

**EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA PROSES
PENGEMASAN DENGAN MESIN PENGEMAS *MULTILANE*
PT. MARIMAS PUTERA KENCANA**

***EVALUATION OF THE APPLICATION OF HAZARD ANALYSIS
AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IN THE
PACKAGING PROCESS WITH MULTILANE MACHINERY
PT. MARIMAS PUTERA KENCANA***



TUGAS AKHIR S1

**OLEH
Emilia Elsa Sulisty
19.I1.0032**

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PENGEMASAN DENGAN MESIN PENGEMAS *MULTILANE* PT. MARIMAS PUTERA KENCANA

EVALUATION OF THE APPLICATION OF HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) IN THE PACKAGING PROCESS WITH MULTILANE MACHINERY PT. MARIMAS PUTERA KENCANA

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH
Emilia Elsa Sulistyو
19.II.0032

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2023

RINGKASAN

Konsumen pasti menginginkan membeli produk pangan yang aman dan tidak terkontaminasi cemaran yang dapat membahayakan kesehatannya. Untuk menjaga keamanan pangan pada suatu industri, perlu diterapkan suatu sistem keamanan pangan, seperti ISO 22000 agar konsumen dapat merasa aman saat membeli produk yang dijual. Walaupun industri pangan sudah menerapkan sistem keamanan pangan, tidak memungkiri jika masih terdapat celah yang menyebabkan potensi temuan ketidaksesuaian keamanan pangan pada produk yang dihasilkan. Maka dari itu perlu dilakukan evaluasi terhadap penerapan sistem keamanan pangan pada industri untuk melihat apakah industri tetap konsisten dalam menerapkan sistem keamanan pangan tersebut. Pada penelitian ini, akan dilakukan evaluasi sistem keamanan pangan ISO 22000 yang diterapkan di PT. Marimas Putera Kencana pada bagian pengemasan minuman serbuk dengan menggunakan mesin *multilane*. Penilaian evaluasi sistem keamanan pangan akan dilakukan dengan menggunakan tabel *form gap analysis checklist* yang dibuat berdasarkan berdasarkan ISO/TS 22002-1:2009 *Prerequisite Programmes on Food Safety* dan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk penilaian penerapan GMP serta ISO 22000:2018 untuk penilaian penerapan HACCP. Pengisian *form gap analysis checklist* dilakukan dengan memberi nilai 0 hingga 5 pada setiap parameter setelah melakukan observasi, wawancara, dan juga menelaah dokumen. Selanjutnya akan dilihat persentase kesenjangan penerapan sistem keamanan pangan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan diperoleh persentase kesenjangan penerapan GMP tertinggi ada pada parameter bangunan dan pengemas dengan persentase 20%. Sedangkan persentase kesenjangan penerapan HACCP cukup rendah, persentase tertinggi ada pada parameter analisis bahaya dengan persentase 3%. Hal ini menunjukkan diperlukan perbaikan kembali pada penerapan GMP PT. Marimas Putera Kencana khususnya pada parameter bangunan, pengemas, karyawan, pengangkutan, label dan keterangan produk, serta pengawasan proses. Serta pada penerapan HACCP PT. Marimas Putera Kencana perlu dipertahankan agar tetap sesuai dengan standar yang berlaku.

SUMMARY

Consumers definitely want to buy food products that are safe and not contaminated with contaminants that can endanger their health. To maintain food safety in an industry, it is necessary to implement a food safety system, such as ISO 22000 so that consumers can feel safe when buying products that are sold. Even though the food industry has implemented a food safety system, it is undeniable that there are still gaps that cause potential findings of food safety incompatibilities in the products they produce. Therefore it is necessary to evaluate the application of food safety systems in industry to see whether the industry remains consistent in implementing the food safety system. In this study, an evaluation of the ISO 22000 food safety system was implemented at PT. Marimas Putera Kencana in the powder drink packaging section using a multilane machine. Evaluation of the food safety system evaluation will be carried out using a gap analysis checklist form table made based on ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite Programs on Food Safety and Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) for evaluating the implementation of GMP and ISO 22000:2018 for evaluating the application of HACCP. Filling in the gap analysis checklist form is done by giving a value of 0 to 5 for each parameter after observing, interviewing, and also reviewing documents. Next, we will see the percentage of gaps in the implementation of the food safety system. Based on the results of observations that have been made, it was found that the highest percentage of gaps in GMP implementation was in the building and packaging parameters with a percentage of 20%. While the percentage of HACCP implementation gap is quite low, the highest percentage is in the hazard analysis parameter with a percentage of 3%. This shows that improvement is needed in the implementation of GMP PT. Marimas Putera Kencana especially on building parameters, packaging, employees, transportation, labels and product descriptions, as well as process supervision. As well as the application of HACCP PT. Marimas Putera Kencana needs to be maintained so that it remains in accordance with applicable standards.