

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang implementasi HACCP pada olahan ayam di Hotel Mercure Makassar, Food and Beverage Product adalah department yang bertugas untuk mengolah bahan makanan dan membuat makanan. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) adalah sistem manajemen keamanan pangan yang digunakan untuk memastikan keamanan pangan dan kualitas produk pangan, termasuk pada pengolahan ayam. Hotel telah menerapkan HACCP tetapi masih banyak karyawan yang kurangnya akan kesadaran tentang kebersihan tempat pengolahan ayam yang dapat membuat kontaminasi pada produk. Ayam sangat rentan dengan kontaminasi bakteri yang berbahaya karena berkembang biak dilingkungan yang sangat bebas dan terdapat banyak bakteri, maka dari itu pengolahan ayam harus benar-benar diperhatikan mengerti akan pentingnya HACCP baik bahaya fisik, biologi, dan kimia. Dengan melakukan penerapan dan dengan adanya HACCP dapat meminimalkan terjadinya kontaminasi pada bakteri dan keracunan makanan pada konsumen. Sehingga di harapkan dengan adanya penelitian ini menghilangkan atau mengurangi potensi bahaya yang ditimbulkan oleh pengolahan ayam pada hotel Mercure Makassar. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, data dikumpulkan dengan melakukan observasi, wawancara dan kajian Pustaka. Wawancara melalui beberapa staff hotel Mercure Makassar seperti staff main kitchen dan bagian pengorderan barang, untuk memperoleh data.

Kata Kunci: Implementasi Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Points*), Unggas , Food and Beverage Product.