

## RINGKASAN

**Penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada proses produksi EMR Bumbu Balado di PT Karunia Pangan Sejahtera, Pasuruan – Jawa Timur**, Lidia Rahmawati, NIM. B32220091, Tahun 2024, 74 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai syarat kelulusan. Magang adalah metode lain dari perkuliahan yang berlangsung di dalam kelas melainkan mahasiswa terjun langsung ke industri guna pengembangan profesi mahasiswa yang sesuai dengan keilmuannya untuk dipergunakan sebagai bekal memasuki dunia kerja kemudian hari. 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 perusahaan makanan yang memproduksi berbagai bahan tambahan makanan dalam bentuk serbuk (bubuk) PT Karunia Pangan Sejahtera mengolah produk yang berasal dari bahan baku setengah jadi yang kemudian dicampurkan dengan formulasi yang sudah ditentukan yang kemudian menghasilkan produk dengan citarasa yang khas dan unik. Beberapa contoh produk yang dihasilkan oleh PT Karunia Pangan Sejahtera yaitu bumbu tabur rasa, kaldu bubuk, tepung bumbu serbaguna, konjac powder, dan lain sebagainya.

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*).

*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*).