

RINGKASAN

Implementasi Sistem HACCP terhadap *Dark Cokelat 100% 55 Gram* Di PT. Kampung Coklat Blitar, Ruby Cantika Rani, NIM B41222106, Tahun 2025, 84 halaman, Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didik Hermanuadi, MT. (Dosen Pembimbing).

PT. Kampung Coklat Blitar merupakan salah satu sentra wisata edukasi dan produksi cokelat di Jawa Timur yang mengelola biji kakao hasil panen sendiri hingga menjadi berbagai produk olahan cokelat bernilai jual tinggi. Salah satu produk unggulannya yaitu *Dark Cokelat 100%* kemasan 55 gram, yang diformulasikan tanpa tambahan gula atau susu, dengan cita rasa pahit alami dan karakteristik fisik serta kimia sesuai standar mutu nasional. Proses produksi dilakukan dengan mengacu pada prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) sebagai dasar penerapan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

Salah satu tujuan dari kegiatan magang ini untuk mengetahui penerapan sistem HACCP secara komprehensif pada lini produksi cokelat batangan di PT. Kampung Coklat Blitar, meliputi analisis bahaya, penetapan titik kendali kritis (*Critical Control Point*), serta evaluasi efektivitas pengendalian dalam menjamin keamanan produk. Penerapan sistem ini berpedoman pada SNI ISO 22000:2018, yang menekankan pengendalian bahaya pangan berdasarkan risiko pada setiap tahapan proses. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh tahapan proses mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pencetakan, pengemasan, hingga penyimpanan telah dikendalikan sesuai prinsip HACCP. Berdasarkan hasil analisis risiko, satu titik kendali kritis (CCP) teridentifikasi pada tahap penyaringan 40 mesh setelah pelelehan. Tahap ini menjadi kunci penting dalam mencegah kontaminasi fisik berupa serpihan logam atau partikel asing yang dapat membahayakan konsumen. Setiap kegiatan pemantauan dilakukan secara berkala melalui pemeriksaan visual, pengujian integritas saringan, serta pencatatan hasil *monitoring* pada formulir HACCP yang telah distandarkan oleh perusahaan.

Implementasi tujuh prinsip HACCP di PT. Kampung Coklat mencakup pembentukan tim HACCP, analisis bahaya, penetapan CCP dan batas kritis, sistem pemantauan, tindakan korektif, verifikasi, serta dokumentasi. Evaluasi hasil menunjukkan bahwa sistem HACCP telah berjalan efektif dan konsisten, dibuktikan dengan tidak ditemukannya penyimpangan kritis serta peningkatan kesadaran keamanan pangan di

lingkungan kerja. Dengan dukungan pelatihan berkelanjutan dan program audit internal, penerapan HACCP di PT. Kampung Coklat mampu menjamin keamanan, mutu, serta stabilitas produk *Dark Cokelat* 100% 55 gram. Dapat diartikan bahwa sistem HACCP di PT. Kampung Coklat Blitar telah memenuhi standar SNI 7934:2013 dan ISO 22000:2018, serta mampu menjadi model penerapan keamanan pangan berbasis risiko pada industri pengolahan kakao di Indonesia. Sistem ini tidak hanya meningkatkan keandalan proses produksi, tetapi juga memperkuat reputasi perusahaan sebagai produsen cokelat unggulan yang aman, berkualitas, dan berdaya saing tinggi di pasar nasional maupun internasional.

Kata Kunci: HACCP, CCP, Kakao, Cokelat, Dark Cokelat, Pengolahan Cokelat, Analisis Bahaya