

## ABSTRAK

Usaha Tahu Bu Ita merupakan salah satu industri yang memproduksi tahu. Pabrik tahu Bu Ita merupakan usaha milik keluarga yang beralamatkan di Gantiang Sungai Laban, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatera Barat. Dalam proses produksi tahu, terlihat adanya bahaya yang berisiko pada suatu titik tertentu dalam tahapan produksi, namun bahaya tersebut dapat dilakukan pengendalian. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui penerapan Hazard Analys Critical Control Point (HACCP) sebagai model pengendalian mutu produksi pada Usaha Tahu Bu Ita dan Memberikan usulan perbaikan pengendalian mutu produksi pada Usaha Tahu Bu Ita dengan metode Hazard Analys Critical Control Point (HACCP). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat empat batas kritis dalam proses produksi tahu bu Ita berdasarkan metode HACCP, yaitu pada proses penyaringan, penggumpalan, pencetakan, dan pengemasan. Tindakan perbaikan yang diusulkan kepada usaha bu Ita adalah penggunaan sarung tangan dan apron pada pekerja, pembersihan alat, bahan, dan lingkungan kerja serta memberikan penutup pada setiap proses penggumpalan, pencetakan, dan pengemasan tahu.

**Kata kunci:** Penjaminan Mutu, Pengendalian, Mutu, HACCP.

## **ABSTRACT**

*Bu Ita Tofu Business is one of the industries that produces tofu. The Bu Ita tofu factory is a family-owned business located at Gantiang Sungai Laban, Padang Pariaman Regency, West Sumatra Province. In the tofu production process, there are visible dangers that pose a risk at a certain point in the production stage, but these dangers can be controlled. This research is aimed at finding out the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) as a production quality control model in the Tofu Bu Ita Business and providing suggestions for improving production quality control in the Tofu Bu Ita Business using the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) method. The research results show that there are four critical limits in the Bu Ita tofu production process based on the HACCP method, namely in the filtering, clotting, molding and packaging processes. The corrective action proposed for Mrs. Ita's business is the use of gloves and aprons for workers, cleaning tools, materials and the work environment and providing coverings for every process of clotting, molding and packaging tofu.*

**Keywords:** *Quality Assurance, Control, Quality, HACCP*