

PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* TERHADAP MUTU AKHIR PRODUK JENANG AYU DI INDUSTRI RUMAH TANGGA Ny. PARTO MIHARDJO, CAWAS, KABUPATEN KLATEN

WORONINGRUM MERDEKAWATI -- E2A399203  
(2001 - Skripsi)

system HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) adalah suatu system yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dalam rantai makanan dan tindakan pencegahan untuk mengendalikan bahaya tersebut dengan tujuan menjamin keamanan makanan. Tujuan umum penelitian adalah untuk mengetahui penerapan HACCP pada proses produksi terhadap mutu akhir produk jenang ayu pada industri rumah tanga Ny. Parto Mihardjo di Cawas Klaten. Tujuan khususnya adalah untuk mengidentifikasi bahaya yang timbul pada setiap tahap produksi, menganalisis risiko bahaya pada bahan mentah, menganalisis titik pengendalian kritis pada bahan mentah dan pada tahap pengolahan serta menganalisis mutu akhir produk.

Jenis penelitian adalah kuasi eksperimental dengan desain penelitian one group prevalensi test-post test design. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi yakni pengamatan langsung mulai dari proses pengolahan sampai penyimpanan dan wawancara mendalam dilakukan pada produsen jenang dengan metode Tanya jawab. Analisa dilakukan secara statistik deskriptif dan analitik dengan Cochran test dan paired test.

Hasil penelitian menunjukkan ada beberapa tahap produksi produsen melaksanakan cara emproduksi makanan yang baik (Good Manufacturing Product/ GMP), yang semua tahap dicatat dan didokumentasikan dalam table. Pengamatan mutu fisik dan citarasa menunjukkan tidak berbeda jauh , kecuali pada sampel dengan penyimpanan satu minggu dan tanpa HACCP yakni jenang ayu berubah menjadi agak tengik dan berjamur. Pengujian kedua dilakukan selang 3 hari kemudian, sampel yang mendapat perlakuan HACCP dan tidak disimpan mengalami degradasi paling rendah (10,01 mg/l/g sampel), sedangkan sampel tanpa penerapan HACCP dan disimpan satu minggu mengalami degradasi paling tinggi (84,19 mg/l/g sampel). Dengan Cochran test dan paired test diketahui adaperbedaan yang signifikan ant produk sebelum penerapan HACCP dengan setelah penerapan HACCP.

Kesimpulan penelitian adalah produsen belum sepenuhnya melaksanakan cra memproduksi dengan baik. Titik kritis yang paling berpengaruh terhadap mutu akhir produk adalah pada tahap pendinginan, dimana produk dibiarkan terbuka dan kontak langsung dengan udara. Produk jenang ayu termasuk kategori IV. Produsen agar benar-benar menerapkan HACCP dalam setiap proses produksi terutama pada pendinginan dan pengadukan, sehingga mutu jenang ayu dapat lebih lama dipertahankan. Mengganti alat pengaduk yang terbuat dari bahan baja dengan bahan lain yang lebih aman agar tidak terjadi pencemaran logam akibat pengikisan logam dari wajan dan alat pengaduk,. Bahan tersebut bias dar kayu . konsumen supaya tidak mengkonsumsi lagi jenang ayu karena dapat membahayakan kesehatan. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan pemantauan agar dapat

diketahui kapan peroksida mulai terbentuk.

**Kata Kunci:** HACCP