**Sosialisasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) Proses Produksi Keripik Tempe di Kekalik, Mataram**

**Wiharyani Werdiningsih, Baiq Rien Handayani, Moegiratul Amaro**

**Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan,**

**Universitas Mataram**

**Ringkasan**

Keripik tempe merupakan makanan khas Indonesia yang banyak disukai oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Keripik tempe berbahan dasar kedelai yang merupakan sumber protein yang baik bagi manusia.Produksikeripik tempe di Indonesia banyakdilakukan oleh industri rumah tangga yang tersebardi berbagai daerah dengan kondisi sanitasi dan higiene yang kurang diperhatikan selama proses produksi. Dalam proses produksi keripik tempe memiliki banyak kemungkinan bahaya (*hazard)* biologis, bahaya kimia dan bahaya fisik. Adanya debu-debu halus atau pasir, cemaran mikroba, material handling yang kurang baik merupakan beberapa contoh *hazard* yang dapat terjadi selama proses produksi berlangsung. Akan tetapi, hal-hal tersebut juga dapat dihindari dan dikendalikan.Dalam rangka menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi masyarakat, maka perlu diterapkan proses produksi berdasarkan standard-standar keamanan pangan (f*ood safety*). Salah satu standar keamanan pangan yang saat ini banyak digunakan dan diakui adalah *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Dalam rangka meningkatkan keamanan pangan padaproses produksi keripik tempe telah dilakukan sosialisasi penerapan HACCP dan SSOP sehingga mitra (produsen keripik tempe) mampu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya (*hazard*) yang terjadi pada proses produksi keripik tempe, sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi dan berkualitas.

Kata kunci: HACCP, Keripik Sanitasi, Tempe