

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*  
(HACCP) PENGOLAHAN SATE DI RUMAH MAKAN Mr. TETO CABANG  
UMBULHARJO**

**Oleh :**

Yusdeda Nur Aini <sup>(1)</sup> Ch. Lilis Suryani S.TP, M.P<sup>(2)</sup> Agus Slamet, S.TP, M.P<sup>(3)</sup>

**INTISARI**

*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan salah satu cara pengendalian untuk menghasilkan pangan yang aman, serta mampu meningkatkan efisiensi perusahaan. Rumah makan Mr. Teto memproduksi sate ayam, menggunakan olahan daging unggas, sehingga resiko bahaya mikrobiologi yang dapat menyebabkan penyakit sangat besar. Sehingga dilakukan penerapan HACCP pada rumah makan Mr. Teto. Tujuan penelitian HACCP secara umum merancang sistem HACCP pada rumah makan Mr. Teto cabang umbulharjo. Tujuan khusus mengevaluasi implementasi penerapan HACCP serta menentukan potensi bahaya, titik kendali kritis, batas kritis, tindakan koreksi, dan sistem perekaman data. Metode yang digunakan yaitu 12 prinsip HACCP (pembentukan tim, deskripsi produk, data konsumen, diagram alir, verifikasi, komposisi, analisa, CCP, CL, tindakan koreksi, verifikasi, perekaman data).

Berdasarkan hasil penelitian secara umum dapat disimpulkan bahwa rancangan HACCP dapat diimplementasikan pada rumah makan Mr. Teto. Implementasi prasyarat penerapan HACCP di rumah makan Mr. Teto yang meliputi sanitasi dan GMP telah berjalan dengan baik. Potensi bahaya yang signifikan dalam proses pengolahan sate adalah bahaya mikrobiologis yaitu pencemaran bakteri patogen pada daging ayam. Parameter titik kendali kritis dari proses tersebut adalah tahap penerimaan dan sortasi bahan baku, tahap penyusunan dan tahap pembakaran. Parameter batas kritis untuk penerimaan dan sortasi bahan baku adalah tidak adanya bakteri patogen yang ditunjukkan dengan kesegaran daging ayam/ daging ayam tidak busuk. Parameter batas kritis pada proses penyusunan yaitu tenggang waktu proses dengan batas kritis tidak lebih 2 jam. Sedangkan parameter batas kritis untuk pembakaran adalah waktu proses pembakaran dengan batas waktu minimal 15 menit. Data yang direkam meliputi CCP, batas kritis, penyimpangan proses dan tindakan koreksi.

Kata Kunci : Sate ayam, potensi bahaya, batas kritis, tindakan koreksi, dan perekaman data

- (1). Mahasiswa Teknologi Pertanian Mercuru Buana Yogyakarta
- (2). Dosen Pembimbing Skripsi / Dosen Penguji II
- (3). Dosen Penguji I

