



PENYUSUNAN RENCANA *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PRODUK KORNET DAGING SAPI DALAM KALENG DI CV XYZ

MITA DIVA MAHARANI



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



(a) Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Penyusunan Rencana *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produk Kornet Daging Sapi dalam Kaleng di CV XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Januari 2025

Mita Diva Maharani
F2401201127



ABSTRAK

MITA DIVA MAHARANI. Penyusunan Rencana *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produk Kornet Daging Sapi dalam Kaleng di CV XYZ. Dibimbing oleh NANCY DEWI YULIANA dan USWATUN HASANAH.

Sistem keamanan pangan wajib dipenuhi produsen untuk memastikan produk aman dikonsumsi. Kornet daging sapi termasuk pangan berisiko tinggi karena kadar air, nitrogen, dan pH yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme merugikan. Risiko ini dapat ditekan melalui penerapan sistem HACCP. Penelitian ini bertujuan menyusun rencana HACCP untuk produksi kornet di CV XYZ. Penyusunan dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara, dan studi literatur. Penyusunan rencana HACCP dilakukan berdasarkan panduan CXC 1-1969 dan ISO 22000. Proses sterilisasi, pendinginan, dan pelabelan ditetapkan sebagai tahapan *critical control point* pada produksi kornet daging sapi. Batas kritis yang ditetapkan CCP sterilisasi adalah suhu sterilisasi 112°C selama 100 menit, batas kritis pendinginan yaitu produk didinginkan dalam air mengalir suhu 20°C selama 30 menit, dan pelabelan mencakup pencantuman informasi alergen yang terkandung dalam produk dengan benar. Tindakan koreksi yang ditetapkan adalah pengecekan suhu retort dan suhu air pendinginan oleh personil produksi dan pengecekan label. Dokumentasi CCP sterilisasi dan pendinginan terdiri atas uji validasi kecukupan panas dan *logbook* sterilisasi, dan *form monitoring* proses pendinginan, sedangkan dokumentasi CCP pelabelan terdiri dari data kesalahan pencetakan label.

Kata kunci: CCP, HACCP, keamanan pangan, kornet daging sapi

Hak Cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRACT

MITA DIVA MAHARANI. Development of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Plan for Canned Beef Corned at CV XYZ. Supervised by NANCY DEWI YULIANA and USWATUN HASANAH.

Food safety systems must be implemented by producers to ensure that products are safe for consumption. Canned corned beef is classified as a high-risk food due to its high water and nitrogen content, as well as its pH level, which supports the growth of harmful microorganisms. These risks can be minimized through the application of the HACCP system. This study aims to develop an HACCP plan for corned beef production at CV XYZ. The plan was developed through field observations, interviews, and literature reviews. The HACCP plan was formulated based on the guidelines of CXC 1-1969 and ISO 22000. The sterilization, cooling, and labeling processes were identified as critical control points (CCPs) in the production of canned corned beef. The critical limit set for the sterilization CCP is a temperature of 112°C for 100 minutes. The critical limit for cooling is that the product must be cooled in running water at a temperature of 20°C for 30 minutes, while the labeling CCP requires accurate inclusion of allergen information in the product label. The corrective actions established include checking the retort temperature and the cooling water temperature by production personnel, as well as verifying the product labels. Documentation for the sterilization and cooling CCPs includes heat adequacy validation tests, sterilization logbooks, and cooling process monitoring forms. Meanwhile, documentation for the labeling CCP consists of label printing error records.

Keywords: CCP, food safety, HACCP, corned beef



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

**PENYUSUNAN RENCANA *HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PRODUK KORNET
DAGING SAPI DALAM KALENG DI CV XYZ**

MITA DIVA MAHARANI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



(a) Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Penelitian : Penyusunan Rencana *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produk Kernet Daging Sapi dalam Kaleng di CV XYZ

Nama : Mita Diva Maharani

NIM : F2401201127

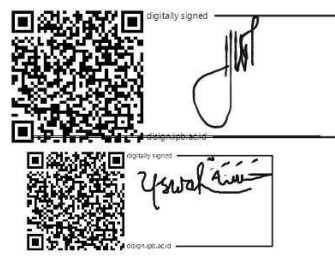
Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Nancy Dewi Yuliana, S.T.P., M.Sc.

Pembimbing 2:

Dr. Uswatun Hasanah, S.T.P., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen:

Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, STP., M.Sc

NIP 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian: 10 Februari 2025

Tanggal Lulus:



(a) Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga proposal penelitian ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam proposal penelitian ini adalah Penyusunan Rencana *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produk Kernet Daging Sapi dalam Kaleng di CV XYZ yang dilaksanakan sejak Agustus 2023 hingga selesai pada Januari 2024.

Terima kasih penulis ucapkan kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam melakukan penelitian dan menyelesaikan skripsi :

1. Orang tua penulis, Husni Armunanto dan Tetie Mariatie yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang kepada penulis
2. Prof. Dr. Nancy Dewi Yuliana, S.T.P., M.Sc. dan Dr. Uswatun Hasanah, S.T.P., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran dalam penyusunan dan penulisan skripsi.
3. Dr. Tjahja Muhandri M.T S.T.P. dan PT Sasa Inti yang telah memfasilitasi penelitian untuk skripsi ini.
4. CV XYZ yang telah memberikan izin penelitian dan membantu dalam pengumpulan data.
5. Moderator seminar dan penguji luar komisi pembimbing.
6. Teman-teman terdekat, Astrid Jovita, Aliya Jannuari, Salsabila Hana, Aisyah Saraswati, Salsabila Azzahra, Marsya Salsabila, Aqila Akmal, Ridholah Hanafi, yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam penulisan skripsi.
7. Rekan-rekan ITP 57 yang telah memberi bantuan dan dukungan selama perkuliahan penulis.

Penulis berharap penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Sekian prakata yang dapat penulis sampaikan. Terima kasih.

Bogor, Januari 2025

Mita Diva Maharani



(a) Hak cipta milik IPB University

IPB University



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kernet Daging Sapi	4
2.2 Program Manajemen Risiko	7
2.3 <i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i>	7
III METODE	11
3.1 Waktu dan Tempat	11
3.2 Alat dan Bahan	11
3.3 Prosedur Kerja	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Gambaran Perusahaan	15
4.2 Proses Produksi Kernet Daging Sapi di CV XYZ	15
4.3 Penyusunan Rencana HACCP pada Produksi Kernet Daging Sapi dalam Kaleng di CV XYZ	20
V SIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Simpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54
RIWAYAT HIDUP	69



DAFTAR GAMBAR

1	Produk kornet daging sapi	4
2	Autoklaf	6
3	Prosedur penelitian	11
4	Langkah-langkah penyusunan HACCP	12
5	Pohon keputusan <i>critical control point</i>	14
6	Diagram alir proses produksi	15
7	Formulir penerimaan bahan baku	17
8	Panci prestp modifikasi	18
9	Diagram alir proses produksi secara mendetail	23
10	Formulir inkubasi produk jadi	25
11	Verifikasi diagram alir proses produksi	26
12	Formulir pencatatan proses sterilisasi	44

DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu kornet daging sapi	5
2	Susunan tim HACCP	20
3	Deskripsi produk kornet daging sapi steril komersial	21
4	Penentuan CCP dan CP produksi kornet daging sapi	31
5	Batas kritis rencana HACCP proses produksi kornet daging sapi	38
6	Prosedur pemantauan proses produksi kornet daging sapi	40
7	Tindakan pengendalian untuk CCP proses produksi	40
8	Prosedur verifikasi untuk setiap CCP produk kornet daging sapi	45
9	Sistem dokumentasi dan pencatatan setiap CCP produk	47