

RINGKASAN

Penyusunan Dokumen HACCP Produk Roti *Boy Coffee* di CV. Sri Ratu Harum, Pancoran Jakarta Selatan. Wiwin Purnama, NIM B41202399, Tahun 2023, 60 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktivia Nur Yudiastuti, S.TP., M.TP (Dosen Pembimbing).

UMKM di Indonesia mengalami perkembangan khususnya UMKM yang bergerak di bidang pangan. Akan tetapi keamanan pangan di Indonesia masih terbilang rendah. Oleh karena itu, kegiatan magang ini mengangkat judul Penyusunan Dokumen HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Produk Roti *Boy Coffee* di CV. Sri Ratu Harum Pancoran Jakarta Selatan. hal ini disebabkan perusahaan tersebut belum memiliki sistem keamanan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk menjamin dan mendukung keamanan pangan serta meningkatkan kualitas mutu produk yang dihasilkan. Adapun kegiatan yang dilakukan meliputi obsevasi secara langsung dan wawancara kepada pemilik usaha maupun pekerja. Hasil dari HACCP ini menunjukkan bahwa terdapat tiga tahapan yang dianggap sebagai CCP yaitu penerimaan bahan baku, pemanggangan, dan pengemasan. Bahan baku yang dianggap kritis adalah bahan baku tepung, telur, dan penggunaan air.