

**PENERAPAN GMP (*Good Manufacturing Practice*) DAN
PENETAPAN TITIK KENDALI KRITIS DENGAN METODE
HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) PADA
PEMBUATAN MINUMAN TEH DALAM KEMASAN DI
DIVISI REGAN INDONESIA, CV AGRINDO SUPRAFOOD,
KRETEK, BANTUL, YOGYAKARTA**

ABSTRAK

Oleh :

Novita Putri Wijaya¹, Jumeri M Wikarta², Ratih Hardiyanti²

Proses pembuatan minuman teh hijau dalam kemasan ini memiliki tahapan yang membutuhkan pengawasan untuk keamanan dan mutu produk karena standard produk yang mengharuskan agar produk dalam keadaan steril sehingga aman dikonsumsi. Dengan demikian diperlukan suatu usaha-usaha evaluasi sanitasi dan keamanan pangan pada pembuatan teh hijau dalam kemasan oleh Regan Indonesia sehingga dapat merekomendasikan alternatif solusi untuk memperbaiki ketidaksesuaian sanitasi serta mengetahui bahaya apa saja yang mungkin timbul pada tiap prosesnya.

Evaluasi sanitasi dilakukan dengan membandingkan keadaan di pabrik Regan Indonesia dengan peraturan menteri perindustrian yang terangkum pada CPPOB Tahun 2010. Sedangkan untuk evaluasi keamanan pangan dilakukan dengan menggunakan *HACCP Analysis Check Sheet*.

Sanitasi sudah cukup sesuai dengan CPPOB, akan tetapi perlu diperbaiki. Kemungkinan perbaikan yang perlu dilakukan yaitu pada aspek ventilasi. Bahaya biologi yang dapat mengancam adalah bakteri *E. coli*, bahaya fisik adalah debu, rambut pekerja, ataupun keringat pekerja. Adapun bahaya kimia adalah residu logam. Titik kendali kritis pada pembuatan teh hijau apel Regan ini adalah proses perebusan dan pencampuran

Kata kunci :Teh hijau apel, Sanitasi, Keamanan pangan

Keterangan: ¹.Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV UGM

². Staf Pengajar Diploma III Agroindustri SV UGM

**APPLICATION GMP (*Good Manufacturing Practice*) AND
DETERMINATION OF CRITICAL CONTROL POINT WITH HACCP
METHOD (*Hazard Analysis Critical Control Point*) IN MAKING TEA
BEVERAGE PACKAGING ON DIVISION REGAN INDONESIA,
CV AGRINDO SUPRAFOOD, KRETEK, BANTUL, YOGYAKARTA**
ABSTRACT

By:

Novita Putri Wijaya¹, Jumeri M Wikarta², Ratih Hardiyanti²

The process of making green tea beverages in packaging has many steps that require supervision for safety and quality of products as a standard product that requires sterile products in a state that is safe for consumption. Thus the efforts required an evaluation of sanitation and food safety in the manufacture of green tea in the packaging by Regan Indonesia so as to recommend alternative solutions to improve sanitation and to know the mismatch of any danger that might arise at each process.

Evaluation is done by comparing the state of sanitation in Indonesia with regulations Regan factory industry minister summarized in CPPOB 2010. As for food safety evaluation performed by using HACCP Analysis Check Sheet.

Sanitation is sufficient according to CPPOB, but it should be fixed. Possible improvements need to be made at the aspect of the ventilation. Biological hazards that can threaten the bacteria *E. coli*, physical hazards are dust, hair workers, or workers sweat. As for chemical hazards is a metal residue. Critical control point in the manufacture of green tea apple Regan is the process of boiling and mixing.

Keywords :Green Tea Apel, Sanitation, Food Safety

Keterangan: ¹.Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV UGM

². Teacher Staff Diploma III Agroindustri SV UGM