

## RINGKASAN

**AHMAD ZUHAIR. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Produksi Okra *Whole* Beku di PT Mitratani Dua Tujuh. Dosen Pembimbing Ratih Puspitorini YA. SE, MM**

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.

Okra adalah jenis sayuran berwarna hijau yang berasal dari Ethiopia yang memiliki bentuk unik menyerupai sepatu aladin. Sayur Okra memiliki ukuran yang sebesar cabai hijau besar, bersegi 5, berbulu halus dan berwarna hijau. Jika dipotong akan terlihat biji-biji kecil dikelilinginya. Jika dimasak akan keluar lendir dari dalamnya. Okra merupakan tanaman kaya protein dan serat. Kandungan minyak pada biji okra sebesar 40%. Minyak biji okra kaya akan asam lemak tak jenuh seperti asam oleat dan asam linoleat. Buah okra mengandung protein sebesar 3,9% dan lemak 2,05%. Energi di dalam 100 gram buah okra 40 kkal. Mineral di dalam buah okra adalah kalium (6,68%) dan fosfor (0,77%). Okra memang belum populer di Indonesia, namun di Negara-negara di kawasan Asia Tengah maupun Asia Selatan, tanaman ini sudah begitu populer dan bahkan sudah banyak penggemarnya.

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

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 okra bisa over cook atau belum matang. Jika over cook okra 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.