan getuk pisang yang lebih baik pada kadar air, pH, aw, dan total mikroba.*

Kata Kunci: industri pangan, HACCP, CCP, total mikroba