

RINGKASAN

PT M27 merupakan perusahaan yang berdiri sejak 1994 dengan pasar ekspor Jepang, Singapore, Malaysia, Taiwan dan Belanda. Perusahaan ini bergerak dalam industri sayuran beku terutama edamame. Namun saat ini sudah berkembang sehingga juga memproduksi okra, buncis, jagung dan wortel.

Sistem HACCP akan berjalan efektif dengan prasyarat yaitu good manufacturing practice (GMP) dan sanitation standard operating procedure (SSOP). Pokok pembahasan penerapan GMP berkaitan cara mengolah yang baik. Sedangkan penerapan SSOP yang dibahas diantaranya keamanan air dan es, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian hama, dan penanganan limbah. Berdasarkan 12 langkah penerapan HACCP di PT M27 yang meliputi pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan, penyusunan v diagram alir proses, pemeriksaan bagan alir proses, analisis bahaya, penetapan CCP, penetapan batas kritis, penentuan prosedur monitoring, tindakan koreksi, tindakan verifikasi, dan penetapan dokumentasi dan pencatatan sudah dijalankan.

CCP di PT M27 yaitu untuk blanching, residu pestisida, dan deteksi logam. Blanching merupakan titik CCP karena apabila pengawasan suhu tidak sesuai maka edamame bisa over cook atau belum matang. Jika over cook edamame tidak bisa dikembalikan dan jika belum matang okra tidak bisa dimasak ulang dan mikrobakterinya akan tinggi. Titik residu pestisida merupakan salah satu titik CCP karena apabila residu pestisida berada diatas batas ambang maka okra tidak dapat diproses di pabrik. Titik deteksi logam merupakan salah satu titik CCP karena apabila mengalami masalah ada kontaminasi logam lolos pada mesin tersebut maka produk okra akan ditolak oleh konsumen atau distributor