

## ABSTRAK

PT. Asal Seiya Sekata merupakan salah satu produsen yang mengolah makanan tradisional Minangkabau yang menerapkan HACCP . PT. Asal Seiya Sekata selalu melakukan upaya untuk menjaga keamanan pangan dengan cara melakukan pengawasan pada proses produksi. Adapun masalah ditemukan selama penelitian awal penulis berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan bahwa terdapat beberapa indikasi penerapan HACCP yang belum dilakukan dan kemungkinan kontaminasi yang terjadi pada produksi sehingga dapat mengubah karakteristik produk dan merusak kualitas produk yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengevaluasi penerapan HACCP pada PT. Asal Seiya Sekata. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif induktif dengan cara data yang diperoleh langsung dari sumber pertama, baik melalui observasi maupun wawancara kepada responden dan informan. Penelitian dilakukan pada bulan Desember tahun 2022 di PT. Asal Seiya Sekata. Berdasarkan hasil penerapan HACCP pada produksi rendang daging ada 17 tahapan analisis bahaya dan 2 diantaranya CCP (*Critical Control Point*). Rekomendasi untuk mengurangi potensi bahaya pada produk adalah memperbaiki tata letak penyimpanan sehingga tidak terjadi kontaminasi pada produk, menambahkan tahapan identifikasi bahaya pada penerimaan dan penyimpanan kemasan, membuat tata cara atau metode pembersihan kompor sehingga akan meningkatkan kebersihan pada saat pelaksanaan pemasakan. dengan melakukan kalibrasi pada termometer, sehingga tidak terjadi kesalahan pada saat pengukuran suhu berlangsung.

Kata Kunci : HACCP, Keamanan Pangan, CCP, Observasi, Kalibrasi