

EVALUASI PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUKSI KERIPIK PISANG MULI DI UD. PANDA ALAMI PESAWARAN LAMPUNG

Oleh

DIAN NOFVIANTIKA

RINGKASAN

UD. Panda Alami merupakan salah satu usaha dagang yang berbasis *home industry* yang bergerak dibidang pengolahan makanan. UD. Panda Alami memproduksi beraneka macam keripik buah, diantaranya keripik pisang muli, keripik pisang aneka rasa (rasa-rasa, nangka, nanas, papaya), keripik pisang kepok koin, dan *stick* kentang. Keripik pisang muli merupakan salah satu produk andalan UD. Panda Alami. Kualitas dan keamanan produk keripik pisang muli agar tetap terjaga, maka UD. Panda Alami menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical and Control Point*). Tugas akhir ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan HACCP pada produksi keripik pisang muli di UD. Panda Alami, Pesawaran, Lampung. Metode yang digunakan adalah observasi langsung ke lapangan dengan melakukan pengamatan, pencatatan, wawancara terhadap pihak yang berwenang dan melakukan studi pustaka. Berdasarkan hasil pengamatan, UD. Panda Alami telah menerapkan HACCP pada produk keripik pisang muli dengan baik sesuai dengan SNI CAC/RCP 1:2011 tentang rekomendasi nasional kode praktis-prinsip umum higiene pangan.

Kata kunci: *panda alami, keripik, pisang muli, HACCP*