

III. KERANGKA TEORITIS

3.1 Kerangka Pemikiran

Pia tape adalah salah satu makanan olahan yang memiliki bahan baku utama tape, dinamakan pia tape karena isi dari pia tersebut adalah tape yang sebelumnya diolah dengan bahan tambahan kemudian dipanggang. Agroindustri UD. Purnama Jati merupakan salah satu pusat produksi oleh-oleh berbahan baku tape yang kemudian diolah menjadi berbagai makanan khas Jember. Salah satu yang menjadi andalan yaitu pia tape. Pia tape merupakan produk olahan tape yang masih tergolong baru. Agroindustri pia tape memulai memproduksi pia tape pada tahun 2012. Karena produk pia tape merupakan produk baru, belum ada perhatian mengenai jaminan mutu dan keamanan dari produk pia tape.

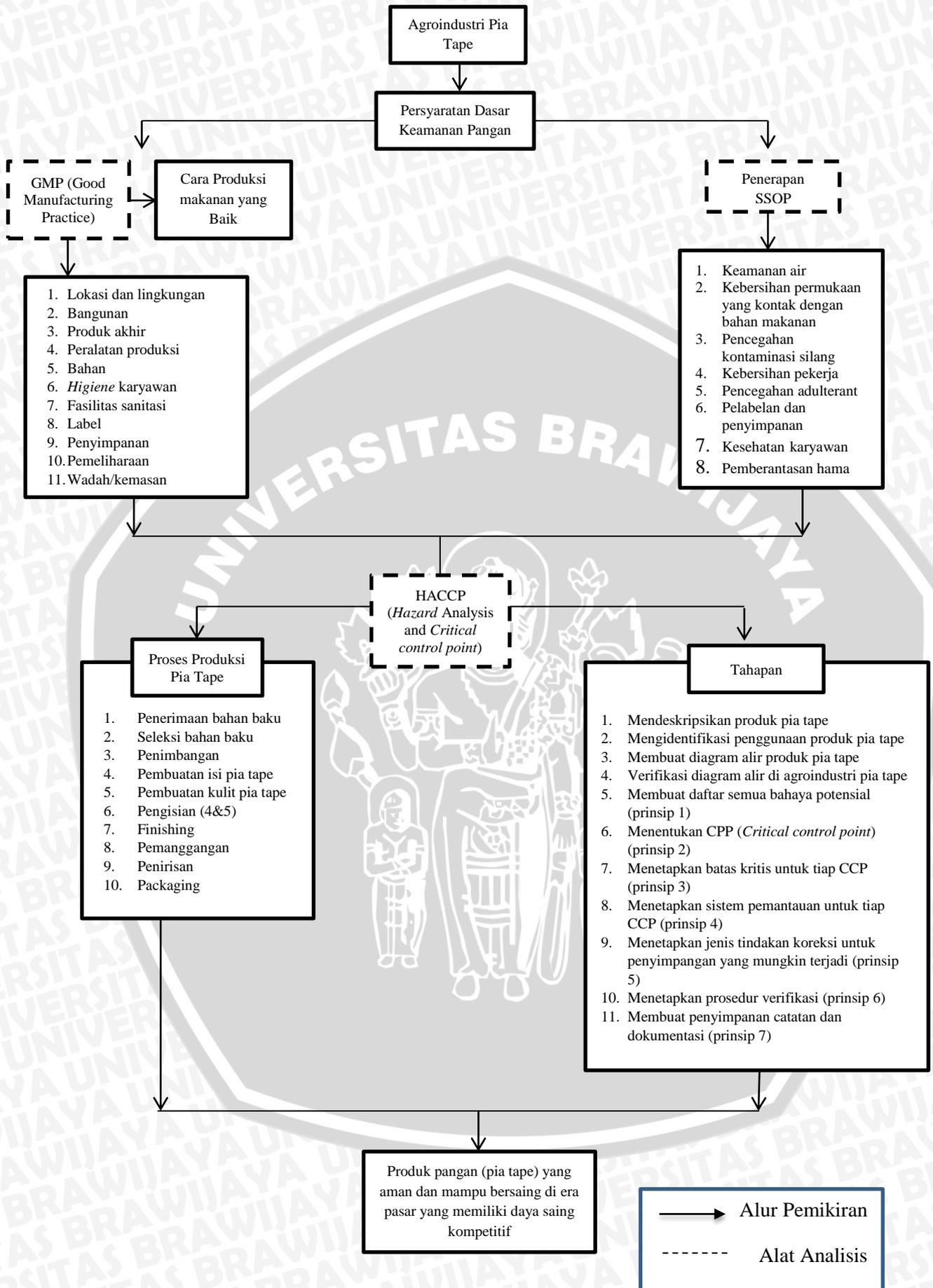
Majunya pendidikan dan pemikiran masyarakat, secara langsung diikuti pula dengan bergesernya pola konsumsinya yaitu dari mulai hanya mengutamakan mengenyangkan dan tidak haus, bergeser ke pola makan yang bergizi, dan zaman sekarang ini bergeser lagi ke makanan yang tidak hanya sekedar bergizi namun juga harus bersih, menyehatkan, dan yang terpenting adalah aman dikonsumsi (*food safety*).

Kemajuan zaman juga telah banyak memberikan kemudahan dalam penyediaan dan pemenuhan kebutuhan akan pangan. Penyediaan pangan yang semula masih dikerjakan secara tradisional dan kebanyakan pengolahannya dilakukan sendiri, kini fasilitas pengolahan pangan baik yang sederhana maupun yang berskala nasional mulai menyediakan berbagai produk olahan yang dikerjakan di tempat khusus (pabrik). Berkembangnya jumlah produk yang dibuat di pabrik, membuat pasar menjadi sebuah arena persaingan, di mana setiap produk harus mampu bersaing dengan produk lainnya. Produk yang berkualitas baik dan aman pasti akan dapat bertahan di pasar karena diminati dan dipilih oleh konsumen. Maka dari itu pemerintah membuat aturan mengenai cara memproduksi pangan olahan yang baik dengan tujuan melindungi konsumen dari kesehatan, keamanan, mutu dan gizi pangan, hal ini diwujudkan dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing*

Practices (GMP) yang terdiri dari 14 poin yaitu lokasi dan lingkungan, bangunan, produk akhir, peralatan produksi, bahan, *higiene* karyawan, pengendalian proses pengolahan, fasilitas sanitasi, label, penyimpanan, pemeliharaan arana pengolahan dan kegiatan sanitasi, wadah /kemasan, dan transportasi. Selain GMP terdapat pula persyaratan dasar sebelum melakukan HACCP yaitu SSOP (*Sanitation Standart Operational Procedures*) yang terdiri dari delapan aspek yaitu keamanan air, kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan pekerja, pencegahan atau perlindungan adulterasi, pelabelan dan penyimpanan yang tepat, pengendalian kesehatan karyawan, dan pemberantasan hama.

GMP dan SSOP sangat erat hubungannya dengan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Control Points*). Dimana GMP merupakan persyaratan awal (*pre-requisite*) dari HACCP. HACCP sendiri merupakan konsep dari sistem pengendalian mutu sejak bahan baku dipersiapkan sampai dengan produk akhir diproduksi untuk kemudian didistribusikan.

Proses produksi pia tape terdiri dari 10 tahapan yaitu penerimaan bahan baku, seleksi bahan baku, penimbangan, pembuatan isi pia tape, pembuatan kulit pia tape, pengisian, *finishing*, pemanggangan, penirisan, dan *packaging*. 10 tahapan produksi pia tape tersebut kemudian akan dianalisis menggunakan 11 tahapan HACCP yaitu mendeskripsikan produk pia tape, mengidentifikasi penggunaan produk pia tape, membuat diagram alir produk pia tape, verifikasi diagram alir pada agroindustri pia tape, membuat daftar semua bahaya potensial (prinsip 1), menentukan CCP (prinsip 2), Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP (prinsip 3), menetapkan sistem pemantauan untuk tiap CCP (Prinsip 4), menetapkan jenis tindakan koreksi untuk penyimpangan yang mungkin terjadi (prinsip 5), menetapkan prosedur verifikasi (prinsip 6), dan membuat penyimpanan catatan dan dokumentasi (prinsip 7). Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disusun kerangka pemikiran seperti yang terlihat pada skema di bawah ini.



Skema 2. Kerangka Pemikiran Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan pada Produk Pia Tape
UD. Purnama Jati

3.2 Batasan Masalah

Penelitian yang dilakukan dibatasi sehingga hasil yang dicapai tidak menyimpang dari tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Penelitian ini dibatasi pada:

1. Produk yang diteliti pada UD. Purnama Jati hanya pada produk pia tape
2. Variabel yang diteliti pada identifikasi penerapan GMP pada UD. Purnama Jati meliputi lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan produksi, bahan, produk akhir, penyimpanan, pelabelan, karyawan, kemasan, dan pemeliharaan.
3. Variabel yang diteliti pada desain penerapan HACCP pada UD. Purnama Jati meliputi semua kegiatan produksi pia tape mulai penerimaan bahan baku sampai dengan pia tape siap dipasarkan. Dilakukan dengan 11 tahapan yaitu:
 - a. Mendeskripsikan produk pia tape
 - b. Mengidentifikasi penggunaan produk pia tape
 - c. Membuat diagram alir produk pia tape
 - d. Verifikasi diagram alir produk pia tape di tempat
 - e. Membuat daftar semua bahaya potensial (melakukan analisis bahaya dan menentukan tindakan pencegahan dalam proses produksi pia tape
 - f. Menentukan CCP atau titik kendali kritis
 - g. Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP
 - h. Menetapkan pemantauan untuk setiap CCP
 - i. Menetapkan tindakan koreksi untuk setiap penyimpangan yang terjadi selama proses produksi pia tape
 - j. Menetapkan prosedur verifikasi
 - k. Membuat dokumentasi produksi pia tape

3.3 Devinisi Operasional dan Pengukuran Variabel

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan		Jaminan mutu dan keamanan pangan adalah pemenuhan spesifikasi produk pia tape secara konsisten atau menghasilkan produk yang memiliki kondisi selalu baik sejak awal (<i>right first time every time</i>). kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pia tape dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia	1. GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>) 2. HACCP (<i>Hazard Analysis And Critical Control Control Points</i>)	
<i>Good manufacturing Practices</i> (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)		<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan Pia Tape bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen.	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan penilaian keseluruhan dengan cara	Tingkat keparahan penerapan GMP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan
	Lokasi Pabrik	Lokasi pabrik mempunyai syarat berada pada daerah bebas atau jauh dari pencemaran. Pencemaran yang dimaksud dapat bersumber dari daerah pembuangan sampah, rawa, pemukiman padat penduduk, dan sistem saluran air yang tidak baik.	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$	100-75 : baik ringan
	Bangunan	Bangunan dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan <i>higiene</i> sesuai jenis makanan mudah dibersihkan, mudah dilaksanakan tindakan sanitasi dan mudah dipelihara.		(n= jumlah poin pertanyaan sub prinsip GMP)

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
	Produk Akhir	Produk akhir pia tape perlu dianalisis sesuai bahan baku secara kimia, fisik, dan mikrobiologis sebelum produk dipasarkan agar aman dikonsumsi.		
	Peralatan Produksi	Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk memproduksi pia tape harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan <i>higiene</i> , antara lain sesuai dengan jenis produksi, permukaan alat yang digunakan berhubungan dengan produk pia tape harus tidak menyerap air, tidak mengelupas, dan tidak mudah berkarat.	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan penilaian keseluruhan dengan cara	
	Bahan	Bahan baku dan bahan tambahan serta bahan penolong yang digunakan untuk pembuatan produk pia tape tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan dan harus memenuhi standar mutu persyaratan yang ditetapkan. Sebelum diproses bahan tersebut dianalisis secara organoleptik, fisik, kimia dan biologis.	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$	Tingkat keparahan penerapan GMP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan 100-75 : baik ringan 74-50 : Sedang 49-25 : berat 24-0: kritis
	Pengendalian Proses Pengolahan	Pengendalian proses pengolahan dilakukan dengan cara : menetapkan persyaratan bahan mentah, komposisi, pengolahan distribusi, pengendalian bahaya melalui penerapan HACCP, dan adanya catatan lengkap mengenai proses produksi pia tape, keterangan produk serta jumlah atau tanggal batas kadaluarsa produk.	(n= jumlah poin pertanyaan sub prinsip GMP)	

Tabel 2. Deviniisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
	Higiene Karyawan	Karyawan yang berhubungan dengan produksi makanan harus dalam keadaan sehat (bebas penyakit, luka, dan penyak it kulit). Pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala, karyawan selama bekerja harus meninggalkan kebiasaan kebiasaan buruk (seperti : membersihkan hidung, membuang air ludah sembarangan, bersin tidak ditutup) dan tidak boleh mengenakan perhiasan serta arloji karena akan beresiko terjadi kontaminasi fisik pada produk.	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan penilaian keseluruhan dengan cara	Tingkat keparahan penerapan GMP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan 100-75 : baik ringan 74-50 : Sedang 49-25 : berat 24-0: kritis
	Fasilitas Sanitasi	Bangunan pabrik harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan dan <i>higiene</i> , antara lain: sarana penyediaan air bersih harus cukup, sumber dan saluran air untuk keperluan lain (pemadam api, penghasil uap dan pendinginan) harus terpisah dari sumber saluran air untuk pengolahan.	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$	
	Label	Label makanan harus memenuhi ketentuan yang disebutkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan tentang label dan periklanan .	(n= jumlah poin pertanyaan sub prinsip GMP)	
	Keterangan Produk	Keterangan produk harus lengkap dan jelas, yang mencakup : cara penggunaan, penyimpanan, dan pengolahan.		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
	Penyimpanan	Penyimpanan menjaga agar tidak terjadi kontaminasi silang sehingga harus terpisah antara bahan yang sudah diolah dengan yang belum, bahan beracun dengan bahan non pangan, dan bahan yang dikemas dengan bahan yang tidak dikemas serta kondisi yang sesuai.	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan	
	Pemeliharaan Sarana Pengolahan dan Kegiatan Sanitasi	Pemeliharaan dan kegiatan sanitasi pada bangunan dilakukan dengan cara melakukan pencegahan binatang (serangga, unggas dan lain-lain) masuk ke dalamnya, pembasmian jasad renik dan serangga serta monitoring keefektifan sistem sanitasi.	penilaian keseluruhan dengan cara	Tingkat keparahan penerapan GMP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan
	Wadah Kemasan	Bahan dan kemasan mempunyai fungsi utama untuk melindungi produk pia tape, namun aman bagi konsumen dan benar – benar sesuai dengan fungsi yang diharapkan. Kemasan tidak bersifat mencemari produk sehingga dalam penggunaannya perlu dipertimbangkan jenis bahan kemasan tersebut.	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$ (n= jumlah poin pertanyaan sub prinsip GMP)	100-75 : baik ringan 74-50 : Sedang 49-25 : berat 24-0: kritis
	Transportasi	Distribusi produk pia tapedilakukan dengan sistem transportasi yang mampu menjaga produk agar tidak terkontaminasi, terlindung dari kerusakan yang menyebabkan produk tidak layak dikonsumsi dan dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen.		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
SSOP (<i>Sanitation Standard Operational Procedures</i>)		Merupakan aplikasi dari kegiatan GMP dan merupakan prasyarat terlaksananya sistem HACCP yang efektif. SSOP merupakan prosedur yang mewajibkan setiap proses dilakukan dalam kondisi dan cara yang mengapli-kasikan	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan penilaian keseluruhan dengan cara	Tingkat keparahan penerapan SSOP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan 100-75 : baik ringan 74-50 : Sedang 49-25 : berat 24-0: kritis
	Keamanan Air	Kondisi air yang aman untuk dikonsumsi dan digunakan dalam proses produksi pangan di UD. Purnama Jati		
	Pencegahan kontaminasi silang	Pencegahan yang dilakukan pihak UD. Purnama Jati dari kondisi yang tidak bersih pada makanan, material, kemasan atau cemaran fisik lain serta dari permukaan yang kontak dengan bahan seperti peralatan dan perlengkapan kerja karyawan	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$	
	Fasilitas Sanitasi	Fasilitas yang tersedia untuk melakukan usaha pencegahan penyakit melalui pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang terdapat di ruang Pengolahan UD. Purnama Jati	(n= jumlah poin pertanyaan sub prinsip SSOP)	
	Perlindungan Bahan Pangan dari Bahan Cemaran (Adulteran)	Upaya yang dilakukan pihak UD. Purnama Jati untuk melindungi bahan pangan dari bahan cemaran berupa bahan-bahan kimia (<i>adulterant</i>)		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
	Pelabelan, penggunaan bahan toksin dan penyimpanan yang tepat	Pelabelan yang dilakukan UD. Purnama Jati terhadap bahan toksin yang tepat agar penggunaannya tidak membahayakan bahan pangan serta melakukan penyimpanan yang tepat untuk menghindarkan bahan toksin dari bahan pangan	Hitung kalkulasi pada kolom sub total yang dijadikan penilaian keseluruhan dengan cara	Tingkat keparahan penerapan SSOP dapat diketahui dari jumlah nilai keseluruhan 100-75 : baik ringan 74-50 : Sedang 49-25 : berat 24-0: kritis
	Kontrol Kesehatan Karyawan	Upaya yang dilakukan UD. Purnama Jati untuk mengawasi kesehatan karyawan agar virus atau bakteri pada karyawan yang sakit tidak mencemari bahan pangan	$\sum_{i=1}^n \frac{i}{n} \times 100\%$	
	Pencegahan Hama	Upaya yang dilakukan UD. Purnama Jati untuk menjamin bahwa tidak ada hama pada fasilitas pengolahan pangan dan mengurangi populasi hama di lingkungan pabrik sehingga tidak menyebabkan kontaminasi pada produk		
	Kondisi Permukaan yang kontak dengan makanan	Segala macam bentuk peralatan maupun tangan yang bersentuhan langsung dengan produk arus benar-benar terjaga kebersihannya		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
Analisa bahaya (<i>Hazard Analysis</i>)		Analisa bahaya (<i>Hazard Analysis</i>) merupakan proses pengumpulan dan penilaian informasi mengenai bahaya dan keadaan sampai dapat terjadinya bahaya, untuk menentukan yang mana berdampak nyata terhadap keamanan pangan dan harus ditangani dalam rencana HACCP.		
<i>Critical control point</i> (CCP) atau Titik Kendali Kritis		<i>Critical control point</i> (CCP) atau Titik Kendali Kritis adalah setiap titik, tahap atau prosedur dalam suatu sistem produksi makanan yang jika tidak terkontrol dapat menimbulkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan.		
<i>Critical control point</i> (CCP) atau Titik Kendali Kritis		<i>Critical control point</i> (CCP) atau Titik Kendali Kritis adalah setiap titik, tahap atau prosedur dalam suatu sistem produksi makanan yang jika tidak terkontrol dapat menimbulkan resiko kesehatan yang tidak diinginkan.		
HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical control point</i>)		HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical control point</i>) adalah sistem yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang nyata bagi keamanan pangan.		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
HACCP (Hazard Analysis and Critical control point)	Penerimaan Bahan Baku	Bahan-bahan yang telah dibeli/ diterima untuk memenuhi kebutuhan produksi pia tape	Dilakukan dengan 11 tahapan 1. Mendeskripsikan produk pia tape 2. Mengidentifikasi penggunaan produk pia tape 3. Membuat diagram alir produk pia tape 4. Verifikasi diagram alir produk pia tape di tempat 5. Membuat daftar semua bahaya potensial (melakukan analisis bahaya dan menentukan tindakan pencegahan dalam proses produksi pia tape 6. Menentukan CCP atau titik kendali kritis 7. Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP 8. Menetapkan pemantauan untuk setiap CCP 9. Menetapkan tindakan koreksi untuk setiap penyimpangan yang terjadi selama proses produksi pia tape 10. Menetapkan prosedur verifikasi 11. Membuat dokumentasi produksi pia tape	
	Seleksi bahan baku	Tahapan memilah-milah bahan baku dan pembersihan kotoran-kotoran atau komponen yang tidak diperlukan/ mengganggu proses produksi pia tape		
	Penimbangan	Tahapan pengukuran berat bahan baku agar sesuai dengan kebutuhan pada setiap produksi pia tape.		
	Pembuatan isi pia tape	Tahapan pembuatan salah satu komponen pia tape/bagian dalam pia tape		
	Pembuatan kulit pia tape	Tahapan pembuatan salah satu komponen pia tape/ pembungkus isi pia tape		
	Penirisan	Penirisan merupakan tahapan mendinginkan atau mendinginkan bahan yang telah dikeluarkan dari dalam oven hingga mencapai suhu normal		
	Pengisian	Pengisian merupakan tahapan memasukkan/membungkus isi pia tape dengan kulit pia tape		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
HACCP (Hazard Analysis and Critical control point)	<i>Finishing</i>	Finishing merupakan tahapan mengecek bentuk dan penambahan komponen pelengkap seperti pengolesan mentega dan penambahan keju parut pada bagian atas pia tape	Dilakukan dengan 11 tahapan 1. Mendeskripsikan produk pia tape 2. Mengidentifikasi penggunaan produk pia tape 3. Membuat diagram alir produk pia tape 4. Verifikasi diagram alir produk pia tape di tempat 5. Membuat daftar semua bahaya potensial (melakukan analisis bahaya dan menentukan tindakan pencegahan dalam proses produksi pia tape 6. Menentukan CCP atau titik kendali kritis 7. Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP 8. Menetapkan pemantauan untuk setiap CCP 9. Menetapkan tindakan koreksi untuk setiap penyimpangan yang terjadi selama proses produksi pia tape 10. Menetapkan prosedur verifikasi 11. Membuat dokumentasi produksi pia tape	
	Pemanggangan	Pemanggangan merupakan tahapan memasukkan adonan isi dan pia tape ke dalam oven		
	<i>Packaging</i>	Packaging merupakan tahapan memasukkan pia tape ke dalam plastik pembungkus dan kotak kertas sebelum pia tape tersebut disimpan/dipasarkan.		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
1. Mendeskripsikan produk pia tape		Membuat gambaran lengkap mengenai produk yang dihasilkan. Informasi mencakup komposisi bahan, perlakuan- perlakuan, pengemasan, kondisi pengemasan, kondisi pengemasan, daya tahan produk, dan cara distribusi.		
2. Mengidentifikasi penggunaan produk pia tape		Membuat daftar kemungkinan- kemungkinan penggunaan konsumen dari produk yang dihasilkan.		
3. Membuat diagram alir produk pia tape		Diagram yang menunjukkan atau menggambarkan urutan proses produksi secara lengkap		
4. Verifikasi diagram alir produk pia tape di tempat		Melakukan verifikasi antara diagram alir yang telah dibuat dengan kondisi riil di lapang, untuk memastikan dan mengantisipasi terjadinya kesalahan.		
5. Membuat daftar semua bahaya potensial (melakukan analisis bahaya dan menentukan tindakan pencegahan dalam proses produksi pia tape		Merupakan tindakan inti dalam HACCP, mendata semua bahaya potensial yang terkait pada setiap tahap, menganalisis bahaya dan menetapkan tindakan untuk menghilangkan atau mengurangi bahaya.		

Tabel 2. Devinisi Operasional dan pengukuran Variabel (Lanjutan)

Konsep	Variabel	Definisi Operasional	Pengukuran Variabel	Skala Pengukuran
6. Menentukan CCP atau titik kendali kritis		Mencari dan menemukan tahapan proses yang memiliki kemungkinan dapat menimbulkan bahaya kesehatan.		
7. Menetapkan batas kritis untuk tiap CCP		Menetapkan salah satu atau lebih toleransi yang harus dipenuhi untuk menjamin bahwa CCP secara efektif telah meng endalikan bahaya (baik kimia, fisik, maupun mikrobiologis		
8. Menetapkan pemantauan untuk setiap CCP		Monitoring selama kegiatan atau proses produksi bejalan, dilakukan pada setiap tahapan yang memiliki CCP		
9. Menetapkan tindakan koreksi untuk setiap penyimpangan yang terjadi selama proses produksi pia tape		Kegiatan yang telah direncanakan dan dilakukan ketika pada monitoring dite mukan adanya penyimpangan . tindakan koreksi dilakukan atas data hasil monitoring dan disesuaikan dengan karakteristik proses yang ada		
10. Menetapkan prosedur verifikasi		Verifikasi adalah tindakan yang dilakukan untuk menilai apakah segala hal telah berada pada jalur yang benar. Frekwensi verifikasi harus cukup untuk mengkonfirmasi bahwa sistem HACCP telah bekerja secara efektif.		
11. Membuat dokumentasi produksi pia tape		Catatan dan pembukuan dalam penerapan sistem HACCP yang digunakan sebagai bukti keamanan produk, jaminana pemenuhan peraturan dan peninjauan		