

Usulan rancangan sistem HACCP pada proses produksi letuce dan edamame di perusahaan agribisnis

Chandra Warman, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20250010&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian ini dilakukan pada perusahaan pengemasan sayur-sayuran. Perusahaan tersebut tersebut dituntut untuk mengaplikasikan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) yang menghasilkan produk yang aman dikonsumsi oleh manusia. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh rancangan sistem HACCP berupa peta kendali HACCP. Produk yang akan dibuat sistem HACCP adalah lettuce dan edamame. Dalam membuat rancangan ini, menggunakan lima prinsip pertama HACCP, yaitu analisis bahaya, menentukan titik kendali kritis, menetapkan batas kritis, membuat prosedur pemantauan dan menetapkan tindakan perbaikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat sembilan titik kendali kritis pada proses produksi lettuce dan lima titik kendali kritis pada proses produksi edamame.

.....Research was conducted on the company's packaging vegetables. Companies are required to apply the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) which produce a safe product for human consumption. This study aims to design the system to obtain a HACCP control chart. Products that will be created in the HACCP system are edamame and lettuce. In making this design, this study uses the first five principles of HACCP which are the hazard analysis, determining critical control point, establishing critical limits, monitoring procedures and determining corrective actions. The results of research show that there are nine critical control points in the production process of lettuce and five critical control points in the production process of edamame.