

ABSTRAK

Berdasarkan data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) tahun 2019, terdapat sekitar 600 juta kasus penyakit yang disebabkan oleh makanan terjadi setiap tahun di seluruh dunia. Oleh karena itu, masyarakat harus lebih waspada dengan lebih memperhatikan gizi, mutu dan keamanan makanan yang hendak dikonsumsi. Pia “ARAS” Semarang merupakan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang memproduksi kue berupa bakpia, berlokasi di Taman Beringin III Blok E8 Ngaliyan Semarang. Perumusan masalah pada penelitian ini yaitu UKM Pia “ARAS” Semarang ingin memenuhi kriteria standarisasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah, BSN, BPOM serta Kemenkes terkait keamanan pangan, higienitas serta cara produksi pangan yang baik, agar lebih dipercaya oleh konsumen sebagai produk yang bergizi, bermutu serta aman dikonsumsi dan ditemukan beberapa titik kritis yang dapat berpotensi bahaya bagi keamanan produk bakpia. Pada hasil uji laboratorium, terdapat beberapa indikator yang melebihi batas maksimum SNI yaitu kadar lemak, kadar sukrosa, kadar tembaga dan kadar seng. Pada penelitian ini digunakan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan ditemukan beberapa *Critical Control Point* (CCP) yaitu pada tahap persiapan karyawan, persiapan peralatan produksi, persiapan bahan baku, perendaman kacang hijau kupas, penggilingan kacang hijau kupas, pemasakan isi bakpia, pendinginan isi bakpia, pembagian adonan kulit bakpia, penggilingan adonan kulit bakpia, pemipihan adonan kulit bakpia, pemberian isi bakpia, pencetakan bakpia pengolesan kuning telur dan penyimpanan. Beberapa tindakan perbaikan yang harus dilakukan yaitu memfasilitasi karyawan dengan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap yang sesuai dengan standar, menyediakan ruangan khusus untuk penyimpanan bahan baku, peralatan produksi serta produk jadi, dan memindahkan proses produksi kedalam ruangan tertutup yang bebas asap, debu, dan kotoran lainnya.

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Higienitas, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan *Critical Control Point* (CCP).

ABSTRACT

Based on data from the World Health Organization (WHO) in 2019, there are approximately 600 million cases of food-borne illness occur each year worldwide. Therefore, people should be more vigilant with more attention to nutrition, quality and safety of food about to be consumed. Pia "ARAS" Semarang is the Small and Medium Enterprises (SMEs), which produces a cake in the form of bakpia, located in Taman Beringin III Block E8 Ngaliyan Semarang. The problem in this research that SMEs Pia "ARAS" Semarang want to match standardized criteria that have been set by the government, BSN, BPOM and the Ministry of Health related to food security, hygiene and food production in a good way, to be more trusted by consumers as a nutritious and quality product, and safe to eat, and also found some critical points that can be potentially harmful for product safety. In the laboratory test results, there are some indicators that exceeded the maximum of ISO that is fat, sucrose concentration, levels of copper and zinc levels. In this research approaches the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), and found some of Critical Control Point (CCP) in the stage of preparation of employees, preparation production equipment, raw material preparation, soaking the peeled green beans, milling the peeled green beans, cooking the bakpia stuffed, cooling the bakpia stuffed, division the bakpia dough, milling the bakpia dough, flattening the bakpia dough, giving the bakpia stuffed, greasing the bakpia with yolk and storage. Some corrective action that must be done is to facilitate employees with complete personal protective equipment (PPE) that complies with the standards, providing a special room for the storage of raw materials, production equipment and finished products, and move the production process into a closed room that is smoke free, dust free, and other dirt.

Keywords : *Food Safety, Hygiene, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), and Critical Control Point (CCP).*