

*Hazard Analysis Critical
Control Point (HACCP)*



AYAM MALBI

PENULIS :

Dr. Yuli Hartati, S.Pd, M.Si

Widya Arum, A.Md.Gz

Imelda Telisa, S.Gz, MP



**HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
AYAM MALBI**

Ditulis oleh: **Yuli Hartati, Widya Arum, Imelda Telisa**

ISBN: 978-623-6541-08-1

Desain Sampul : Yuli Hartati, Widya Arum, Imelda Telisa
Layout : Chakra Brahmanda Lentera

Diterbitkan oleh Penerbit **Chakra Brahmanda Lentera**

Lembaga Chakra Brahmanda Lentera
Perum Kwadungan Permai Blok A No. 45-46
Kecamatan Ngasem, Kabupaten Kediri.
Email: ceocandle@gmail.com

Cetakan Pertama, Juli 2020

Hak Cipta dilindungi Undang-undang. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan menggunakan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Dicetak di Republik Indonesia

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, karena limpahan Rahmat-Nya jua kami dapat menyelesaikan pembuatan buku “HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) AYAM MALBI”

Buku ini merupakan hasil penelitian yang disusun secara aplikatif agar para pembaca dapat mengikuti cara pembuatan kulit pie dengan baik. Rasa terima kasih yang dalam kami sampaikan kepada : Bapak Muhamad Taswin, SSi, Apt, MM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palembang yang selalu memotivasi dan memberi kesempatan untuk selalu terus berkarya, dan semua pihak yang membantu dalam pembuatan buku ini.

Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca umumnya dan khususnya bagi penderita hipertensi

Palembang, Januari 2020

penulis

Yuli Hartati

Widya Arum

Imelda Telisa

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
1. Hazard analysis Critical Control Point (HACCP)	5
2. Perencanaan HACCP (<i>HACCP Plan</i>)	8
3. Mutu Makanan	21
4. Daging Ayam	22
BAB III <i>HACCP Plan</i> Ayam Malbi	28
1. Pembentukan Tim HACCP.....	28
2. Deskripsi Produk	29
3. Identifikasi Sasaran Pengguna	31
4. Penyusunan Diagram Alir	31
5. Verifikasi Diagram Alir	33
6. Identifikasi Bahaya	36
7. Menentukan <i>Critical Control Point</i> (CCP) ...	49
8. Menentukan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>) ...	59
9. Menentukan Sistem Pemantauan	61
10. Menetapkan Tindakan Koreksi	61
11. Menetapkan Prosedur Verifikasi	61
12. Dokumentasi	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1	Jenis-Jenis Bahaya pada Makanan 12
Tabel 2	Jenis Bahaya Bahan Baku dan Pengendaliannya 13
Tabel 3	Kategori Risiko 14
Tabel 4	Kelompok Bahaya 15
Tabel 5	Signifikasi Bahaya 16
Tabel 6	Jenis Bahaya pada Ayam 26
Tabel 7	Tim HACCP 28
Tabel 8	Deskripsi Produk 29
Tabel 9	Analisis Risiko Bahaya Hidangan Ayam Malbi dan Bahan Baku 37
Tabel 10	Identifikasi Bahaya, Penetapan Tindakan Pencegahan, dan Signifikasi Bahaya (Risiko) Bahan Baku 40
Tabel 11	Identifikasi Bahaya, Penetapan Tindakan Pencegahan, dan Signifikasi Bahaya (Risiko) Proses Produksi 45
Tabel 12	CCP Bahan Baku 51
Tabel 13	CCP Proses 55
Tabel 14	Penetapan Batas Kritis Bahan Makanan 59
Tabel 15	Penetapan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>) Proses ... 60
Tabel 16	Pemantauan (Monitoring), Tindakan Koreksi, dan Verifikasi Bahan Makanan 61
Tabel 17	Pemantauan (Monitoring), Tindakan Koreksi, dan Verifikasi Proses 63

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Bagan Diagram Alir Ayam Malbi	32
Gambar 2	Bagan Verifikasi Adigaram Alir Ayam Malbi	36
Gambar 3	Bagan Decision Tree Bahan Baku	50
Gambar 4	Bagan <i>Decision Tree Process</i>	54