

RINGKASAN

PENERAPAN HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) PADA PRODUKSI ROTI SELAI BLUEBERRY DI *TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE* POLITEKNIK NEGERI JEMBER Miftahul Jannah Safitri, NIM. B41201924, Tahun 2023, 39 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P.

Keamanan pangan adalah hal yang sangat wajib bagi seluruh manusia untuk mengetahui dan memahaminya karena keamanan pangan tidak dipahami maka kesehatan. Semua orang berhak mendapatkan makanan yang aman dan layak dikonsumsi untuk mendapatkan hidup yang sehat dan berkualitas. HACCP merupakan sistem keamanan pangan yang berfokus pada pengendalian bahaya dengan melakukan monitoring terhadap setiap tindakan pengolahan makanan, terutama pada titik kritis dan akan dilakukan tindakan koreksi segera apabila terjadi penyimpangan.

Produk unggulan dari *Tefa Bakery and Coffe* salah satunya adalah roti manis. Roti manis merupakan produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasikan dengan menggunakan ragi roti dan dipanggang. Salah satu varian roti manis yang diproduksi *Tefa Bakery and Coffee* adalah roti selai blueberry, yaitu roti dengan citarasa yang manis yang memiliki tekstur yang lebih empuk dengan topping selai blueberry dan berbentuk lonjong.

Mengidentifikasi rencana HACCP pada produk roti selai blueberry yaitu dengan cara wawancara dan mempelajari dokumen HACCP. Kemudian melakukan observasi lapangan untuk mengetahui kondisi nyata pelaksanaan HACCP di lapangan. HACCP terdiri dari 12 tahap, yaitu penyusunan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan produk, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, analisis bahaya, penentuan titik kritis atau critical control point (CCP), penetapan batas kritis untuk setiap CCP, penetapan sistem pemantauan HACCP,

penetapan tindakan koreksi untuk setiap CCP, penetapan tindakan verifikasi, melakukan dokumentasi dan pencatatan.

Dalam tahap proses produksi roti selai blueberry terdapat 1 proses yang merupakan CPP yaitu proses pengovenan roti terdapat bahaya biologi berupa bakteri termofilik yang diakibatkan suhu oven tidak stabil.

Kata kunci : HACCP, Roti Manis, Food Safety