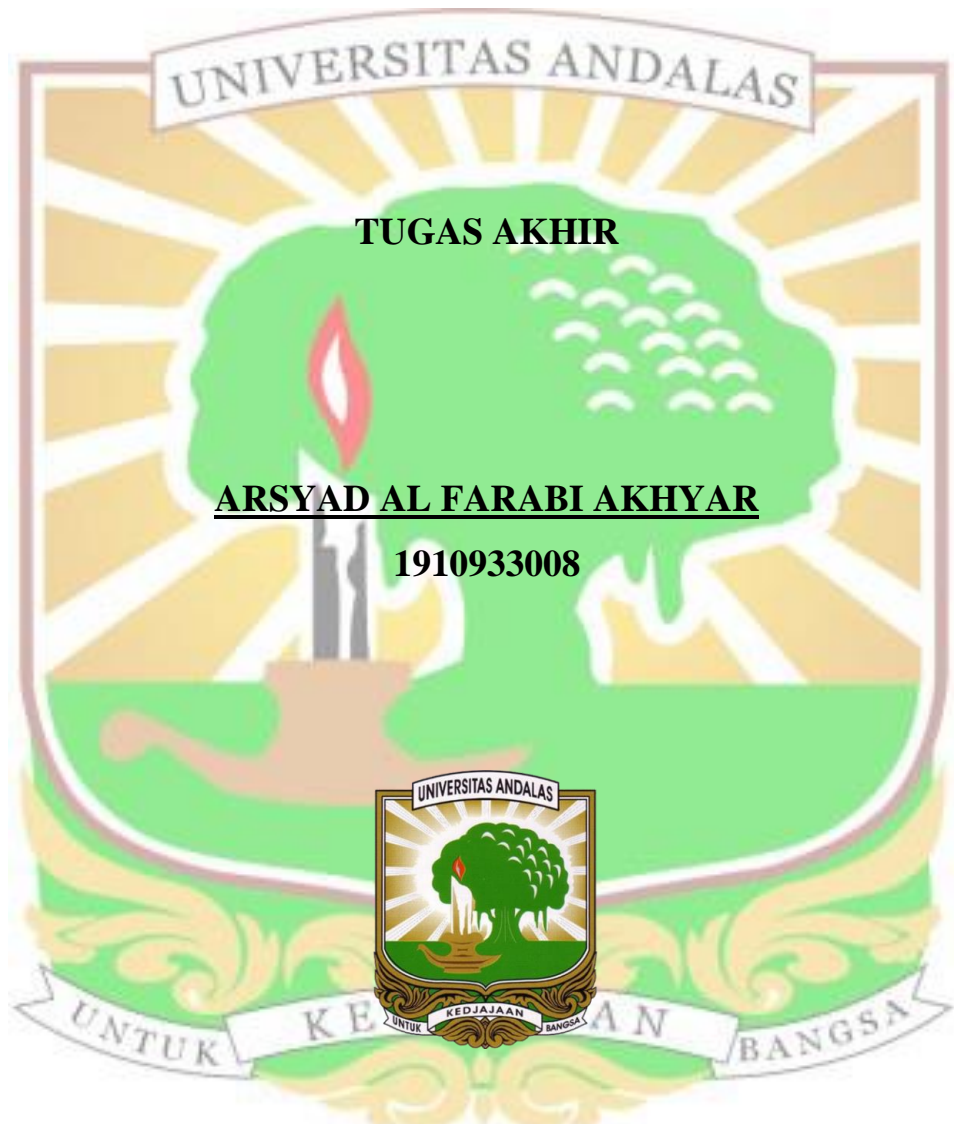


**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA PRODUKSI
RENDANG DAGING SITI NURBAYA *FOOD & CATERING* PADANG**



TUGAS AKHIR

ARSYAD AL FARABI AKHYAR

1910933008

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI RENDANG DAGING SITI
NURBAYA *FOOD & CATERING* PADANG**

TUGAS AKHIR

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

ARSYAD AL FARABI AKHYAR

1910933008

Pembimbing:

Dr. Eng Lusi Susanti, M.Eng

Reinny Patrisina, Ph.D



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

ABSTRAK

Tingginya persaingan produksi olahan pangan di Kota Padang serta meningkatnya kesadaran masyarakat menyebabkan setiap industri harus meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan makanan untuk dikonsumsi. CV Siti Nurbaya Catering merupakan salah satu perusahaan makanan yang berada di Kota Padang yang menjual makanan khas Sumatera Barat. Rendang daging merupakan salah satu makanan favorit pelanggan CV Siti Nurbaya Catering. Proses pembuatan rendang mempunyai peluang bagi mikroorganisme lain untuk masuk seperti pada saat pencucian, pengadukan rendang yang lama. Sehingga, diperlukan suatu sistem keamanan pangan pada proses pembuatan rendang untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Salah satunya dengan menerapkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan HACCP adalah suatu sistem jaminan kualitas makanan yang telah diakui oleh WHO dan bersifat sistematis. HACCP merupakan jaminan mutu pangan yang bersifat preventif. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan prinsip-prinsip HACCP sebagai standar keamanan pangan pada proses produksi rendang daging.

Pengolahan data terdiri dari 11 penerapan HACCP. Berdasarkan analisis bahaya pada tiap-tiap proses, hasil perancangan HACCP terdapat tiga titik kendali (TKK) yang terdiri dari proses pemasakkan, proses pengemasan, dan proses retort. Pengendalian titik kendali kritis pemasakkan dilakukan dengan pengendalian suhu dan waktu masak daging dengan suhu 90°C - 100°C selama 4,5-5 jam. Pengendalian titik kendali kritis pada proses pengemasan dilakukan dengan memastikan tidak ada kebocoran dan sobek pada kemasan yang digunakan. Pada proses retort dapat dilakukan pengendalian berupa penyesuaian tekanan dalam mesin ditahan antara 1,4 - 1,8 bar suhu setting alat retort 190°C dengan penahanan suhu steril selama 10 menit.

Kata Kunci : CV Siti Nurbaya Catering, Hazard Analysis Critical Control Point, Kualitas dan Keamanan, Rendang daging, Titik Kendali Kritis.

ABSTRACT

The high competition for processed food production in the city of Padang and increasing public awareness mean that every industry must improve control over the quality and safety of food for consumption. CV Siti Nurbaya Catering is a food company in Padang City that sells typical West Sumatran food. Beef rendang is one of the favorite foods of CV Siti Nurbaya Catering customers. The process of making rendang has opportunities for other microorganisms to enter, such as during washing and long stirring of rendang. So, a food safety system is needed in the rendang making process to meet consumer needs. One of them is by implementing Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

The application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is a food quality assurance system that has been recognized by WHO and is systematic. HACCP is a preventive food quality guarantee. This research aims to apply HACCP principles as food safety standards in the beef rendang production process.

Data processing consists of 11 HACCP applications. Based on the hazard analysis for each process, the results of the HACCP design contain three control points (TKK) consisting of the cooking process, packaging process and retort process. Controlling the critical control point for cooking is carried out by controlling the temperature and cooking time of the meat at a temperature of 90°C-100°C for 4.5-5 hours. Controlling critical control points in the packaging process is carried out by ensuring that there are no leaks or tears in the packaging used. In the retort process, control can be carried out in the form of adjusting the pressure in the machine to between 1.4 - 1.8 bar, setting the temperature of the retort tool to 190°C with holding the sterile temperature for 10 minutes.

Keywords : Critical Control Point, CV Siti Nurbaya Catering, Hazard Analysis Critical Control Point, Quality and Safety, Rendang Beef.

