

Analisis Pengadaan Bahan Baku Produksi berdasarkan sistem HACCP (Studi Kasus Central Production PT Abuba) = The Analysis on Procurement of Raw Material Production based on HACCP-Case Study on Central Production PT Abuba

Ima Indah Hermayani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920535791&lokasi=lokal>

Abstrak

Setiap perusahaan yang berorientasi keuntungan maupun publik pasti memikirkan tata kelola perusahaan pada setiap proses bisnis nya. Tidak berbeda dengan perusahaan yang memiliki inti bisnis pada produksi makanan dan minuman, sudah barang tentu harus memiliki tingkat kefokusannya dalam menjamin kualitas mutu serta terjaminnya keamanan bahan baku pada makanan dan minuman yang akan disajikan kepada konsumen. Dalam mencegah risiko yang mungkin timbul dikemudian hari, terdapat pedoman atau sebuah konsep dalam mencari titik kritis pada alur produksi penjaminan kualitas mutu bahan baku makanan. Penelitian ini bertujuan dalam menganalisis hasil penerapan konsep sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada restaurant steak ala Indonesia, Abuba Steak, yang bernaung dibawah PT Abuba. Dimana PT Abuba akan melakukan sertifikasi standard kualitas mutu sesuai HACCP. Penerapan konsep yang berfokus pada penerapan penjaminan kualitas bahan baku yang dihasilkan melalui uji cemar fisik, kimia, dan mikrobiologis. Penelitian yang dilakukan berjenis deskriptif dengan metode observasi secara langsung ke Lapangan (Central Production PT Abuba). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat beberapa implementasi penerapan HACCP yang belum dilakukan, seperti halnya titik kritis yang seharusnya sudah ditentukan dalam SOP (Standar Operasional Prosedur) belum dijabarkan secara lengkap. Begitu pula penerapan prinsip HACCP lainnya yang harus dilakukan Central Production dalam sertifikasi HACCP.

.....Every profit-oriented and public company must think about corporate governance in every business process. It's not different from companies that have a core business on the production of food and beverages, of course, must have a focus on ensuring the quality and guaranteed of raw materials on food and beverages to be served to consumers. In preventing risks that may arise in the future, there is a guideline or a concept in search for a critical point in the production flow of quality care of food raw materials quality. This study aims to analyze the results of HACCP system concept (Hazard Analysis Critical Control Point) in Indonesian steak restaurant, Abuba Steak, under PT Abuba. Where PT Abuba will perform quality standard certification according to HACCP. Implementation of a concept that focuses on the application of raw material quality guarding through physical, chemical, and microbiological test. Research conducted descriptive type with the method of observation directly to the field (Central Production PT Abuba). The results show that there are several implementation of HACCP that has not been done yet, just like the critical point that should have been determined in SOP (Standard Operating Procedure) has not been fully described. Similarly, the application of other HACCP principles that Central Production should take in HACCP certification.