

## RINGKASAN

**Penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses produksi kaldu ayam bubuk di PT Karunia Pangan Sejahtera, Pasuruan – Jawa Timur**, Neni Hidayatul Ummah, NIM B32211758, Tahun 2023, 80 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan magang dilaksanakan di PT Karunia Pangan Sejahtera, Jl. Rembang Industri II No. 21, Jati, Pandean, Kec. Rembang, Pasuruan, Jawa Timur 67152. PT Karunia Pangan Sejahtera merupakan sebuah Perusahaan yang memproduksi bahan makanan dengan citarasa yang unik, salah satu produk yang dihasilkan yaitu kaldu bubuk EMR kaldu ayam bubuk.

Tujuan pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu untuk mengetahui tahapan proses pengolahan, analisis produk secara fisik dan kimia, serta menganalisis potensial bahaya dan tindakan pengendalian melalui penyusunan dokumen HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

PT Karunia Pangan Sejahtera mengolah produk yang berasal dari bahan baku setengah jadi yang diperoleh dari berbagai supplier dan kemudian menghasilkan berbagai produk dengan citarasa yang khas dan unik. Beberapa contoh produk yang dihasilkan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu kaldu bubuk, tepung bumbu serbaguna, bahan industri makanan (Baking powder, prophost, pewarna makanan), pemanis maknaan, konjac powder, penguat rasa, dan bumbu tabur.

*Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) merupakan sistem yang digunakan untuk memastikan makanan tetap aman. Penerapan sistem HACCP di PT Karunia Pangan Sejahtera didukung dengan penerapan sistem keamanan pangan yang berupa *ISO 22000:2018* dengan persyaratan dasar yang harus diterapkan sebelum penerapan sistem HACCP diantaranya yaitu penerapan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) dan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*).