

**FRIDA YUANA ANJARSARI** NPM. 15.03.3.1.1.00019. Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* Pada Nastar Di PT Surya Indah Food Multirasa. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S. TP., MT** dan **Dr. Ir. Raden Faridz, MP.**

---

#### **ABSTRAK**

*Kue kering adalah kue manis yang memiliki ukuran kecil biasanya berbahan dasar tepung terigu dan bahan tambahan lain (lemak, Telur dll) yang dibentuk menjadi adonan kemudian dimasak dengan cara dipanggang. Salah satu jenis kue kering ialah nastar. Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan identifikasi HACCP di PT Surya Indah Food Multirasa, menetapkan titik kendali kritis pada proses produksi nastar dan mengetahui nilai kadar air dan total mikroba pada titik kendali kritis proses produksi nastar. Titik kendali kritis pada produksi nastar di PT. Surya Indah Food Multirasa adalah proses penimbangan bahan, proses pengovenan kedua dan pengemasan. Hasil uji kadar air nastar sebelum penerapan HACCP dengan bahan tambahan pangan (A1) sebesar 26,42 %, nastar setelah penerapan HACCP tanpa bahan tambahan pangan (A2) sebesar 24,84 % dan setelah penerapan HACCP dengan bahan tambah pangan (A3) sebesar 23,62 %. Sedangkan hasil uji total mikroba pada nastar sebelum penerapan HACCP dengan Bahan Tambahan Pangan (BTP) (C1) adalah sebesar  $4,2 \times 10^2$  koloni/gram, sesudah penerapan HACCP tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) (C2) sebesar  $3,7 \times 10^2$  koloni/gram dan setelah penerapan prinsip HACCP sebesar  $2,0 \times 10^2$  koloni/gram.*

**Kata Kunci :** Nastar, HACCP, CCP, Kadar Air dan Total Mikroba