

**IDENTIFIKASI BAHAYA DAN PENENTUAN TITIK KRITIS
PADA PROSES PENGOLAHAN PISANG (*Musa paradisiaca*)
DI CV. KIN-NIKKO BATUSANGKAR**

DWI AYURI FERDIYANTI

1311122009



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2018

Identifikasi Bahaya dan Penentuan Titik Kritis Pada Proses Pengolahan Pisang (*Musa paradisiaca*) di CV. KIN-NIKKO Batusangkar

Dwi Ayuri Ferdiyanti, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi titik kritis pada proses pengolahan pisang (*Musa paradisiaca*) di CV. KIN-NIKKO dengan mengacu pada HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan mengetahui mutu produk olahan pisang yang diproduksi oleh CV. KIN-NIKKO dengan mengacu pada GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli - September 2017. Penentuan *critical control point* (CCP) pada setiap tahapan produksi dimulai dari bahan baku, proses pengolahan, dan produk akhir dilakukan analisis potensi bahaya melalui pengamatan di lapangan dan uji mutu di laboratorium. Penelitian ini dilakukan di CV. KIN-NIKKO Kecamatan Salimpaung, Kabupaten Tanah Datar. Metode penelitian yang digunakan adalah konklusif-deskriptif. Pada hasil akhir produk berupa pisang sale dan keripik pisang dilakukan uji timbal dan tembaga dengan hasil $< 0,0027$ mg/kg. Sedangkan untuk uji tembaga pada pisang sale mentah 5,2601 mg/kg, pisang sale siap dikonsumsi 2,3988 mg/kg, keripik pisang 1,7392 mg/kg. Hasil tersebut sudah sesuai dengan SNI 01-4319-1996. Hasil analisis bahaya yang dilakukan didapatkan bahwa pada proses penggorengan, pengovenan, penirisan pisang sale dan keripik pisang serta sanitasi peralatan dan sanitasi pekerja menjadi *critical control point* (CCP). Oleh karena itu, diperlukan evaluasi dan tindakan koreksi untuk mengatasi titik kritis tersebut.

Kata kunci : CCP, GMP, Timbal, Tembaga.



Identify of Hazard and Critical Control Point on The Banana (*Musa paradisiaca*) Manufacturing Process at CV. KIN-NIKKO Batusangkar

Dwi Ayuri Ferdiyanti, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRACT

This research was aim to identify critical control point on the banana (*Musa paradisiaca*) manufacturing process at CV. KIN-NIKKO and to discovered the product quality of banana manufacturing process from CV. KIN-NIKKO and to recommended the repairs with GMP (Good Manufacturing Practice) and HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) system. This research was conducted on July until September 2017, to determine critical control point (CCP) in every steps of production, on raw materials, processing and final product by analyzing the potential hazard through field observation in field and laboratory test. This research was conducted at CV. KIN-NIKKO Salimpaung Tanah Datar Regency, Batusangkar city. This research was using conclusive descriptive methods. Based on the results showed that pisang sale and banana crisp have timbel test < 0.0027 mg/kg, copper test on the pisang sale is 5.2601 mg/kg, the consumption of pisang sale is 2.3988 mg/kg, banana crisp 1.7392 mg/kg. The result was appropriated with SNI 01-4319-1996. The analysis of critical control point showed that frying process, bike at oven, penirisan banana crisp, the sanitation of tools and employee be a critical control point (CCP). Evaluation and correction were using to control the critical point.

Keywords: CCP, Copper GMP, Timbel,

