

IDENTIFIKASI POTENSI BAHAYA DAN PENENTUAN TITIK KENDALI KRITIS (*CRITICAL CONTROL POINT*) PADA JUS JERUK PASTEURISASI DI PT XYZ, BOGOR, JAWA BARAT

Cindy Virgiani Budi Utami¹, Anjar Ruspita Sari²

Program Studi Diploma III Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

ABSTRAK

PT XYZ yang berlokasi di Jawa Barat merupakan industri makanan dan minuman sehat yang memproduksi minuman kemasan yang menggunakan bahan baku utama konsentrat jeruk dengan kemasan tetrapak. Produk *Ready to Drink* (RTD) jus jeruk pasteurisasi diproduksi untuk memenuhi kebutuhan vitamin C dalam meningkatkan imunitas konsumen saat pandemi. Permasalahan yang ditemukan yaitu produk RTD jus jeruk pasteurisasi berasal dari bahan agroindustri yang rentan terkontaminasi dan dapat menimbulkan potensi bahaya apabila proses pengolahannya tidak dilakukan dengan tepat. Produk RTD jus jeruk pasteurisasi merupakan produk baru dalam tahap pengembangan sehingga belum memiliki sistem jaminan mutu dan keamanan pangan khusus terkait produk tersebut. Jika sistem jaminan mutu dan keamanan pangan tidak dimiliki oleh suatu perusahaan dapat menyebabkan kerugian baik bagi perusahaan maupun kesehatan konsumen. Identifikasi potensi bahaya dan menentukan letak *Critical Control Point* (CCP) perlu dilakukan agar perusahaan dapat melakukan pengendalian terhadap potensi bahaya yang muncul. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi bahaya dan titik kendali kritis pada bahan baku dan tahapan proses produk RTD jus jeruk pasteurisasi dengan menggunakan pendekatan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Tahapan yang digunakan untuk memecahkan permasalahan tersebut yaitu melalui *brainstorming* dengan bagian *quality control* (QC) dan studi literatur untuk memperkuat analisis. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan, identifikasi potensi bahaya yang timbul dan signifikan pada proses produksi jus jeruk pasteurisasi adalah bahaya fisika berupa patahan logam dan benda asing pada proses filtrasi dan bahaya biologi berupa *coliform* dan bakteri termofilik pada proses pasteurisasi. Berdasarkan pohon keputusan, proses filtrasi dan pasteurisasi diputuskan sebagai CCP. Rekomendasi yang disarankan bertujuan untuk memperbaiki dan mengembangkan sistem HACCP yang telah ditinjau.

Kata kunci: batas kritis, CCP, HACCP, jus jeruk pasteurisasi, potensi bahaya

**IDENTIFICATION OF POTENTIAL HAZARDS AND DETERMINATION OF
CRITICAL CONTROL POINT IN PASTEURIZED ORANGE JUICE IN PT XYZ,
BOGOR, WEST JAVA**

Cindy Virgiani Budi Utami¹, Anjar Ruspita Sari²
Program Studi Diploma III Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan
Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

ABSTRACT

PT XYZ, which is located in West Java, is a healthy food and beverage industry that produces packaged drinks using orange concentrate with tetrapak packaging as the main raw material. RTD pasteurized orange juice products produce to fulfill the needs of vitamin C in increasing consumer immunity during the pandemic. The problem found is that the RTD pasteurized orange juice product comes from agro-industrial materials that are prone to contamination and can pose a potential hazard if the processing is not carried out properly. RTD pasteurized orange juice product is a new product in the development stage so it does not yet have a special control and food safety system related to this product. If a special control and food safety system is not owned by a company, it can cause harm to both the company and the health of consumers. Identification of potential hazards and determining the location of Critical Control Points (CCP) need to be done so that companies can control the potential hazards that arise. Therefore, this study aims to identify potential hazards and critical control points in the raw materials and stages of the pasteurized orange juice RTD product process using the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) approach. The steps used to solve these problems are through brainstorming with the quality control (QC) section and literature studies to strengthen the analysis. Based on the analysis that has been done, the identification of potential hazards that arise and are significant in the pasteurized orange juice production process are physical hazards in the form of metal fractures and foreign objects in the filtration process and biological hazards in the form of coliforms and thermophilic bacteria in the pasteurization process. Based on the decision tree, the filtration and pasteurization processes are decided as CCPs. Recommendations aimed at improving and developing the HACCP system were reviewed.

Keywords: critical limit, CCP, HACCP, pasteurized orange juice, potential hazards