

RINGKASAN

Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Pembuatan MSG (*Monosodium Glutamate*) Department FI-1 Section H5/H6 Di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Mirna Septiani, NIM B32201351, Tahun 2022, 91 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Selaku Dosen Pembimbing Magang), Ibadul Wasi'an Nazar (Selaku Pembimbing Lapangan Magang).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan dalam dunia kerja atau industri. Bekal yang diperoleh tersebut nantinya dapat membantu mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, kegiatan magang ini dilakukan untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan sehingga mahasiswa dapat mengembangkan diri untuk menghadapi hal-hal yang mungkin terjadi didalam dunia kerja.

Kegiatan magang yang dilakukan ini mempelajari penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada proses pembuatan MSG (*Monosodium Glutamate*) di section H5/H6. HACCP yang diterapkan adalah HACCP ISO 22000. HACCP merupakan sistem jaminan mutu yang menganalisa bahaya dari peluang dan keparahan terjadinya bahaya, dengan menerapkan tindakan pengendalian yang sesuai dengan kategorinya yaitu PRP (Pre-Requisite Program), OPRP (Operational Pre-Requisite Program), dan CCP (Critical Control Point). HACCP ini perlu dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan produk akhir dalam suatu proses produksi yang aman atau tidak menyebabkan bahaya bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

Penerapan HACCP ISO 22000 ini meliputi penetapan food safety team atau tim HACCP, identifikasi deskripsi dan penggunaan produk, membuat diagram alir proses, menganalisa potensial bahaya yang terjadi dan menetapkan penerimaan pada produk akhir dengan melakukan penilaian bahaya tersebut untuk mengklasifikasikan sesuai kategorinya yaitu PRP, OPRP, atau CCP. Kemudian menetapkan tindakan pengendaliannya untuk dilakukan validasi, pemantauan,

tindakan koreksi, dan verifikasi. Serta perlu dilakukannya pendokumentasian dari keseluruhan penerapan HACCP tersebut.