


**ANALISA HACCP TERHADAP MANISAN MANGGA
(*Mangifera indica L.*) DAN MANISAN BELIMBING WULUH
(*Averhoa bilimbi*)**

**HACCP ANALYSIS OF MANISAN MANGGA (*Mangifera
indica L.*) AND MANISAN BELIMBING WULUH (*Averhoa
bilimbi*)**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh : Mochamad Ferly Sapari
NIM : 95.70.00016

Telah disetujui dan dipertahankan di depan sidang, 21 Nopember 2002


Ir. Sumardi, MSc.

(Dosen Pembimbing I)



Mengetahui,

Lucia Sri Lestari, MSc.



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

MOTO DAN PERSEMBAHAN

Rasa hormat tidak selalu membawa kepada persahabatan tetapi persahabatan tidak mungkin tanpa adanya rasa hormat. Ini merupakan salah satu hal yang membuat persahabatan lebih daripada cinta.



Mile de Scudery (1601-1701)

Kupersembahkan skripsi ini kepada :

- Ayah dan Ibunda tercinta
- Kakak Epri dan keluarga
- Keponakanku yang tercinta, Rafly dan Tasya
- Teman-teman angkatan'95

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala anugerah dan rahmahnya yang selalu menyertai sehingga segala bentuk tantangan maupun hambatan selama pembuatan laporan akhir skripsi ini telah penulis jalani dan hadapi sejak awal uji analisa dan penyusunan laporan akhir skripsi hingga selesai. Penulis menyadari bahwa karya ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik dalam bentuk bimbingan, nasehat, doa, dan dukungan moral, maupun berupa informasi, sarana tenaga dan biaya.

Pada kesempatan ini perkenalkanlah penulis menyampaikan penghargaan serta ucapan terima kasih yang tulus kepada :

1. Ir. Soemardi, MSc, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak memberikan petunjuk dalam proses awal ide, konsep, serta proses penyusunan laporan skripsi awal sampai selesai.
2. Kedua orangtua penulis yang tercinta, yang selama ini mengayomi penulis dalam suka dan duka dalam proses awal pembuatan skripsi sampai penyusunan laporan akhir dan banyak memberikan dorongan berupa doa, pengertian, dan kesabaran serta biaya yang tidak sedikit.
4. Soleh, selaku laboran yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian skripsi dari awal sampai akhir.
5. Teman-teman Angkatan 95-98 yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu, yang telah memberikan dukungan semangat dan perhatian pada penulis baik sat masa perkuliahan sampai penyusunan laporan akhir skripsi ini.

Akhir kata , semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa memberikan kasih dan membakas kebaikan semua phak yang telah membantu penulis hingga terselesainya laporan akhir skripsi ini. Amin.

Semarang, Nopember 2002

Penulis

Daftar Isi

	hal.
Halaman pengesahan.....	i
Kata pengantar	ii
Daftar isi.....	iii
Daftar lampiran	iv
Ringkasan	v
Sumarry.....	vi
1. Pendahuluan.....	1
1.1. Makanan jajanan (<i>street food</i>).....	1
1.2. Teknik HACCP	3
2. Materi dan Metoda.....	7
2.1. Pengambilan sampel.....	7
2.2. Penerapan HACCP.....	7
2.2.1. Analisa bahaya.....	7
2.2.2. Diagram alir.....	8
2.2.3. Identifikasi bahayaa.....	12
2.2.4. Penentuan CCP.....	16
3. Hasil Penelitian.....	17
4. Pembahasan.....	26
5. Kesimpulan.....	38
6. Daftar pustaka.....	39
7. Daftar lampiran.....	40

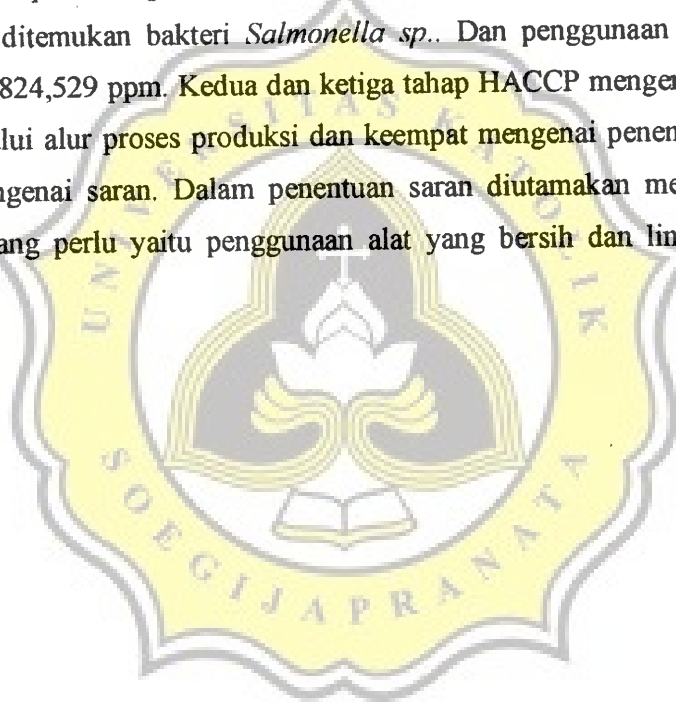
Daftar lampiran

Lampiran 1. Penetapan CCP mengenai kandungan mikrobia air.....	40
Lampiran 2. Kandungan mikrobia patogendalamlarutan gula 70% dan 100%...	41
Lampiran 3. Kandungan mikrobia patogen dalam larutan kapur 10% dan larutan garam 10%.....	42
Lampiran 4. Kandungan mikrobia patogen dalam proses pengeringan dan selama masa simpan selama 2 minggu.....	43
Lampiran 5. Kandungan asam bensoat dalam proses pengeringan, larutan gula 70% dan larutan gula 100%.....	44



Ringkasan

Studi yang dilakukan dalam penelitian ini, mengidentifikasi bahaya yang timbul dengan pendekatan HACCP, didapatkan bahwa ditemukan adanya mikrobia patogen dalam setiap tahapan proses produksi. Dalam penerapan metoda HACCP diperlukan 4 tahapan proses yang perlu dilakukan, pertama mengenai analisa bahaya berupa mikroorganisme. Diidentifikasi kandungan *E. coli* sebesar $2,23 \cdot 10^7$ dalam air sumur maupun air PDAM yang digunakan. Dalam proses penggunaan kapur dan garam dengan konsentrasi 10% ditemukan juga *E. coli* tetapi tidak ditemukan bakteri *Salmonella sp.* Dan penggunaan asam bensoat sebesar 125-824,529 ppm. Kedua dan ketiga tahap HACCP mengenai identifikasi bahaya melalui alur proses produksi dan keempat mengenai penentuan CCP dan terakhir mengenai saran. Dalam penentuan saran diutamakan mengenai proses perbaikan yang perlu yaitu penggunaan alat yang bersih dan lingkungan yang bersih pula.



Summary

The study of this research is for identifying the harmness that showed up whith HACCP technic. That is identified many pathogen bacteria in each production proces. There were 4 process that has been done in HACCP methods. First, was the analysis of the harmness that wascaused 2,23-1,23.107 microorganism. The identification of coliform in air sumur and PDAM water. E. coli was identified at each of 10% concentration of kapur and salt, but there wasn't any identification of Salmonella sp. That concebration also identified the use of benzoat acid at 125-824,529 ppm. The second and tirth of the HACCP method was the identified of the harmness that was analized as microbiology, chemical, and physis, and the fourth methods were above the CCP adjusment and suggestion

