

KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) DALAM PROSES PEMBUATAN DENDENG AYAM MANIS

Studi di UD (UKM) Gembala, Widuran, Solo



Oleh :

Sri Murni Susilowati

NIM H3110040

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGRIKULTUR

FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SEBELAS MARET

2013

commit to user

LAPORAN TUGAS AKHIR

KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*)DALAM PROSES PEMBUATAN DENDENG AYAM
MANIS

Studi di UD (UKM) Gembala, Widuran, Solo

Disiapkan dan Disusun Oleh

SRI MURNI SUSILOWATI

H3110040

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

Pada tanggal :

Dan dinyatakan memenuhi syarat

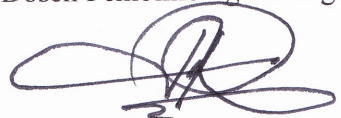
Dosen Pembimbing I/Penguji I



Danar Praseptiangga, S.TP, M.Sc, Ph.D

NIP. 19810909 200501 1 002

Dosen Pembimbing II/Penguji II



Ir. Nur Her Riyadi P, M.S

NIP. 195505201982111002



Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret

Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S

NIP. 19560225 1986011 001



**KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP (*Hazard Analysis
Critical Control Point*) DALAM PROSES PEMBUATAN DENDENG
AYAM MANIS**

Studi di UD (UKM) Gembala, Widuran, Solo

Sri Murni Susilowati¹

Danar Praseptiangga, S.TP, M.Sc, Ph.D²

Ir. Nur Her Riyadi P, M.S³

ABSTRAK

Dendeng ayam manis merupakan produk olahan secara tradisional. Dendeng ayam manis termasuk dalam salah satu jenis pangan semi basah. Dendeng ayam manis adalah suatu produk yang diproses menggunakan perpaduan *curing* dan pengeringan. Praktek *Quality Control* di UD Gembala yang memproduksi dendeng ayam manis dilakukan dengan tujuan menganalisis mutu dendeng ayam manis dan merancang HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses pengolahannya, mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir. Demikian pula dengan pengendalian mutu terhadap dendeng ayam manis. Pengendalian mutu bahan baku dalam pembuatan dendeng ayam manis sudah sesuai dengan standar yang diinginkan. Pengendalian mutu proses produkdi harus diperhatikan untuk menjaga kualitas produk. Hasil hasil analisis yang telah dilakukan kadar air diperoleh 14,93% dan 13,07%, kadar abu 4,01%, kadar protein 26,31%, kadar lemak 12,16%, kadar karbohidrat 42,6% dan 44,45%, FFA (*Free fatty acid*) 9,79%, sedangkan PV (*Peroxide Value*) belum terdeteksi. Perancangan konsep HACCP pada proses produksi dendeng ayam manis dilakukan dengan menggunakan analisis pengambilan keputusan (*Decision Tree*). Identifikasi menunjukkan adanya bahaya yang merupakan *Critical Control Point* (CCP) terdapat pada produksi dendeng ayam manis adalah *curing*, pengeringan, dan pengemasan.

Kata Kunci : Dendeng ayam manis, Pengendalian Mutu, HACCP

Description :

1. D-III Study Program Student of Agricultural Technology Faculty of Agriculture, Sebelas Maret University Surakarta NIM H3110040
2. Advisor I/Examiner I
3. Advisor II/Examiner II



THE PROCESS of QUALITY CONTROL and HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) in THE MAKING of SWEET JERKED MEAT “DENDENG” in UD (UKM) Gembala, Widuran, Solo

Sri Murni Susilowati¹
Danar Praseptianga, S.TP, M.Sc, Ph.D²
Ir. Nur Her Riyadi P, M.S³

ABSTRACT

Sweet jerked meat “Dendeng” is one of traditional dish. It is one of the moist dishes. It made through the mixing of curing and drying process. The practice of quality control which is produce the sweet jerked meat “Dendeng” in UD Gembala done with two objectives, analyze the quality and design the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in its process which are including receiving food materials, production process and final product. The quality control of the food materials in sweet jerked meat “Dendeng” has already fulfilled the standard. The quality control of production process needs to be controlled to keep the quality of the product. The analysis result of moisture are 14,93% and 13,07%, ash 4,01%, protein 26,31%, fat 12,16%, carbohydrate 42,6% and 44,45%, FFA (free fatty acid) 9,79 %, on the other hand PV (Peroxide Value) has not detected yet. The design of HACCP concept in the sweet jerked meat “Dendeng” production process has done by Decision Tree analysis. The identification shows that there is Critical Control Point (CCP) as a hazard which is found in the sweet jerked meat production, curing, drying and packaging.

Key words: Sweet jerked meat “Dendeng”, quality control, HACCP

Description :

1. D-III Study Program Student of Agricultural Technology Faculty of Agriculture, Sebelas Maret University Surakarta NIM H3110040
2. Advisor I/Examiner I
3. Advisor II/Examiner II