

RINGKASAN

Critical Control Point (CCP) Pada Alur Proses Produksi Edamame Beku Long Blanching di PT. Mitratani Dua Tujuh Jember-Jawa Timur, Rizkiana Khalilah, Nim B32160538, Tahun 2019, 53 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Mitratani Dua Tujuh merupakan suatu perusahaan dalam bidang budidaya dan pengolahan pembekuan sayur beku, produk utama pada PT. Mitratani Dua Tujuh yaitu edamame. PT. Mitratani Dua Tujuh didirikan pada tanggal 17 Nopember 1994. PT. Mitratani Dua Tujuh beralamatkan di Jl. Brawijaya No. 83 Kelurahan/Desa Mangli Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

Proses pengolahan edamame di PT. Mitratani Dua Tujuh secara umum meliputi penerimaan bahan baku (*Raw Material*), grading dan sortasi, blanching, cooling 1, cooling 2, pembekuan IQF, sortasi akhir, packing dan stuffing. Pengawasan mutu yang dilakukan adalah meliputi pengecekan gigitan ulat, dan pengecekan keberadaan ulat (pada QC *raw material* dan sortasi *grading*), pemantauan suhu (pada proses *blanching*), pengecekan keberadaan logam (sortasi akhir), uji mikrobiologi (Uji *coliform*, *Staphylococcus sp.*, *Salmonella sp.*, uji TPC dan *listeria*) pada produk semi final (IQF) dan final produk (packing), dan uji organoleptik (blanching dan sortasi akhir), pemantauan suhu, kebersihan kontener (pada proses *stuffing*)

PT. Mitratani Dua Tujuh memiliki tahapan-tahapan yang dapat menjadi titik kendali kritis dari alur proses produksi edamame beku. Oleh karena itu dilakukan analisa untuk menentukan tahapan yang termasuk sebagai CCP (*Critical Control Point*). Pada produk edamame beku Long Blanching terdapat beberapa tahapan yang menjadi titik kendali kritis yaitu tahap pencucian, tahap perendaman NaOCl dan tahap blanching.