

**KAJIAN IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN BERBASIS
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA SALAH SATU TOWN
CATERING PT PANGANSARI UTAMA DI KABUPATEN BEKASI**

**LUKMAN ALVARISI-25000122183347
2024-SKRIPSI**

Keamanan pangan dapat didefinisikan sebagai upaya yang diperlukan untuk mencegah kontaminasi pangan, baik dari segi fisik, kimia, maupun biologis. Oleh karena itu, hygiene dan sanitasi makanan menjadi suatu upaya yang optimal untuk mencapai tujuan keamanan pangan. PT Pangansari Utama merupakan salah satu perusahaan catering industri dan distribusi makanan terkemuka di Indonesia yang memproduksi cukup banyak makanan jadi di berbagai sektor industri. Dalam proses produksi makanan terdapat beberapa karakteristik yang harus diperhatikan dan dipertimbangkan untuk menghasilkan produk olahan pangan yang aman, hal tersebut dapat dilakukan dengan implementasi HACCP pada alur produksi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran penerapan 12 langkah HACCP dan pelaksanaan rencana HACCP pada setiap alur proses produksi makanan pada salah satu *town catering* PT Pangansari Utama. Penelitian ini merupakan penelitian observasional deskriptif dengan menggunakan metode analisis kualitatif untuk menggambarkan penerapan HACCP di *town catering* PT Pangansari Utama dengan melibatkan pengamatan secara langsung dan pengumpulan data *non numeric* yang dianalisis secara sistematis. Hasil observasi menunjukkan bahwa PT PSU telah menerapkan 12 langkah penerapan HACCP dengan nilai observasi mencapai 92,2%. Selain itu, penerapan HACCP juga telah dilakukan pada setiap alur proses produksi dengan nilai observasi mencapai 93,8%. Dapat disimpulkan bahwa penerapan HACCP di *unit catering* PT Pangansari Utama telah memenuhi standar program persyaratan dasar dan penerapan 12 Langkah HACCP mulai dari pembentukan tim keamanan pangan hingga pencatatan dan dokumentasi hingga penerapan HACCP pada setiap alur proses produksi makanan mulai dari proses penerimaan dan penyimpanan bahan baku, persiapan dan pengolahan, penyimpanan makanan matang hingga penyajian makanan.

Kata kunci : HACCP, keamanan pangan, catering