

## RINGKASAN

### ***Analisis Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)***

**Di PT. Tirta Sukses Perkasa** Andi Wibisono, NIM B41180171, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pembimbing Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.TP

Perusahaan air minum berlomba-lomba menjamin mutu produk dan keamanan pangan, sehingga perlu adanya jaminan mutu salah satunya HACCP. (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) merupakan prosedur yang dilakukan untuk mengidentifikasi, menilai dan mengontrol bahaya-bahaya yang dimulai dari bahan baku, proses produksi/pengolahan, dan pengemasan untuk menjamin keseluruhan bahwa produk yang dihasilkan aman bila dikonsumsi. Tujuan dari laporan ini adalah untuk mengetahui sistem manajemen mutu dan keamanan pangan produksi AMDK. Metode yang digunakan dengan menganalisis setiap proses berdasarkan 12 tahapan dan 7 prinsip HACCP yang diperiksa sesuai dengan syarat BSN Indonesia dan memberikan penilaian sesuai dengan kelengkapan dan implementasi pada saat produksi berlangsung. Berdasarkan hasil analisis pada proses produksi AMDK menunjukkan bahwa setiap 1jam dan 2 jam sekali dilakukan pengecekan tingkat kekeruhan, kadar ozon dengan standart kekeruhan 1.5 NTU dan 0.1-0.4 ppm dengan hasil yang diperoleh 0,19 dengan skor yang didapatkan 5 yang menunjukkan sudah memenuhi standart.

***Kata kunci : HACCP, Skoring, Stanadart BSN***