ANALISIS IDENTIFIKASI RISIKO UNTUK MENINGKATKAN KEAMANAN PRODUK PADA *LINE* IRIS DAN BUNGKUS PRODUK AKHIR DODOL KLASIK DI PT HERLINAH CIPTA PRATAMA

Oleh
Fauzia Laila Utami

RINGKASAN

Dodol merupakan pangan semi basah mempunyai kadar air 20%-50%. Dodol mengandung lemak yang berasal dari santan kelapa, kerusakan lemak dapat terjadi selama proses pengolahan dan penyimpanan. Proses pembuatan dodol dilakukan secara manual oleh pekerja, beberapa risiko dapat berpotensi mempengaruhi kualitas dan keamanan produk, serta efisiensi produksi. Beberapa risiko yang mungkin timbul yaitu pada pelaksanaan manual menghadirkan risiko kontaminasi mikroba yang signifikan. Tujuannya untuk mengidentifikasi potensi risiko yang dapat mengakibatkan kerusakan dan pencegahan pada *line* iris dan bungkus produk akhir dodol klasik selama proses produksi. Metode yang digunakan yaitu dengan metode pengumpulan data primer (wawancara dan observasi) dan sekunder. Penilaian risiko menggunakan penentuan skala *likelihood* dan skala *severity*. Terdapat 13 kejadian risiko tidak memenuhi standar SOP perusahaan dan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 715/MENKES/SK/V/2003. Berdasarkan penilaian diperoleh risiko yang bersifat risiko *medium*, risiko *high*, risiko *extreme*. Pengendalian risiko seperti mengeliminasi dengan menghilangkan aktivitas berbahaya, mensubstitusi aktivitas berbahaya menjadi lebih aman, pengendalian teknik, pengendalian administratif, dan penambahan serta pengawasan penggunaan APD.

Kata kunci : Dodol, Identifikasi Risiko, Pengendalian Risiko.