

RINGKASAN

Evaluasi Implementasi 7 Prinsip HACCP pada Produksi EmR Garlic Powder di PT Karunia Pangan Sejahtera Dika Maharani Sofana Puteri, NIM. B41222815, Tahun 2025, 91 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ibu Resti Pranata Putri, S.Si., M.Sc.

Kegiatan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera, Pasuruan, Jawa Timur, dilaksanakan dengan tujuan untuk memahami dan mengevaluasi penerapan sistem manajemen keamanan pangan, khususnya implementasi tujuh prinsip HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada proses produksi EmR Garlic Powder. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan bumbu kering dan bubuk rempah, dengan produk utama berupa EmR Garlic Powder yang memiliki karakteristik warna putih kekuningan, aroma khas bawang putih, dan tekstur halus sesuai standar produk bubuk.

Selama pelaksanaan magang, dilakukan pengamatan terhadap seluruh tahapan produksi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, hingga pengemasan. Bahan baku utama berupa bawang putih (*Allium sativum L.*) mengandung senyawa bioaktif seperti *allicin* yang berfungsi sebagai antimikroba dan antioksidan alami. Proses pengolahan dilakukan dengan prinsip higienis untuk menjaga mutu dan keamanan produk sesuai standar industri pangan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan 7 prinsip HACCP di PT Karunia Pangan Sejahtera telah berjalan cukup baik. Perusahaan telah melaksanakan identifikasi bahaya (fisik, kimia, biologis), penetapan *Critical Control Point* (CCP) pada tahap pengayakan, penentuan batas kritis berdasarkan ukuran *mesh* 40–120 mm, serta pelaksanaan monitoring dan tindakan koreksi yang dilakukan oleh tim QC. Verifikasi dilakukan melalui audit internal dan supervisi produksi, sementara dokumentasi disusun dalam bentuk form pemeriksaan dan laporan hasil pengayakan.

Berdasarkan analisa yang dilakukan, evaluasi implementasi HACCP di perusahaan menunjukkan komitmen tinggi terhadap keamanan pangan, meskipun masih diperlukan peningkatan dalam aspek dokumentasi digital, pengawasan mikrobiologi, dan penguatan kompetensi sumber daya manusia (SDM). Dengan optimalisasi berkelanjutan terhadap sistem HACCP, PT Karunia Pangan Sejahtera diharapkan mampu mempertahankan konsistensi mutu serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk EmR Garlic Powder sebagai produk bumbu yang aman dan berkualitas tinggi.

Kata kunci : Garlic Powder, 7 Prinsip HACCP