

**PERANCANGAN SISTEM JAMINAN KEAMANAN PANGAN  
MENGUNAKAN KONSEP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINTS* PADA PROSES PRODUKSI MOCAF  
(STUDI KASUS: PABRIK MINI MOCAF)**

**TUGAS AKHIR**

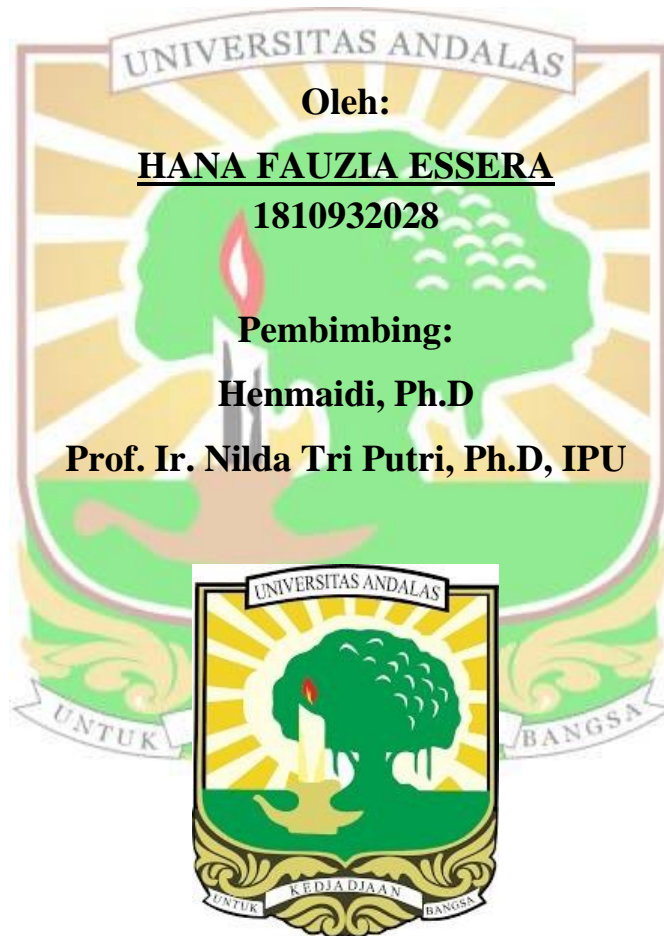


**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

**PERANCANGAN SISTEM JAMINAN KEAMANAN PANGAN  
MENGUNAKAN KONSEP *HAZARD ANALYSIS CRITICAL  
CONTROL POINTS* PADA PROSES PRODUKSI MOCAF  
(STUDI KASUS: PABRIK MINI MOCAF)**

**TUGAS AKHIR**

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada Jurusan  
Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

## ABSTRAK

*Pabrik Mini MOCAF merupakan industri pangan yang memproduksi tepung MOCAF yang berada di Korong Rimbo Karanggo Nagari Sintuk, Kecamatan Sintoga, Kabupaten Padang Pariaman. Tepung MOCAF merupakan tepung singkong yang diproduksi dengan memodifikasi sel singkong secara fermentasi. Bahan baku dan proses pembuatan tepung MOCAF memiliki peluang terjadinya bahaya-bahaya yang dapat merusak kualitas dan berdampak pada kesehatan konsumen. Oleh karena itu, diperlukan sistem keamanan pangan agar menghasilkan produk tepung MOCAF yang berkualitas dan aman sesuai dengan SNI tepung MOCAF.*

*Salah satu sistem keamanan pangan adalah Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). HACCP merupakan metode sistematis berbasis sains yang mengidentifikasi risiko bahaya tertentu dan tindakan pengendaliannya untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya bahaya dalam produksi pangan seperti bahaya biologi, kimia dan fisik. Tujuan penelitian ini adalah merancang keamanan pangan menggunakan konsep Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) pada proses produksi tepung MOCAF. Perancangan data terdiri atas identifikasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), penyusunan dan perancangan HACCP dan merancang sistem keamanan pangan dengan membuat Standard Operating Procedures (SOP) dan bantuan form.*

*Berdasarkan analisis bahaya, proses yang termasuk ke dalam kategori Critical Control Point (CCP) terdiri dari 4 proses yaitu proses pencucian singkong, fermentasi chips, pengeringan chips menggunakan sinar matahari dan pengeringan chips menggunakan oven. Kemudian didapatkan hasil penelitian yaitu berupa tabel HACCP plan dan rancangan SOP untuk keseluruhan proses produksi dengan langkah-langkah yang efektif dan pemantauan/monitoring suhu dan waktu dengan bantuan form.*

**Kata Kunci:** *Keamanan pangan, tepung MOCAF, Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).*

## ABSTRACT

The MOCAF Mini Factory is a food industry that produces MOCAF flour located in Korong Rimbo Karanggo Nagari Sintuk, Sintoga District, Padang Pariaman Regency. MOCAF flour is cassava flour produced by modifying cassava cells by fermentation. The raw materials and process for making MOCAF flour have potential hazards that can damage quality and impact on consumer health. Therefore, a food safety system is needed to produce quality and safe MOCAF flour products in accordance with SNI MOCAF flour.

One of the food safety systems is Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). HACCP is a science-based systematic method that identifies specific threats and their control measures to minimize possible hazards in food production such as biological, chemical and physical hazards. The purpose of this study is to design food safety using the concept of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in the MOCAF flour production process. The design data consists of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), HACCP preparation and design as well as food safety system design by making Standard Operating Procedures (SOP) and other forms of assistance.

Based on the hazard analysis, the process included in the Critical Control Point (CCP) consists of 4 processes, namely the cassava washing, chip fermentation process, chip drying using sunlight and chip drying using an oven. obtain research results in the form of a HACCP plan table and SOP design for the entire production process with effective steps and monitoring of temperature and time with the help of forms.

**Keywords:** Food safety, MOCAF flour, Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)