

RINGKASAN

Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Bakso Ikan di PT. Indo Lautan Makmur, Dewi Sukmayanti, NIM B32210966, Tahun 2024, 54 halaman, Teknologi Pertanian, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Keamanan pangan merupakan aspek penting yang harus diperhatikan, khususnya pada sektor produksi makanan. Keamanan pangan diperlukan untuk memastikan makanan yang diolah aman, berkualitas, dan bebas dari kontaminasi serta komponen berbahaya. Salah satu cara untuk menjamin keamanan yaitu dengan menggunakan sistem pengendalian kualitas keamanan pangan yang mempunyai tujuan dan tahapan jelas, yaitu metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan suatu sistem yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan resiko kerusakan.

PT. Indo Lautan Makmur mengolah hasil perikanan yang kemudian di jadikan menjadi bahan makanan setengah jadi (*frozen food*). Salah satu produknya yaitu bakso ikan. Produknya telah dipasarkan ke berbagai wilayah di Indonesia, sehingga mutu serta kualitas produk menjadi prioritas utama yang harus dipenuhi. PT. Indo Lautan Makmur telah mendapatkan sertifikasi HACCP dalam produksi bakso ikan, tetapi masih ada temuan yang mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan yang akan disistribusi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) pada proses produksi bakso ikan PT. Indo Lautan Makmur menjamin kualitas produk tetap terjaga dan keamanan pangan produk yang dihasilkan terjamin. Laporan ini juga mengembangkan rekomendasi mengenai tindakan-tindakan lanjut yang harus diambil perusahaan untuk meningkatkan sistem HACCP mereka. Penelitian ini dilaksanakan di Departemen Pengolahan dan Produksi Bakso Ikan PT. Indo Lautan Makmur. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan metode analisis GAP untuk menganalisis kesenjangan yang timbul pada penerapan sistem

HACCP di PT. Indo Lautan Makmur. Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, rata-rata kesenjangan penerapan HACCP secara keseluruhan adalah 6,4%, yang berarti penerapan sistem HACCP hampir sepenuhnya diterapkan dan didokumentasikan sesuai pedoman HACCP, namun tetap tidak mudah dan berarti terdapat kelalaian dalam penerapannya. Rekomendasi tindakan lanjut yang perlu dilakukan untuk penerapan HACCP mencakup deskripsi produk, penyusunan dan verifikasi diagram alir, dan analisis bahaya.