

IDENTIFIKASI POTENSI BAHAYA DAN TINDAKAN PENGENDALIAN

TERHADAP PROSES PRODUKSI KERIPIK BONGGOL PISANG KWT KARYA LESTARI BINAAN DINAS KETAHANAN PANGAN

Oleh :

Rahman Nurisma¹, Diklusari Isnarosi Norsita

¹Mahasiswa Prodi Diploma III Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

²Dosen Prodi Diploma III Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

RINGKASAN

Penulisan laporan bertujuan mengetahui tentang adanya potensi bahaya kimia, mikrobiologi dan fisika pada proses pembuatan keripik bonggol pisang produksi KWT Karya Lestari binaan Dinas Ketahanan Pangan Jawa Tengah. Latar belakang permasalahan yaitu pentingnya penerapan HACCP pada industri pangan untuk mengetahui atau mengidentifikasi bahaya-bahaya dan resiko-resiko yang berkaitan dengan pembuatan dan penggunaan produk pangan dan cara untuk mengendalikan bahaya tersebut. Berdasarkan indentifikasi yang didapatkan bahwa potensi bahaya terdapat pada proses pencucian, perendaman, pencampuran dan penirisan yang termasuk pada potensi bahaya fisik dan kimia. Didapatkan bahwa indsutri KWT Karya Lestari memerlukan tindakan untuk mencegah potensi bahaya pada proses produksi keripik bonggol pisang.

Kata Kunci : *Bonggol pisang, HACCP, keripik, potensi bahaya*

**IDENTIFICATION OF POTENTIAL HAZARDS AND CONTROL ACTION
ON PRODUCTION PROCESS OF BANANA PSEDOSTEM'S CORE CHIPS
KWT KARYA LESTARI ASSISTED BY DINAS KETAHANAN PANGAN**

By :

Rahman Nurisma¹, Diklusari Isnarosi Norsita

¹Student of Diploma III Industrial Agriculture, Gadjah Mada Univerity

²Lecturer of Diploma III Industrial Agriculture, Gadjah Mada University

SUMMARY

Writing this report aims to find out potential chemical, microbiological, and physical hazards in the process of making banana weevil chips by KWT Karya Lestari whos supported by the Central Java Food Security Service. The background of the problem is the importance of applying HACCP to the food industry to identify the dangers and risks associated with the manufacture and use of food produsts and how to control the dangers passed. Based on the identification found in washing, soaking, mixing and draining which are included in the potential physical and chemical hazards. It was found that the KWT Karya Lestari industry requires action to prevent potential dangers in the production process of banana weevil chips.

Keywords : *Banana weevil, Chips, HACCP, Potential dangers*