

SOSIALISASI *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* DI UD SOFIA COOKIES

WIYUNG, SURABAYA

Vira Seviani Dewantri¹, Jariyah^{*}, Sri Winarti¹, Hadi Munarko¹, dan Kindriari Nurma Wahyusi²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

²Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Abstrak–Tingginya tuntutan masyarakat terhadap kualitas produk-produk pangan yang dikonsumsi saat ini menjadi perhatian penting bagi industri pangan akan pentingnya penerapan jaminan keamanan pangan. Dalam rangka untuk menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi oleh masyarakat, maka perlu diterapkan proses produksi berdasarkan standard-standar keamanan pangan yaitu *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*, sehingga diperlukan kegiatan sosialisasi terkait pentingnya penerapan HACCP. HACCP adalah sistem jaminan keamanan pangan yang ditentukan dengan pengawasan pada titik kontrol yang berbahaya atau dapat diartikan juga sebagai suatu sistem jaminan mutu, keamanan pangan dan manajemen risiko dengan pendekatan pencegahan untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Manfaat dari penerapan HACCP untuk industri pangan antara lain: memberikan kepastian produk yang aman untuk pelanggan, meningkatkan keamanan pangan, dan mengurangi kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, setiap industri pangan bertanggung jawab untuk menerapkan HACCP berupa: makanan harus diproduksi dengan cara yang higienis, sumber bahan baku yang masuk harus diperhatikan, pendekatan berbasis risiko untuk mencapai keamanan pangan. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini yaitu dapat membantu UD Sofia Cookies untuk meningkatkan pemahaman kepada pemilik dan karyawan tentang pentingnya penerapan sistem HACCP. Kegiatan dilakukan dengan metode kaji tindak melalui langkah-langkah evaluasi awal kegiatan, sosialisasi dan evaluasi akhir kegiatan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar dan tingkat pemahaman peserta sosialisasi tentang HACCP meningkat dari 70% menjadi 85% yang dibuktikan dari hasil *pre test* dan *post test*.

Kata Kunci: Keamanan Pangan, HACCP, Sosialisasi, UD Sofia Cookies

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah.tp@upnjatim.ac.id

1. PENDAHULUAN

Di era modern ini, sudah selangkah industri pangan harus menyadari akan pentingnya penerapan jaminan keamanan pangan. Hal ini didorong oleh semakin tingginya tuntutan masyarakat terhadap kualitas produk-produk pangan yang dikonsumsi. Keamanan pangan menurut UU No.18 tahun 2012 tentang Pangan pasal 1 yaitu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan telah menjadi perhatian masyarakat secara umum dan juga pemerintah sehingga terdapat langkah-langkah yang dilakukan untuk mengatasi risiko yang terjadi akan masalah keamanan pangan. Risiko keamanan pangan dapat dikendalikan dengan adanya sistem manajemen mutu dan keamanan pangan dengan penerapan sistem HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

HACCP adalah sistem jaminan keamanan pangan yang ditentukan dengan pengawasan pada titik kontrol yang berbahaya atau dapat diartikan juga sebagai suatu sistem jaminan mutu, keamanan pangan dan manajemen risiko dengan pendekatan pencegahan untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen [1]. Penerapan sistem HACCP yang baik dalam proses produksi dapat dilakukan mulai dari penerimaan, pengolahan, penanganan, penyimpanan, pendistribusian, dan pelayanan purna jual bahan baku. Sistem ini berfokus pada keamanan pangan dan dapat dipertahankan karena HACCP dapat mencegah terjadinya penyimpangan [2]. Tujuan dari HACCP bagi industri pangan adalah untuk mencegah bahaya-bahaya yang sudah diketahui (bahaya biologi, kimia, dan fisik) dan mengurangi risiko terjadinya bahaya dengan melakukan pengendalian pada setiap titik kritis dalam proses produksi (dari sejak tahap produksi bahan baku, pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumsi produk jadi). Selain itu, manfaat dari penerapan HACCP untuk industri makanan antara lain: memberikan kepastian produk yang aman untuk pelanggan, meningkatkan keamanan pangan, dan mengurangi kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan. Oleh karena itu, setiap industri pangan bertanggung jawab untuk menerapkan HACCP berupa: makanan harus diproduksi dengan cara yang higienis, sumber bahan baku yang masuk harus diperhatikan, pendekatan berbasis risiko untuk mencapai keamanan pangan [3].

UD Sofia Cookies merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi kue kering atau cookies. Pemilik UD Sofia Cookies bernama Ibu Dian Harminingsih. UD Sofia Cookies berada di Jl. Wiyung I nomor 9A, Kecamatan Wiyung, Surabaya. Jenis-jenis produk yang diproduksi oleh UD Sofia Cookies lebih dari 20 jenis antara lain: nastar, lidah kucing, semprit, nuttela, putri salju, koko krunch, kastengel dan lain-lain, dengan kapasitas produksi 500-1000 toples/hari [4].

UD Sofia Cookies berkeinginan menciptakan produk yang aman untuk dipasarkan sesuai dengan tuntutan konsumen, sehingga untuk menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi oleh masyarakat, maka perlu diterapkan proses produksi berdasarkan standard-standar keamanan pangan

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah.tp@upnjatim.ac.id

yaitu Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Dalam rangka meningkatkan keamanan pangan pada proses produksi cookies telah dilakukan sosialisasi penerapan HACCP. Sosialisasi ini diharapkan dapat membantu UD Sofia Cookies untuk meningkatkan pemahaman kepada pemilik dan karyawan tentang pentingnya penerapan sistem HACCP.

2. METODE

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 21 Oktober 2022 di UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya. Peserta merupakan pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies. Jumlah peserta yang berpartisipasi pada kegiatan ini adalah sebanyak 8 peserta. Kegiatan ini dilakukan dengan metode kaji tindak melalui langkah-langkah sebagai berikut.

a. Evaluasi awal kegiatan

Evaluasi awal kegiatan dilakukan dengan memberikan *pre test* kepada pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies terkait HACCP. Tujuan pemberian *pre test* ini adalah untuk mengetahui melihat kapasitas masing-masing peserta tentang pemahamannya terhadap materi yang akan diberikan.

b. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi kepada pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies tentang pentingnya penerapan HACCP bagi industri pangan.

c. Evaluasi akhir kegiatan

Evaluasi akhir kegiatan dilakukan setelah kegiatan sosialisasi dengan memberikan *post test* kepada pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies. Tujuan pemberian *pos test* ini adalah untuk mengetahui daya serap peserta tentang materi yang telah diberikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi HACCP di UD Sofia Cookies berjalan dengan lancar. Jumlah peserta dalam kegiatan ini sebanyak 8 orang yang terdiri dari pemilik dan 7 karyawan UD Sofia Cookies. Kegiatan dimulai dengan peserta mengisi *pre test* dan ditutup dengan pemberian *pos test*.



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Sosialisasi

Keamanan pangan menjadi salah satu isu atas permasalahan yang ada dan sistem yang dipilih untuk digunakan sebagai keamanan pangan yaitu HACCP. Dalam memberikan materi kepada peserta

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah.tp@upnjatim.ac.id

maka hal yang pertama dilakukan terlebih dahulu yaitu dengan memberikan *pre test* untuk melihat kapasitas masing-masing peserta tentang pemahamannya terhadap materi yang akan diberikan. Hasil *pre test* ini akan dijadikan sebagai perbandingan dengan *post test* untuk evaluasi daya serap peserta tentang materi yang telah diberikan oleh pemateri. data hasil *pre test* dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil *Pre test* peserta sosialisasi

No	Nama	Nilai <i>Pre test</i>
1	Dian Harminingsih	80
2	Yulimiyah	60
3	Endang Puji Astutik	60
4	Sinta Eka Via	60
5	Dewi	80
6	Agus Yuliatin	80
7	Ambar wati	80
8	Pingki Deliyah	60

Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi tentang HACCP yang dapat dilihat pada Gambar 2. Materi ini berisi tentang keamanan pangan, bahaya keamanan pangan, pengenalan HACCP, tujuan penerapan HACCP dan tahapan penerapan HACCP. HACCP adalah suatu sistem yang dapat memastikan bahwa keamanan produksi pangan diterapkan secara efektif, memungkinkan sistem untuk mengendalikan bahaya atau faktor utama yang secara langsung mempengaruhi dan mengurangi tingkat keamanan pangan. Penerapan sistem HACCP yang baik dalam proses produksi dapat dilakukan mulai dari penerimaan, pengolahan, penanganan, penyimpanan, pendistribusian, dan pelayanan purna jual bahan baku. Sistem ini berfokus pada keamanan pangan dan dapat dipertahankan karena HACCP dapat mencegah terjadinya penyimpangan [4].

Materi tentang HACCP perlu diketahui oleh para peserta sosialisasi, karena banyak sekali keuntungan yang didapat bagi industri pangan apabila menerapkan di antaranya adalah meningkatnya mutu dan keamanan produk pangan yang dihasilkan, meningkatnya kepuasan konsumen, memiliki sistem pengendalian yang reliabel, jaminan mutu dan mengurangi kerusakan produk. Ada 12 langkah yang terlibat dalam penerapan HACCP, didasarkan pada salah satu dari tujuh prinsip HACCP yaitu tim HACCP, deskripsi produk, tujuan penggunaan produk, diagram alir, verifikasi diagram alir, analisis bahaya (Prinsip 1), titik kritis (Prinsip 2), batas kritis (Prinsip 3), monitoring (Prinsip 4), tindakan koreksi (Prinsip 5), verifikasi (Prinsip 6), dan dokumentasi (Prinsip 7). Langkah-langkah tersebut mengacu pada dokumen menurut SNI CAC/RCP 1:2011 [5].

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah.tp@upnjatim.ac.id



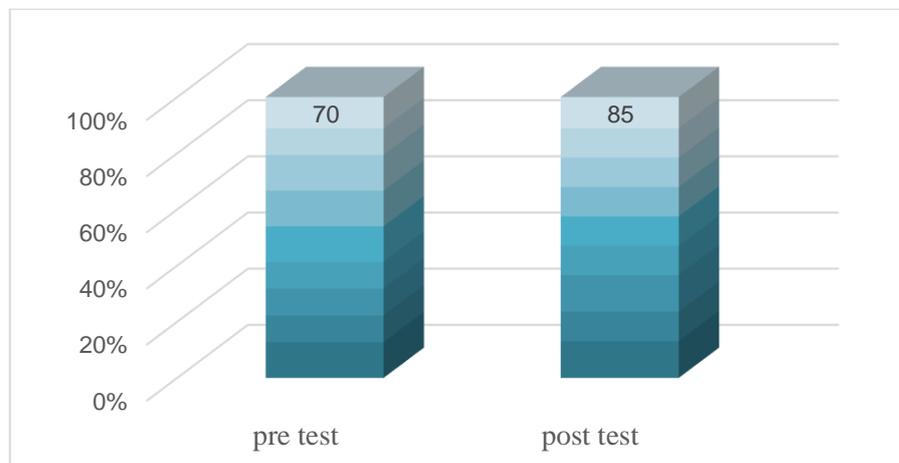
Gambar 2. Penyampaian Materi Sosialisasi Oleh Pemateri

Pemahaman materi yang telah disampaikan oleh pemateri pada sosialisasi ini sangat memuaskan. Hal ini digambarkan dari hasil *post test* yang dapat dilihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Hasil *Post test* peserta sosialisasi

No	Nama	Nilai <i>Post test</i>
1	Dian Harminingsih	100
2	Yulimiyah	80
3	Endang Puji Astutik	100
4	Sinta Eka Via	80
5	Dewi	80
6	Agus Yuliatin	80
7	Ambar wati	80
8	Pingki Deliyah	80

Berdasarkan tabel 1 dan tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa bahwa nilai rata-rata *pre test* pengetahuan yang dimiliki oleh peserta tentang materi HACCP adalah 70% yang artinya pemahaman peserta tentang HACCP sekitar 70% dari skor harapan sebesar 100. Sedangkan nilai rata-rata *post test* pengetahuan yang dimiliki oleh peserta tentang materi HACCP adalah 85% dari skor harapan sebesar 100. sehingga dari nilai rata-rata tersebut dapat disimpulkan bahwa pemahaman peserta tentang HACCP mengalami peningkatan setelah adanya sosialisasi tentang HACCP. Data untuk nilai rata-rata *pre test* dan *post test* peserta sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 3. Peningkatan Nilai *Pre test* dan *Post test* Peserta Sosialisasi

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah.tp@upnjatim.ac.id

Berdasarkan data dari nilai rata-rata *pre test* dan *post test* mengalami peningkatan dari 70% menjadi 85%, yang artinya bahwa pemahaman peserta tentang HACCP mengalami peningkatan setelah adanya sosialisasi tentang HACCP.

4. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi di UD Sofia Cookies berlanjar dengan lancar. kegiatan ini dihadiri oleh 8 peserta yang terdiri dari pemilik dan 7 karyawan UD Sofia Cookies. Tingkat pemahaman peserta tentang HACCP meningkat dari 70% menjadi 85% yang dibuktikan dari hasil *pre test* dan *post test*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik dan karyawan UD Sofia Cookies Wiyung, Surabaya, serta pihak yang telah mendukung penuh pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini.

REFERENSI

- [1] A. D. M. Kharisma, "Katering penerbangan dan keamanan pangan: penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point di PT Aerofood Acs Surabaya," Jurnal kesehatan lingkungan, vol. 11, no. 1, pp. 17-25, 2019.
- [2] A. Nurdiansyah, "Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT. Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan," Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2010.
- [3] I. S. Surono, Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan, Yogyakarta: CV Budi Utama, 2016.
- [4] A. D. Novanda, H. Munarko, Jariyah, S. Winarti, dan K. Wahyusi, "Sosialisasi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD Sofia Cookies, Surabaya," Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, vol. 1, no. 2, pp. 40-45, 2022.
- [5] Badan Standarisasi Nasional, "SNI CAC/RCP 1:201, Rekomendasi nasional kode praktis prinsip umum higiene pangan," Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, 2011.