



SOSIALISASI STANDAR KEAMANAN PANGAN BERBASIS HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) PADA UMKM MOMO MOCHI

Umkm Momo Mochi Socializes Food Safety Standards Based On Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP)

Eko Widodo Gustany* , IB Indra Widi Kurniawan, Sinta Restuasih, Ayu Nurul Haryudiniarti, Kun Harjiyanto, Rachma Yulianti

Program Studi Teknik Industri Universitas Global Jakarta

Jl. Boulevard Grand Depok City, tirtajaya, , Kota Depok, Jawa Barat 16412

*Alamat korespondensi: ekogustany@jgu.ac.id

(Tanggal Submission: 03 November 2024, Tanggal Accepted : 18 Maret 2025)



Kata Kunci :

Keamanan Pangan, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), Mutu Pangan, Standarisasi

Abstrak :

Mochi merupakan makanan khas daerah Sukabumi, Jawa Barat, yang terbuat dari beras ketan. Makanan ini memiliki potensi risiko keamanan pangan yang perlu diperhatikan. Sosialisasi ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)* pada produksi mochi di UMKM Momo Mochi. HACCP adalah suatu sistem yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya keamanan pangan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM Momo Mochi tentang pentingnya keamanan pangan dan penerapan sistem HACCP. Metode yang digunakan yaitu melalui wawancara, dengan pemilik UMKM Momo Mochi, observasi tempat produksi UMKM Momo Mochi, sosialisasi penyampaian materi HACCP. Evaluasi dilakukan dengan pemberian pertanyaan sebelum dan sesudah diberikan materi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah, sebesar 71% menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman HACCP. Selain itu adanya implementasi alat pelindung diri berupa sarung tangan, masker, dan penutup kepala dapat mengurangi risiko kontaminasi sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen.

Key word :

Food Safety, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), Food Quality, Standardization

Abstract :

Mochi is a specialty food from Sukabumi, West Java, made from glutinous rice. This food has potential food safety risks that need to be considered. This socialization aims to evaluate the application of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system in mochi production at Momo Mochi MSME. HACCP is a system used to identify, evaluate, and control food safety hazards. The purpose of this service activity is to raise awareness among Momo Mochi MSME stakeholders about the importance of food safety and the application of

the HACCP system. The method used is through interviews, with the owner of Momo Mochi UMKM, observation of Momo Mochi UMKM production site, socialization of HACCP material delivery. The evaluation was carried out by asking questions before and after the delivery of the material. The results of this activity were, 71% showed a significant increase in understanding of HACCP. In addition, the implementation of personal protective equipment in the form of gloves, masks and headgear can reduce the risk of contamination, thus increasing consumer confidence.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Gustany, E. W., Kurniawan, I. I. W., Restuasih, S., Haryudiniarti, A. N., Harjiyanto, K., & Yulianti, R. (2025). Sosialisasi Standar Keamanan Pangan Berbasis Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP) Pada UMKM Momo Mochi. *Jurnal Abdi Insani*, 12(3), 912-919. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2217>

PENDAHULUAN

Keamanan pangan telah menjadi isu penting dalam masyarakat modern, terutama karena meningkatnya jumlah kasus keracunan pangan dan tuntutan masyarakat terhadap makanan yang sehat dan halal (Ramadhan *et al.*, 2022). Untuk mencegah hal ini pemilik usaha wajib mengendalikan mutu makanan, baik bahan maupun proses produksinya melalui standarisasi keamanan pangan. Keamanan pangan juga bertujuan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Ervinza *et al.*, 2024) (Saputra *et al.*, 2022).

Oleh karena itu dikembangkan suatu sistem jaminan keamanan pangan yang disebut Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point/HACCP*) yang merupakan suatu tindakan preventif yang efektif untuk menjamin keamanan pangan. HACCP adalah suatu sistem yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya keamanan pangan. Sistem ini memiliki fokus pada keamanan pangan untuk memproteksi rantai pasokan pangan dan proses produksi terhadap adanya kontaminasi bahaya baik secara kimiawi, biologis, dan fisik (Pratiwi, 2023). Para pakar ilmu pangan mengklaim bahwa HACCP memberikan elemen-elemen penting dalam sistem manajemen keamanan maupun GMP (Good Manufacturing Process) dengan cara yang sistematis dan mudah diterapkan (Citraesmi & Putri, 2019).

Tujuan dari HACCP bagi industri pangan adalah untuk mencegah bahaya-bahaya yang sudah diketahui (bahaya biologi, kimia, dan fisik) dan mengurangi resiko terjadinya bahaya dengan melakukan pengendalian pada setiap titik kritis dalam proses produksi (dari sejak tahap produksi bahan baku, pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumsi produk jadi) (Irwan *et al.*, 2019). Selain itu, manfaat dari penerapan HACCP untuk industri makanan antara lain, memberikan kepastian produk yang aman untuk pelanggan, meningkatkan keamanan pangan, dan mengurangi kasus penyakit yang ditularkan melalui makanan (Sa'diyah *et al.*, 2024). Oleh karena itu, setiap industri pangan bertanggung jawab untuk menerapkan HACCP berupa, makanan harus diproduksi dengan cara yang higienis, sumber bahan baku yang masuk harus diperhatikan, pendekatan berbasis risiko untuk mencapai keamanan pangan (Dyah & Putri, 2023).



Gambar 1. Foto produk Momo Mochi

UMKM Momo Mochi adalah usaha mikro yang memproduksi mochi tanpa menggunakan bahan pengawet, dan telah mendapatkan sertifikat halal untuk memastikan kehalalan produk mereka. Mochi adalah makanan khas daerah Sukabumi, Jawa Barat, yang terbuat dari beras ketan. Pemilik UMKM Momo Mochi bernama Meli. UMKM Momo Mochi berada di Jl. Swadaya, Kel. Kalimulya, Kec. Cilodong, Depok, Jawa Barat. Ada berbagai jenis rasa yang diproduksi oleh UMKM Momo Mochi antara lain, kacang, keju, coklat, oreo, tiramisu, green tea, strawberry, choco, milk, cheese, cadburry, dan lain-lain, dengan kapasitas produksi 200-500 box/hari.

Meskipun demikian, dalam menjalankan usahanya UMKM ini menghadapi beberapa kendala, seperti ketahanan mochi yang tidak bisa bertahan lama, serta masalah dalam proses produksi akibat kegagalan bahan adonan yang disebabkan oleh tidak adanya standar operasional prosedur (SOP) yang sesuai (Salsabila & Rosida, 2023). Untuk mengatasi tantangan ini, Universitas Global Jakarta telah memberikan sosialisasi tentang standar keamanan pangan berbasis sistem HACCP, bertujuan untuk membantu UMKM Momo Mochi dalam menerapkan prosedur yang dapat meningkatkan keamanan pangan dan konsistensi kualitas produk, serta memastikan bahwa setiap langkah produksi memenuhi standar yang diperlukan untuk keberhasilan jangka panjang.

METODE KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2024 di UMKM Momo Mochi, Jl. Swadaya, Depok. Jumlah yang mengikuti Pengabdian Kepada Masyarakat dalam sosialisasi HACCP ini sebanyak 12 orang. Penyampaian materi yang diberikan tim dosen dari program studi Teknik Industri Universitas Global Jakarta tentang keamanan pangan berbasis HACCP yang dapat dilihat pada Gambar 1-3. Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu:

- a. Wawancara
Wawancara dilakukan dengan pemilik UMKM Momo Mochi untuk mengidentifikasi pengetahuan awal mereka tentang HACCP dan kebutuhan spesifik mereka terkait penerapan sistem keamanan pangan. Pertanyaan wawancara dirancang untuk menggali informasi mengenai pemahaman mereka tentang bahaya pangan, dan tantangan yang dihadapi.
- b. Observasi
Observasi dilakukan di lokasi produksi UMKM Momo Mochi untuk menilai praktik keamanan pangan yang sedang diterapkan dan mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan. Selama observasi, tim pengabdian masyarakat memantau tempat proses produksi, pengelolaan bahan baku, serta kebersihan dan sanitasi fasilitas (Wicaksani & Adriyani, 2017).

c. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan untuk memberikan informasi terkait prinsip-prinsip dasar HACCP kepada Pemilik UMKM Momo Mochi. Materi sosialisasi mencakup identifikasi bahaya pangan, penetapan titik kontrol kritis (CCP), serta prosedur pemantauan dan pengendalian. Setelah sosialisasi, dilakukan diskusi untuk memastikan pemahaman Pemilik dan memberikan solusi atas pertanyaan atau kesulitan yang dihadapi (Abdimesin *et al.*, 2023).

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman Pemilik Momo Mochi beserta karyawannya terhadap materi yang disampaikan. Evaluasi ini dilakukan dengan memberikan soal pre-test sebelum pemberian materi dan juga post-test sesudah dilakukannya sosialisasi materi HACCP. Hasil tersebut akan dibandingkan untuk melihat peningkatan pemahaman tentang HACCP (Barki, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui pengabdian masyarakat sosialisasi keamanan pangan berbasis HACCP di UMKM Momo Mochi, hasil yang diperoleh menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman dan penerapan prinsip-prinsip HACCP. Misalnya, mereka dapat memahami bagaimana standar tempat produksi seperti, lantai harus dilapisi epoksi, alat produksi harus stainless steel, dan lampu harus dilindungi penutup untuk mencegah kontaminasi dari pecahan lampu serta ventilasi harus efektif mengatur suhu (Alexandra *et al.*, 2023). Pengimplementasian HACCP juga dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa program studi Teknik Industri Universitas Global Jakarta dengan pemberian APD berupa, sarung tangan, dan masker yang berfungsi membantu mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan konsumen mendapatkan produk mochi yang aman dan berkualitas (Idrus Suherman, 2019).

Penyampaian materi tentang HACCP yang berisi tentang keamanan pangan, tujuan, manfaat serta prinsip HACCP. Penerapan sistem HACCP dapat dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, penanganan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian ke konsumen. Adapun prinsip-prinsip HACCP yang harus diterapkan mengacu pada dokumen SNI CAC/RCP 1:2011 (Susanto *et al.*, 2022) adalah:

1. Mengidentifikasi Bahaya
2. Menetapkan titik kendali kritis (CCP)
3. Penetapan batas kritis
4. Pemantauan
5. Menetapkan tindakan korektif
6. Membuat catatan dan Dokumentasi



Gambar 2. Penyerahan alat pelindung diri (APD) dari tim dosen dan mahasiswa kepada pemilik UMKM

Selanjutnya manfaat yang akan diperoleh pemilik UMKM setelah mengikuti sosialisasi dari HACCP yaitu (Sa'diyah et al., 2024):

1. Penerapan HACCP melengkapi sistem pemeriksaan oleh pemerintah sehingga pengawasan menjadi optimal.
2. Meminimalkan risiko kesehatan yang berkaitan dengan konsumsi makanan.
3. Dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan keamanan makanan olahan

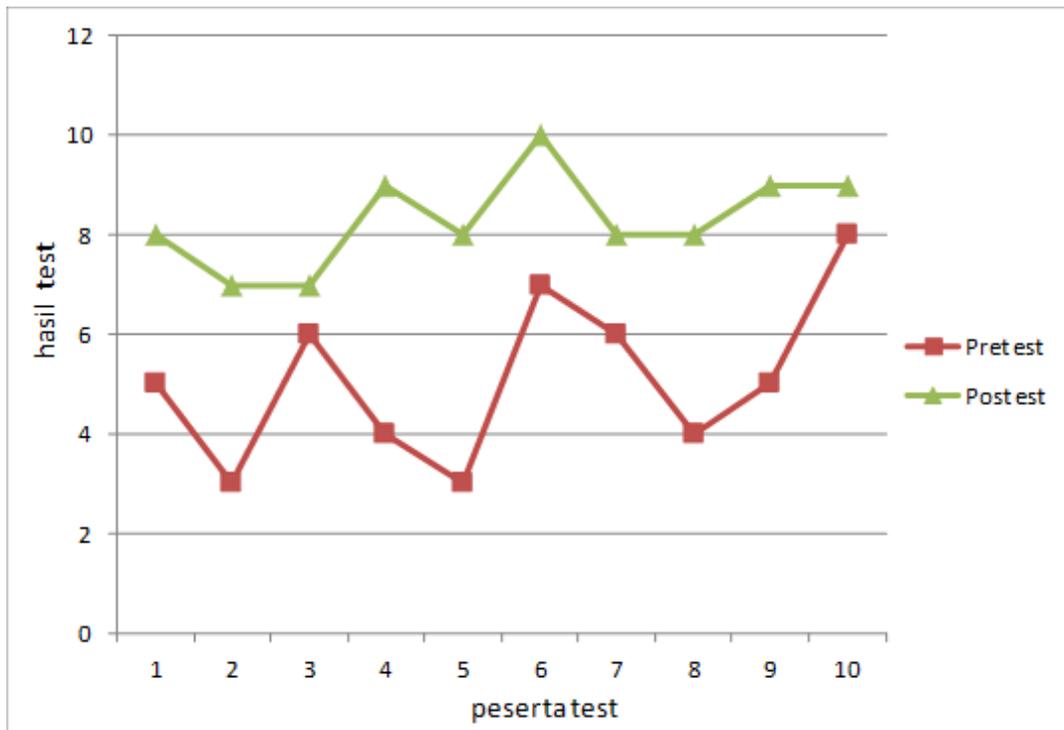


Gambar 3. Penyampaian materi HACCP oleh tim dosen kepada Pemilik UMKM Momo Mochi dan karyawannya

Evaluasi pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan mengajukan pertanyaan tentang penyampaian materi HACCP, dimana diberikan pertanyaan sebelum dan sesudah penyampaian materi kepada pemilik UMKM dan karyawannya.

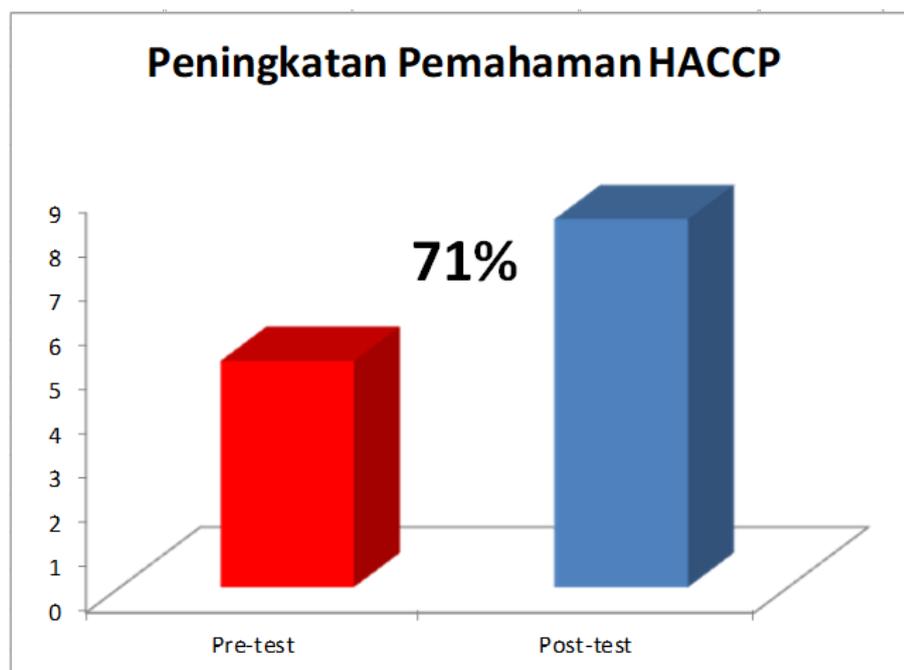
Tabel 1. Hasil sosialisasi materi HACCP

Peserta	Pretest	Posttest	Peningkatan Nilai (%)
1	5	8	85%
2	3	7	50%
3	6	7	70%
4	4	9	93%
5	3	8	88%
6	7	10	65%
7	6	8	44%
8	4	8	62%
9	5	9	77%
10	8	9	80%
Rata-rata	5,1	8,3	71%



Gambar 4. Grafik perbedaan hasil sebelum dan sesudah tes

Berdasarkan hasil pre-test dan post-test terlihat bahwa kegiatan sosialisasi ini memberikan dampak yang besar dalam meningkatkan pemahaman kepada pemilik UMKM Momo Mochi dan karyawannya terhadap materi HACCP yang ditunjukkan pada tabel 1 dan gambar 5. Hal ini terlihat dari skor pre-test sebelum diberikan sosialisasi berada pada rata-rata 5,1 dan setelah diberikan sosialisasi, terjadi peningkatan menjadi nilai rata-rata sebesar 8,3.



Gambar 5. Grafik Perbedaan Pemahaman HACCP Karyawan UMKM Momo Mochi

Peningkatan pemahaman sebesar 71% dimana peningkatan pemahaman diatas 50% menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dapat dinyatakan berhasil (Fazalina et al., 2021). Oleh karena

itu, berdasarkan kegiatan pengabdian ini terlihat sosialisasi sudah mencapai tujuannya. Kegiatan sosialisasi ini diharapkan UMKM Momo Mochi menerapkan HACCP sehingga membantu mengurangi risiko kontaminasi pangan, baik dari segi bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan.



Gambar 6. Foto bersama setelah melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Momo Mochi

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat tentang keamanan pangan berbasis HACCP di UMKM "Momo Mochi" memberikan respon positif terhadap pemahaman dan penerapan sistem HACCP dalam perbaikan kualitas dan keamanan produk. Dengan adanya Implementasi APD berupa sarung tangan, masker, serta penutup kepala dapat meningkatkan kepuasan konsumen, dan mengurangi risiko kontaminasi. Untuk memastikan penerapan sistem HACCP di UMKM "Momo Mochi," disarankan agar UMKM melakukan pelatihan berkala bagi karyawan mengenai prinsip-prinsip dan praktik HACCP, membuat SOP Mochi, serta mempertimbangkan sertifikasi HACCP untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, penting untuk memperkuat dokumentasi dan pelaporan dengan mencatat semua aktivitas terkait Peningkatan infrastruktur, seperti pemeliharaan fasilitas produksi dan penerapan prosedur sanitasi yang ketat, juga harus dilakukan untuk meminimalkan risiko kontaminasi. Dengan melaksanakan saran-saran ini, UMKM "Momo Mochi" dapat lebih efektif dalam menjaga keamanan pangan dan memastikan kualitas produk yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak UMKM Momo Mochi atas kesempatan yang telah diberikan kepada tim dosen dan mahasiswa dari program studi Teknik Industri Universitas Global Jakarta untuk berkontribusi dalam pengabdian masyarakat melalui sosialisasi standar keamanan pangan dengan pengenalan HACCP. Kerja sama serta dukungan pihak UMKM, telah memungkinkan kami untuk melakukan sosialisasi dan implementasi sistem HACCP dengan efektif, serta memberikan manfaat yang signifikan bagi peningkatan keamanan pangan di UMKM Momo Mochi. Harapannya hasil dari kegiatan ini dapat mendukung keberhasilan dan pertumbuhan UMKM Momo Mochi ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdimesin, V. S. D., Abdimesin, J., Winarti, S., Munarko, H., & Wahyusi, K. N. (2023). Sosialisasi Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Di Ud Sofia Cookies Wiyung, Surabaya. *Abdi-Mesin Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 3(2), 1–6. <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i2.2>
- Alexandra, Y., Situmorang, R., & Kristiyanti, D. A. (2023). Fostering culinary diversification, food

- hygiene, and sanitation: A community outreach initiative for MSMEs. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(4), 769–781. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i4.10829>
- Barki, K. (2024). Kajian Literatur: Dampak Penerapan HACCP dan Sistem Mutu dalam Peningkatan Daya Saing pada Industri Pengolahan Ayam. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 2(2), 57. <https://doi.org/10.20961/agrisema.v2i2.72926>
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI WAFER ROLL [Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Production of Wafer Roll]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v24i1.1-14>
- Dyah, N., & Putri, B. (2023). Pelatihan Interaktif HACCP pada Departemen QC PT . Charoen Pokphand Indonesia Food Division Berbek Plant Sidoarjo. *Teknologi : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 67–76.
- Ervinza, M., Pulungan, I., & Sujana, A. T. (2024). Pengembangan Prosedur Haccp Food Safety dengan Metode Design Thinking. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(5), 1568–1579. <https://doi.org/10.46799/jsa.v5i5.1141>
- Fazalina, A. A., Anggraeni, R., Hidayat, A. R., Bayuningtias, R., & Masnina, R. (2021). Pengaruh Penyuluhan Tentang Pentingnya Vitamin D dan Berjemur Pagi Hari Terhadap Pengetahuan Remaja di Samarinda. *Jurnal.Globalhealthsciencegroup*, 1, 141–150.
- Saputra, H. M., Khoiriyah, N., Fatmawati, W., Agung, I. S. U., Kaligawe, R. J. K., Kunci, K., & Zahra, M. M. (2022). Prosiding Seminar Nasional Konstelasi Ilmiah Mahasiswa UNISSULA 7 (KIMU 7) Pengendalian Mutu Dengan Metode Haccp Pada Produk Madu Mongso “Zahra” (Studi Kasus Di Industri Rumah Tangga PJ. Rohmah Food Di Kudus).” 7(Kimu 7), 162–171.
- Suherman, I. M. M. A. (2019). Analisis Penerapan Sistem Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pabrik Tahu Tradisional Di Daerah Purwakarta. *Jurnal KaLIBRASI : Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 2(2), 1–15. <https://doi.org/10.37721/kalibrasi.v2i0.576>
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & Kiyat, W. El. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.14421/jbs.1306>
- Lintang Wicaksana, A., & Adriyani, R. (2017). Implementation of HACCP in Beef Rendang Production at Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88–97.
- Pratiwi, N. (2023). Analisis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuata makanan selingan bolu daun kelor di RS X. *Jurnal Skala Kesehatan Politeknik Kesehatan Banjarmasin*, 14(1), 40–49.
- Ramadhan, D. G., Basri, M., & Citra, E. Y. (2022). Strategi Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Sistem Jaminan Halal Pada IKM Pia Q. *Journal of Agro-Industry Engineering Research*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.61844/jaier.v1i1.126>
- Sa’diyah, K., Ramadhani, L., & Harya, G. I. (2024). Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Rancangan Produk Minuman Sari Buah Jeruk PT Zestful Drink Innovation. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–19.
- Salsabila, S., & Rosida, D. F. (2023). Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Proses Pengolahan Teh Kolagen CV. Raissa Beauty. *Abdi-Mesin Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 3(1), 23–28. <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i1.42>
- Susanto, D. A., Suef, M., & Karningsih, P. D. (2022). Effectiveness of hazard control through HACCP critical control points in the wet noodle production process on product quality. *International Journal of Applied Science and Engineering*, 19(2). [https://doi.org/10.6703/IJASE.202206_19\(2\).001](https://doi.org/10.6703/IJASE.202206_19(2).001)