

RINGKASAN

Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Penentuan *Critical Control Point* (CCP) Pengalengan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) di PT Suryajaya Abadiperkasa Probolinggo, Devi Nurin Cahyani, NIM. B32191874, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : M. Fatoni Kurnianto, S. TP, MP.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Suryajaya Abadiperkasa yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dipengolahan hasil pertanian dengan komoditi utama adalah jamur kancing. Bukan hanya pengalengan jamur kancing di PT Suryajaya Abadiperkasa juga memproduksi produk kalengan lain seperti olahan jamur, daging olahan, masakan khas Indonesia, saos, pengalengan sayur dan buah, *cornet beef*, sosis serta produk yang lainnya.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Suryajaya Abadiperkasa, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan., mengetahui sistem produksi pengalengan jamur *champignon* atau kancing, mengetahui bagaimana penanganan bahan baku dari awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Proses pengalengan jamur di PT Suryajaya Abadiperkasa meliputi penerimaan bahan baku, pencucian, cooling, shaking 1, Grading, sortasi 1, slicing, shaking 2, dewatering, sortasi 2, filling dan penimbangan, penambahan larutan brine, exhausting, seaming, crating, sterilisasi, bongkar hasil jadi, karantina di gudang jadi, labeling packaging dalam berbagai ukuran. Dari penetapan HACCP plan di dapat diketahui CCP dalam proses pengalengan adalah seaming dan sterilisasi. Penetapan CCP berdasarkan pada decision tree atau pohon keputusan titik kendali kritis.

Secara umum penerapan sistem HACCP pada proses pengalengan jamur di PT Suryajaya Abadiperkasa sudah dilakukan secara baik. Meskipun begitu untuk menjaga kualitas produk maka perlu dilakukan pengawasan produksi harus diperketat kembali, higiene sanitasi karyawan perlu ditingkatkan dan di lakukan

pengawasan terhadap pekerja yang tidak melaksanakan higiene sanitasi secara tertip serta untuk menjamin bahwa sistem mutu dapat berjalan dengan baik sesuai dengan pada saat validasi dan peningkatan usaha produksi maka suatu perusahaan pangan harus mempunyai program pengembangan sumber daya manusia terhadap semua karyawan melalui pelatihan dalam rangka program HACCP