

ABSTRAK

Industri pangan yang ada di Indonesia perlu memperhatikan keamanan pangan. Keamanan pangan dan kualitas pangan perlu diperhatikan dan ditingkatkan, karena masyarakat dunia secara bertahap kini mengalami peningkatan tentang kesadaran pangan. Sistem keamanan pangan yang diakui oleh Standar Internasional yaitu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) adalah sistem jaminan keamanan pangan yang memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan sejak proses produksi hingga ke tangan konsumen. Penerapan prinsip HACCP dapat dilakukan pada semua industri, baik industri besar maupun kecil, salah satunya yaitu UD Gloria yang bergerak dalam bidang pangan dengan memproduksi tahu putih dan tahu pong. Pada tahapan proses pembuatan tahu pong yang dilakukan industri UD Gloria terdapat tahapan perebusan kedelai dan perebusan tahu yang sudah matang, hal tersebut perlu dilakukan pengendalian dengan baik agar keamanan produk tetap terjaga. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi bahaya pada proses produksi tahu pong, mengetahui titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) pada proses produksi tahu pong, dan untuk mengetahui total mikroba, bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* sebelum penerapan HACCP dan setelah penerapan HACCP. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan metode survei lapangan dan uji laboratorium. Penelitian dimulai dengan pembuatan dokumen GMP dan SSOP, pembuatan dokumen HACCP, melaksanakan simulasi penerapan sistem jaminan keamanan pangan berbasis HACCP proses produksi tahu pong, dan pengujian total mikroba, bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp*. Berdasarkan hasil penelitian bahaya teridentifikasi dalam proses produksi tahu pong dari bahan baku sampai pengemasan UD Gloria yaitu bahaya biologi, fisik, dan kimia. Titik kendali kritis (CCP) yaitu penerimaan bahan baku dan perebusan tahu. Hasil pengujian tahu pong setelah penerapan HACCP (A1) yaitu total mikroba $3,1 \times 10^6$ (CFU/gr), bakteri *Escherichia coli* 1 (APM/g), bakteri *Salmonella sp* negatif. Hasil pengujian tahu pong sebelum penerapan HACCP (A2) yaitu total mikroba $4,1 \times 10^6$ (CFU/gr), bakteri *Escherichia coli* 0 (APM/g), bakteri *Salmonella sp* negatif.

Kata kunci : Keamanan Pangan, Proses Produksi Tahu Pong, Higiene Sanitasi, HACCP.

MEGA AYU HANANINGTYAS NRP.150331100031. Evaluasi Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Tahu Pong UD Gloria. **Dr. Ir. H. Asfan, MP dan Millatul Ulya, S.TP., MT**

Abstract

The food industry in Indonesia needs to pay attention to food security. Food safety and food quality need to be considered and improved, because the world community is gradually experiencing an increase in food awareness. Food safety system that is recognized by International Standards, namely HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) is a food safety guarantee system that provides quality assurance and food security from the production process to the consumers. The application of the HACCP principle can be applied to all industries, both large and small industries, one of which is UD Gloria which is engaged in the food sector by producing white tofu and tofu pong. At the stage of the process of making tofu, which is done by the UD Gloria industry, there are stages of boiling soybeans and boiling tofu that are ripe, this needs to be done properly so that product safety is maintained. The purpose of this study is to identify hazards in the tofu pong production process, find out the critical control point (Critical Control Point / CCP) in the tofu pong production process, and to determine the total microbes, *Escherichia coli* and *Salmonella sp* bacteria before applying HACCP and after the application of HACCP. This study used descriptive analysis with field survey methods and laboratory tests. The research began with making GMP and SSOP documents, making HACCP documents, carrying out simulations on the implementation of HACCP-based food safety assurance systems for tofu pong production processes, and testing microbial total, *Escherichia coli* bacteria, *Salmonella sp*. Based on the research results, hazards were identified in the process of producing tofu from raw materials to UD Gloria packaging, namely biological, physical and chemical hazards. The critical control point (CCP) is acceptance of raw materials and boiling tofu. The results of the tofu pong test after the application of HACCP (A1) were total microbes of 3.1×10^6 (CFU / gr), *Escherichia coli* 1 (APM / g), negative *Salmonella sp* bacteria. The results of the tofu pong test before the application of HACCP (A2) were total microbes of 4.1×10^6 (CFU / gr), *Escherichia coli* bacteria 0 (APM / g), negative *Salmonella sp* bacteria.

Keywords : Food Safety, Tofu Production Process, Sanitation Hygiene, HACCP.