

RINGKASAN

PENERAPAN SISTEM KEAMANAN PANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI KECAP ASIN DI PT. HEINZ ABC INDONESIA, PASURUAN – JAWA TIMUR Aidya Jafaria Andika Putri, NIM. B41201652, Tahun 2023, 87 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri pangan kecap dan sirup. Kecap dapat digunakan sebagai bahan tambahan saat memasak karena kecap dapat memberikan aroma yang khas. Salah satu jenis produk kecap yang dihasilkan PT. Heinz ABC Indonesia Pasuruan – Plant yaitu kecap asin.

Tujuan kegiatan magang adalah untuk mengetahui proses produksi kecap asin serta dapat membandingkan antara teori dan keadaan yang ada dilapangan, mengetahui proses pembuatan kecap asin serta mengetahui sistem keamanan pangan HACCP yang diterapkan oleh perusahaan untuk menjamin kualitas produk. Metode yang digunakan yaitu observasi secara langsung di lapangan, wawancara dengan karyawan atau staff dan studi literatur,

Proses produksi kecap asin di PT. Heinz ABC Indonesia terdiri dari pengadaan bahan baku, proses pembuatan kecap manis yang meliputi proses fermentasi, blending, sterilisasi, penyaringan, penyimpanan dan proses pengisian. Proses pengemas produk seperti botol beling, PET dan jerigen.

Penerapan sistem kewanaman pangan HACCP pada proses produksi kecap asin di PT. Heinz ABC Indonesia – Pasuruan Plant telah berjalan dengan baik sesuai dengan 12 langkah persyaratan yang telah ditetapkan. Hasil analisa bahaya yang teridentifikasi pada proses produksi kecap asin adalah bahaya mikrobiologi yaitu bakteri *Enterobacteriaceae* dan *Yeast & Mold* yang terdapat pada proses pengadaan bahan baku dan bahan pengemas. Bahaya fisik yang teridentifikasi berupa benda asing meliputi kerikil, plastik, tali rafia dan serangga. Bahaya kimia berupa soda untuk pembersihan di tangki dissolving, serta kelebihan dan kekurangan yang terjadi pada saat penimbangan bahan.

Kurangnya kesadaran karyawan akan penggunaan APD yang benar juga dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada produk, seperti di area fermentasi banyak karyawan yang tidak menggunakan APD dengan benar. Contohnya pada pemakaian *hairnet* yang tidak menutupi telinga dan sebagian rambut. Hal tersebut dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada produk. Oleh karena itu perlu adanya training untuk meningkatkan kesadaran karyawan akan pentingnya penggunaan APD yang benar untuk meminimalisir kontaminan terhadap proses produksi.