

## ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan salah satu hal yang penting terutama pada masa pandemic seperti sekarang ini. Hal tersebut juga harus dijamin oleh industri yang bergerak di bidang pangan. Maka dari itu, dilakukan penelitian untuk merancang *software* HACCP untuk menjamin kebersihan proses produksi pempek beku sehingga mendapatkan kembali kepercayaan konsumen. Penelitian dilakukan untuk proses produksi pempek beku dengan varian pempek telur, pempek keriting, pempek lenjer, dan pempek adaan. Penelitian diawali dengan observasi langsung dan penyebaran kuesioner kepada karyawan dalam menunjang data untuk penelitian dalam metode SSOP, GMP, kemudian dilanjutkan dengan menggunakan metode HACCP sehingga didapatkan titik kritis dan batas kritis yang harus diperhatikan perusahaan dalam proses produksi pembuatan pempek beku adalah dalam proses menerima bahan basah dari supplier, mengadon ikan dengan bahan-bahan tambahan pelengkap, dan juga dalam pembentukan pempek sesuai dengan varian yang diinginkan. Tindakan *monitoring*, verifikasi, dan koreksi pun perlu dilakukan dan hal tersebut akan dilihat dari pendokumentasian berupa *review form* yang telah diisi selama pelaksanaan. Berdasarkan HACCP *plan* yang ada, maka keamanan pangan dari pempek sudah terjamin.

**Kata kunci:** makanan beku, pempek, HACCP

## **ABSTRACT**

*Food safety is one of the most important thing in pandemic era and it should be guaranteed by food industries. Therefore, a research and study was conducted to design HACCP software to ensure the cleanliness of frozen pempek production process to regain consumers' confidences. Samples that were being used in research are frozen pempek production process with pempek telur, pempek keriting, pempek lenjer, and pempek adaan variants. The study began with direct observation and distributing questionnaires to employess for research using the SSOP and GMP methods, then continued using the HACCP method so that critical steps and critical limits were obtained. These things should be an attention for the company. The process that should be paid attention for are when they receiving ingredients from suppliers, kneading fish with additional complementary ingredients, and also when shaping pempek into shapes which variants they were made. Monitoring, corrections, and verifications are such important things to do that should be written in the review form for the documentation. Based on the HACCP plan, the food safety of pempek is already guaranteed.*

**Keywords:** *frozen foods, pempek, HACCP*