

**EVALUASI BAHAYA DAN PENENTUAN TITIK KENDALI KRITIS  
PADA PROSES PENGOLAHAN TEH MAHKOTA DEWA  
DI PT SALAMA NUSANTARA KULON PROGO**

**INTISARI**

**Oleh**

**Nur Indah Sari**

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan salah satu sistem jaminan keamanan pangan yang dapat digunakan perusahaan untuk mengontrol mutu dan mengendalikan bahaya yang mungkin muncul pada suatu proses pengolahan. Teh, khususnya teh herbal merupakan produk yang rentan terhadap kerusakan apabila dalam proses pengolahannya tidak dilakukan dengan tepat. PT. Salama Nusantara merupakan perusahaan yang memproduksi teh herbal yaitu Teh Mahkota Dewa yang diproses menggunakan cara tradisional. Selama ini, PT. Salama Nusantara belum menerapkan sistem jaminan keamanan pangan HACCP dan dalam proses produksi hanya berdasarkan pengalaman pekerja. Oleh karena itu, letak Titik Kendali Kritis (TKK) pada pengolahan Teh Mahkota Dewa harus diketahui sehingga perusahaan dapat melakukan pencegahan terhadap bahaya yang mungkin muncul. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi potensi bahaya yang muncul dan menentukan Titik Kendali Kritis (TKK) pada proses pengolahan Teh Mahkota Dewa. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi bahaya menggunakan HACCP *check sheet* dan menentukan TKK dengan menggunakan *decision tree*. Berdasarkan hasil analisis, bahaya yang mungkin muncul pada proses pengolahan Teh Mahkota Dewa di PT. Salama Nusantara yaitu bahaya fisik meliputi debu dan kerikil, bahaya kimia berupa migrasi karbon, bahaya biologi berupa bakteri *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter agglomerans*, Jamur *Phytoporum ovale* dan Virus *Toksoplasma gondii*, sedangkan bahaya kualitas berupa hasil sangrai yang tidak seragam. Sedangkan Titik Kendali Kritis terletak pada proses pencucian dan penyangraian.

Kata kunci : HACCP, TKK, HACCP *check sheet*, *decision tree*

**HAZARD EVALUATION AND CRITICAL CONTROL POINT  
DETERMINATION OF MAHKOTA DEWA TEA PROCESS  
IN PT SALAMA NUSANTARA KULON PROGO**

***ABSTRACT***

***By***

**Nur Indah Sari**

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) is one of the food safety assurance systems that can be used by company to control the hazards quality that may arise during processing. Tea, especially herbal tea, is a product that is vulnerable to damage if the process is not done properly. PT. Salama Nusantara is a company that produces herbal tea named Mahkota Dewa Tea using traditional way. PT. Salama Nusantara has not implemented HACCP food safety guarantee system and only based on worker experience in its production process. Therefore, the location of Critical Control Point (CCP) on Mahkota Dewa Tea processing must be known, so that the company can prevent the danger that may arise. The purpose of this study is to evaluate the hazards potential that arise and determine the Critical Control Point (CCP) on the process of Mahkota Dewa Tea. The analysis is done by identify the hazards using HACCP check sheet and determine the CCP using decision tree. Based on the results, the dangers that may arise in Mahkota Dewa Tea process at PT. Salama Nusantara namely physical hazard include dust and gravel, chemical hazards such as carbon migration, biological hazards such as *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter agglomerans*, *Phytosporum ovale* and *Toxoplasma gondii* virus, whether the quality's danger is uneven roasted of Mahkota Dewa. While the Critical Control Point lies in the process of washing and roasting.

Keywords : HACCP, CCP, *HACCP check sheet*, *decision tree*