

Indah Sulistyowati. NIM 18.03.3.1.1.00002. Perancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi Keju Mozzarella di CV Narendra Food Malang. Dibawah bimbingan **Dr. Supriyanto, S.TP., M.P.** dan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T.**

ABSTRAK

Keju mozzarella merupakan keju yang memiliki bentuk lunak yang pada proses pengolahannya tanpa dimatangkan (*unripped*) dan biasa dinamakan pula dengan keju segar (*fresh cheese*). HACCP merupakan sebuah sistem pengawasan analisis titik kritis pada proses produksi suatu makanan atau produk pangan untuk menghindari potensi terjadinya keracunan. Kasus kontaminasi yang pernah dijumpai oleh pekerja pada proses produksi keju mozzarella di CV Narendra Food yaitu adanya kontaminasi debu dan rambut pada keju mozzarella. CV Narendra Food juga pernah mengembalikan bahan baku susu segar kepada *supplier* karena spesifikasi susu segar tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yaitu memaparkan perancangan HACCP di dalam industri pengolahan keju yang ada di Malang yaitu CV Narendra Food. Berdasarkan penelitian yang telah berlangsung dapat disimpulkan dalam dokumen perancangan HACCP di CV Narendra Food terdapat 12 langkah penyusunan dokumen dan 7 langkah diantaranya termasuk dalam prinsip – prinsip HACCP. Tahapan yang termasuk dalam *Critical Control Point* (CCP) diantaranya penerimaan bahan baku, penirisan curd, penimbangan dan pencetakan, pelabelan dan pengemasan vakum.

Kata kunci: HACCP, Keju mozzarella, Titik kritis

Indah Sulistyowati. NIM 18.03.3.1.1.00002. *Design of a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System in the Mozzarella Cheese Production Process at CV Narendra Food Malang. Guided by Dr. Supriyanto, S.TP., M.P. and Khoirul Hidayat, S.T., M.T.*

ABSTRACT

Mozzarella cheese is a cheese that has a soft form which in the processing process is not ripened (unripened) and is also known as fresh cheese. HACCP is a monitoring system for critical point analysis in the production process of a food or food product to avoid the potential for poisoning. Contamination cases that have been encountered by workers in the mozzarella cheese production process at CV Narendra Food are dust and hair contamination in mozzarella cheese. CV Narendra Food also once returned raw materials for fresh milk to supplier because the specifications for fresh milk did not meet the standards set by the company. This study uses a descriptive qualitative method that describes the design of HACCP in the cheese processing industry in Malang, namely CV Narendra Food. Based on the research that has been going on, it can be concluded that in the HACCP design document at CV Narendra Food there are 12 steps of document preparation and 7 steps of which are included in the HACCP principles. The stages included in the Critical Control Point (CCP) include receiving raw materials, draining curd, weighing and printing, labeling and vacuum packaging.

Keywords: HACCP, Mozzarella cheese, Critical point