

**PERANCANGAN STANDAR KEAMANAN PANGAN
PADA PROSES PRODUKSI RENDANG TUNA
DENGAN PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
(STUDI KASUS: CV FAGHAZ MITRA MANDIRI)**

TUGAS AKHIR

UNIVERSITAS ANDALAS

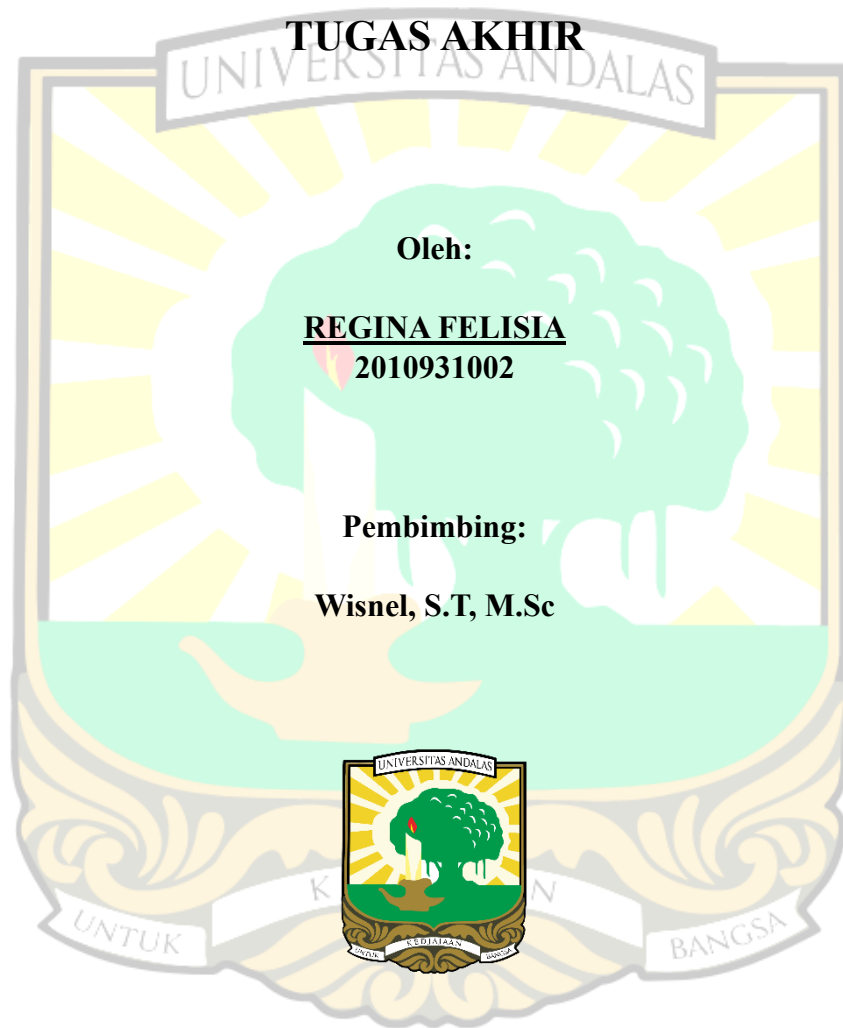
Oleh:

REGINA FELISIA

2010931002

Pembimbing:

Wisnel, S.T, M.Sc



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

ABSTRAK

CV Faghaz Mitra Mandiri merupakan salah satu perusahaan makanan di Kota Padang, Sumatera Barat yang memproduksi berbagai macam makanan khas Minang seperti Rendang Tuna, Rendang Daging, dan Abon Tuna. Rendang Tuna menjadi makanan yang lebih dominan sering diproduksi pada CV Faghaz Mitra Mandiri. Rendang Tuna merupakan makanan yang dibuat dengan bahan utama Ikan Tuna, dimana Ikan Tuna mengandung sebagian besar asam amino esensial penting, khususnya, lisin, metionin dan triptofan yang kurang dalam protein nabati. Penanganan Ikan Tuna setelah panen jika tidak dilakukan dengan baik maka akan menyebabkan ikan menjadi cepat rusak akibat suhu lingkungan yang tinggi. Kerusakan ini disebabkan karena adanya aktivitas enzim yang terjadi pada ikan itu sendiri maupun yang berasal dari mikroba, sehingga dibutuhkan pengolahan sesudah panen untuk menghindari kemunduran mutu Ikan. Oleh karena itu, dibutuhkan peningkatan keamanan pada produk Rendang Tuna dalam memenuhi keinginan konsumen mengenai jaminan makanan dengan menerapkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) merupakan salah satu metode yang diakui dalam menjamin mutu makanan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya pada makanan. Metode ini diperkuat dengan observasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) yang menjadi kendali dalam menjamin keamanan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi risiko fisik, biologis, dan kimia yang mungkin muncul selama proses produksi rendang tuna, membuat tabel rencana HACCP yang mencakup langkah-langkah tersebut, serta merancang Standar Operasional Prosedur (SOP) dan formulir sebagai pedoman keamanan pangan untuk produk rendang tuna menggunakan HACCP. Proses pengolahan data melibatkan pengidentifikasi penerapan GMP dan SSOP, persiapan HACCP, dan perancangan HACCP. Metode pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, diskusi, dan deskriptif kualitatif pada pemilik dan staff CV Faghaz Mitra Mandiri.

Berdasarkan analisis risiko pada setiap tahap, terdapat empat tahap yang diidentifikasi sebagai Critical Control Point (CCP), yaitu penggorengan ikan tuna, pemasakan santan dengan bumbu, pemasakan bumbu dengan daging ikan tuna, dan pengemasan rendang tuna. Hasil dari penelitian ini meliputi identifikasi GMP, SSOP, tabel rencana HACCP, SOP, dan formulir. SOP dirancang untuk mencakup seluruh proses produksi rendang tuna. Penekanan dalam perancangan SOP diberikan pada tahap-tahap yang termasuk dalam CCP dengan penyusunan formulir pemantauan suhu dan waktu. SOP didasarkan pada tindakan-tindakan yang lebih efektif yang sesuai dengan masing-masing tahap produksi rendang tuna.

Kata Kunci: CCP, GMP, HACCP, Rendang Tuna, SOP

ABSTRACT

CV Faghaz Mitra Mandiri is one of the food companies in Kota Padang, Sumatera Barat which produces various kinds of Minang specialties such as Rendang Tuna, Rendang Daging, and Abon Tuna. Rendang Tuna is the dominant food often produced at CV Faghaz Mitra Mandiri. Rendang Tuna is a food made with the main ingredient of Tuna Fish, where Tuna Fish contains most of the important essential amino acids, in particular, lysine, methionine and tryptophan which are lacking in vegetable protein. Handling Tuna Fish after harvest if not done properly will cause the fish to be quickly damaged due to high environmental temperatures. This damage is caused by enzyme activities that occur in the fish itself and those from microbes, so post-harvest processing is needed to avoid deterioration of fish quality. Therefore, it is necessary to increase the safety of Rendang Tuna products in meeting consumer desires regarding food assurance by implementing Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is one of the recognized methods in ensuring food quality to identify, evaluate and control hazards in food. This method is reinforced by the observation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) which serve as controls in ensuring food safety. The objectives of this study were to identify physical, biological, and chemical risks that may arise during the Rendang Tuna production process, create a HACCP plan table that includes these steps, and design Standard Operating Procedures (SOPs) and forms as food safety guidelines for Rendang Tuna products using HACCP. The data processing process involves identifying the application of GMP and SSOP, preparing HACCP, and designing HACCP. Data collection methods were conducted by conducting interviews, discussions, and qualitative descriptive interviews with the owner and staff of CV Faghaz Mitra Mandiri.

Based on the risk analysis at each stage, there are four stages identified as Critical Control Point (CCP), namely tuna frying, cooking coconut milk with spices, cooking spices with tuna meat, and packaging Rendang Tuna. The results of this study include a identification GMP, SSOP, HACCP plan table, SOPs, and forms. The SOPs were designed to cover the entire Rendang Tuna production process. Emphasis in the SOP design was given to the stages included in the CCP with the preparation of temperature and time monitoring forms. The SOPs are based on the more effective measures that correspond to each stage of Rendang Tuna production.

Keywords: CCP, GMP, HACCP, Rendang Tuna, SOP