

BAB IV

KESIMPULAN

1. Implementasi HACCP pada industri *cracker* dilakukan dengan cara: membentuk tim HACCP, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi tujuan penggunaan, menyusun diagram alir, verifikasi diagram alir di lapangan, analisa bahaya ,menentukan CCP dan pengendalian bahaya, menetapkan batas kritis, menetapkan sistem *monitoring* untuk tiap CCP, menetapkan tindakan koreksi, menetapkan prosedur verifikasi sistem HACCP, menyimpan catatan dan dokumentasi.
2. Tim HACCP industri *cracker* terdiri dari *Quality Control*, manager produksi, teknisi, manager logistik.
3. Titik kendali kritis (CCP) pada proses pengolahan *cracker* adalah pada proses *metal detection*.
4. Penerapan HACCP penting dilakukan dalam industri *cracker* untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurohman. 2007. Penyusunan Dokumen Rencana *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) Pada Produk Croissant di PT.Ciptayasa Pangan Mandiri Pulogadung Jakarta, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penggunaannya. Jakarta: BSN
- Codex Alimentarius Commision.* 2008. HACCP System. www.who.int/foodsafety/fs_management/haccp/en/ (10 Mei 2013)
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2008. Program Penataan Struktur Industri. <http://www.bappenas.go.id/node/43/623/departemen-perindustriandanperdagangan-/> (10 Juni 2013)
- Fardiaz, S. 1996. HACCP dalam Industri Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas dan Gizi, IPB Bogor.
- Fardiaz, S. 2000. HACCP dalam Industri Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas dan Gizi, IPB Bogor.
- Thaheer, Hermawan. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wahono,T. 2008. Modul Seminar dan Pelatihan HACCP. Malang: Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Jakarta: M-Brio Press.
- Winarno,F.G. 2009. Mbrio Training Modul Pelatihan Auditor HACCP. Jakarta: M-Brio Press.