

## RINGKASAN

**Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Proses Produksi Roti Manis di Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember**, Fitria Duwi Ratna, NIM D41161184, Tahun 2020, 95 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi, MP (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan sebuah kegiatan intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja dengan lembaga-lembaga yang relevan dengan bidangnya. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk implementasi dari materi yang telah didapatkan dalam perkuliahan yang kemudian dapat diterapkan secara langsung pada lingkungan kerja. Oleh karena itu kegiatan magang perlu dilakukan karena kegiatan ini merupakan perwujudan Tri Darma Perguruan Tinggi yaitu kegiatan yang mengintegrasikan pendidikan, penelitian, dan pengabdian terhadap masyarakat di bawah bimbingan dosen pembimbing lapang. Melalui praktik lapang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui dan memahami penerapan teori secara ilmiah serta proses penerapannya dalam dunia nyata yaitu dunia industri. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktik dengan mengikuti semua kegiatan di lokasi magang. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember khususnya pada kegiatan proses produksi Roti SIP.

Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam kegiatan pengolahan produk hasil pertanian dengan dibawah naungan kampus Politeknik Negeri Jember. Unit usaha ini berdiri mulai tahun 1999 hingga sekarang. Produk yang dijual beranekaragam seperti olahan produk roti manis, roti kering, roti sobek, roti kasur dan juga terdapat beberapa produk lain yang dijual seperti sarden ikan, dan minuman. Produk utama yang menjadi produk unggulan adalah roti dengan merek dagang “Roti SIP”. Proses

produksi dilakukan mulai dari jam 08.00-17.00 WIB. Proses penjualannya dilakukan melalui kegiatan *online* dan *offline*. Kegiatan *online* mencakup *instagram*, *gofood* dan untuk kegiatan *offline* yaitu penjualan pada outlet, sales dan mobil keliling. Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya unit usaha ini berusaha memberikan produk yang terjamin, keamanan pangan yang baik, berkualitas, praktis, serta rasa yang enak dengan harga yang terjangkau. Sistem keamanan pangan seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*) penting untuk mengurangi resiko-resiko keamanan yang berkaitan dengan makanan dan minuman.

Proses produksi roti manis pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember terdiri dari persiapan bahan baku, penyeleksian bahan, penimbangan bahan, percampuran (*mixing*), penimbangan adonan, pembentukan adonan (*moulding*), peletakkan adonan pada loyang, pengembangan adonan, pengovenan, pendinginan (*cooling*), dan pengemasan. Seluruh rangkaian alur proses produksi pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember tersebut tergolong cukup baik, namun terdapat beberapa proses dalam penyeleksian bahan, pembentukan adonan dan pengemasan yang harus diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan dari produk roti agar selalu dalam kondisi baik dan kualitas terjamin.

Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember memiliki persyaratan dasar seperti GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*). Penerapannya dimulai dari deskripsi produk, penyusunan diagram alir, analisis bahaya, penetapan CCP (*Critical Control Point*), dan rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). CCP (*Critical Control Point*) pada Unit Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan Politeknik Negeri Jember terdapat pada proses penerimaan telur, pengisian dan pembentukan adonan, dan proses pengemasan.