

Siti Hanifatus Handianti. NIM 150331100001. Analisis Resiko Keamanan Pangan pada Rumah Potong Unggas Menggunakan Metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) (Studi Kasus di Rumah Potong Unggas Sekarwangi Pak Suedi). Dibawah bimbingan Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si. dan Mojiono, S.TP., M.Si

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat penting bagi kesehatan manusia. Makanan yang tidak memperhatikan syarat keamanan pangan dalam pengolahannya dapat menimbulkan dampak yang buruk bagi kesehatan konsumen. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit, atau zat kimia berbahaya dapat menyebabkan berbagai penyakit mulai dari diare hingga kanker. Sumber kontaminan yang dapat menyebabkan pangan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi diantaranya adalah kontaminan fisik, kimia dan biologi. Metode yang digunakan yaitu *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) yang merupakan salah satu metode untuk mengidentifikasi risiko keamanan pangan. FMEA bertujuan untuk mengambil tindakan menghilangkan atau mengurangi risiko yang dimulai dengan urutan prioritas tertinggi. Metode ini mengidentifikasi risiko dengan mempertimbangkan tiga kriteria penilaian yaitu Severity (S), Occurrence (O), dan Detection (D). Output yang dihasilkan dari penilaian risiko menggunakan metode FMEA yaitu RPN (Risk Priority Number). Nilai RPN sendiri didapatkan dari hasil perkalian nilai tingkat keparahan (S), tingkat kejadian (O), dan tingkat deteksi (D).

Kata Kunci: Keamanan Pangan, *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), Nilai RPN.

Siti Hanifatus Handianti. NIM 150331100001. Food Safety Risk Analysis at Poultry Slaughterhouse Using *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) Method (Case Study at Sekarwangi Mr Suedi Poultry Slaughterhouse).

Under Guidance Dr. Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si. and Mojiono, S.TP., M.Si

ABSTRAC

Food safety is a very important aspect for human health. Food that does not pay attention to food safety requirements in its processing can have a negative impact on consumer health. Unsafe food that contains harmful bacteria, viruses, parasites or chemicals can cause a variety of illnesses ranging from diarrhea to cancer. Sources of contaminants that can cause food to become unsafe for consumption include physical, chemical and biological contaminants. The method used is Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) which is a method for identifying food safety risks. FMEA aims to take action to eliminate or reduce risks starting with the highest order of priority. This method identifies risks by considering three assessment criteria, namely Severity (S), Occurrence (O), and Detection (D). The output generated from the risk assessment uses the FMEA method, namely the RPN (Risk Priority Number). The RPN value itself is obtained from the multiplication of the severity level (S), occurrence rate (O), and detection rate (D).

Kata Kunci: Food Safety, Failure Mode and Effect Analysis (FMEA), RPN Value.