

RINGKASAN

“Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Wafer Crepes Ekspor Emart Varian Choco Peanut Di PT. Dua Kelinci Di Pati Jawa Tengah, Nada Nafisah, NIM B41210412, Tahun 2024, 108 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP.MP (Dosen Pembimbing)

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan suatu sistem manajemen mutu pangan yang diterapkan secara terstruktur untuk mengidentifikasi, menilai, dan mengendalikan risiko bahaya dalam proses produksi makanan. PT. Dua Kelinci, sebagai perusahaan produsen pangan, menerapkan sistem HACCP untuk memastikan kualitas produknya. Hal ini dilakukan dengan cara memperhatikan kualitas bahan baku, menjalankan proses produksi yang aman, serta mewajibkan seluruh karyawan untuk menerapkan *personal hygiene* dan menggunakan kemasan yang aman untuk produk yang pasarkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan prinsip HACCP dalam proses produksi wafer di PT. Dua Kelinci. Perusahaan ini tidak hanya mengimplementasikan sistem HACCP, tetapi juga mengacu pada standar ISO 22000 dan FSSC 22000. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi langsung di lapangan, wawancara dengan pihak terkait, dan studi literatur. Titik Kontrol Kritis (CCP) ditentukan berdasarkan hasil observasi dan komplain konsumen. Fokus Utama yang dalam pengendalian CCP ini meliputi proses produksi, sortir, dan pengemasan

Hasil analisis menunjukkan bahwa secara umum, proses produksi telah sesuai dengan standar HACCP. Namun, masih terdapat beberapa karyawan yang belum sepenuhnya mematuhi prosedur kebersihan diri (*personal hygiene*) sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP). Meskipun demikian, penerapan prinsip HACCP pada perusahaan ini telah sesuai dengan standar nasional (SNI 01-4582-1998), internasional (ISO 22000), dan skema sertifikasi (FSSC 22000).

Kata Kunci : HACCP, Proses Produksi, Wafer, Potensi Bahaya