

MANISAN CARICA DENGAN PRINSIP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI CV YUASAFOOD BERKAH MAKMUR, WONOSOBO, JAWA TENGAH

Oleh:

Santi Pratiwi¹, Jumeri M. Wikarta², Sri Wijanarti³

ABSTRAK

Pengolahan manisan carica saat ini kebanyakan diolah dengan cara manual mulai dari pengupasan hingga pengemasannya. Produk manisan carica mengandung berbagai jenis vitamin yang bermanfaat, namun juga mengandung zat aditif pewarna sintetis di dalamnya. Proses pengolahan produk manisan carica yang tidak tepat akan menimbulkan gangguan kesehatan dan kehilangan kepercayaan konsumen pada produsen. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan keamanan pangan pada proses produksi manisan carica di CV Yuasafood Berkah Makmur, Wonosobo. Penelitian dilakukan dengan menggunakan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan prinsip HACCP mulai dari prinsip ke-1 hingga prinsip ke-7. Potensi bahaya fisik yang paling banyak ditemukan dan berpotensi ditemukan diantaranya rambut dan biji carica. Potensi bahaya kimia yang kemungkinan ditemukan yaitu kontaminasi peralatan dan bahan tambahan pangan yang berlebihan. Potensi bahaya mikrobiologis yang ditemukan yaitu adanya *E. coli* dan bakteri *Clostridium botulinum*. Hasil analisa menggunakan HACCP *check sheet* dan *decision tree* yaitu adanya titik kendali kritis atau CCP pada proses pasteurisasi terhadap kemungkinan berkembangnya bakteri *Clostridium botulinum*, kapang dan jamur yang berbahaya jika masuk ke dalam tubuh. Penetapan batas kritis pada proses pasteurisasi yaitu dengan pengawasan suhu 85°-87°C dan waktu selama 45 menit. Proses pasteurisasi yang tidak mencapai batas kritis harus dilakukan pasteurisasi ulang dengan suhu 85°-87°C selama 45 menit. CV Yuasafood diharapkan dapat membuat standar operasional prosedur atau SOP tertulis untuk mengurangi resiko kontaminasi selama proses produksi. CV Yuasafood perlu membuat arsip mengenai data riwayat produk yang terkontaminasi dan *complaint* konsumen.

Kata kunci: Manisan carica, HACCP, keamanan pangan

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

^{2,3} Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

EVALUASI KEAMANAN PANGAN PADA PROSES PEMBUATAN MANISAN CARICA DENGAN PRINSIP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI CV YUASAFOOD BERKAH MAKMUR, WONOSOBO, JAWA TENGAH
EVALUASI KEAMANAN PANGAN PADA PROSES PEMBUATAN MANISAN CARICA DENGAN PRINSIP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI CV YUASAFOOD BERKAH MAKMUR, WONOSOBO, JAWA TENGAH
FOOD SAFETY EVALUATION IN THE PROCESS OF CANDIED CARICA PRODUCTION UNDER THE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PRINCIPLE AT CV YUASAFOOD BERKAH MAKMUR, WONOSOBO, CENTRAL JAVA

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PRODUCTION UNDER THE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PRINCIPLE AT CV YUASAFOOD BERKAH MAKMUR, WONOSOBO, CENTRAL JAVA

By:

Santi Pratiwi¹, Jumeri M. Wikarta², Sri Wijanarti³

ABSTRACT

*These days, most candied carica processed manually, starting from peeling to packaging. The product of candied carica not only contains various types of beneficial vitamins, but also contains synthetic dyes additive. The improper process of candied carica will cause problems health and lost their loyalties to the industry. This study aimed to evaluate the application of food safety in the production process of candied carica in CV Yuasafood Berkah Makmur, Wonosobo. This study was conducted using the principle of Hazard Analysis Critical Control Point or HACCP. Evaluation was done using the HACCP principle from the first principle to the seventh principle. Potential physical hazards that were commonly found are the contaminations of hairs and carica seeds, while potential chemical hazards and potential microbiological haards that might be found are the contaminations of equipment and excessive food additives and the existence of *E. coli* and *Clostridium botulinum* bacteria, respectively. The analysis of the HACCP check sheet and decision tree results is in the Critical Control Point or CCP in the process of pasteurization that made it possible to breed *Clostridium botulinum*, mold and fungi which are dangerous if they enter human bodies. A determination of critical limits at pasteurization process was carried out by monitoring the temperature between 85°-87°C for 45 minutes. Pasteurization which did not reach the critical limit should be repeatedly done in the temperature between 85°-87°C for 45 minutes. CV Yuasafood is expected to be able to make written standard operational and procedures or SOP to reduce the risk of contamination during the production process. Moreover, the company needs to create historical data about contaminated products and consumers' complaints.*

Keywords: *Candied carica, HACCP, food safety*

¹ Student of Diploma III Agroindustry SV UGM

^{2,3} Lecturer of Diploma III Agroindustry SV UGM