

PENANGANAN PRODUK PAPRIKA (*Capsicum annuum l*) DI PT BIMANDIRI AGRO SEDAYA DENGAN PENDEKATAN *GOOD HANDLING PRACTICES* (GHP)

Oleh

Nurul Hidayah

RINGKASAN

Paprika (*Capsicum annuum l*) merupakan salah satu komoditi sayuran yang baru dikenal di Indonesia tahun 1990-an dengan dimanfaatkan buahnya. PT Bimandiri Agro Sedaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang distribusi aneka buah dan sayur segar ke pasar modern dan berlokasi di Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. PT Bimandiri Agro Sedaya pada kegiatan memasok produknya, berpegang pada prinsip 4K, yaitu kualitas, kuantitas, kontinuitas, dan komitmen. Namun buah paprika sering mengalami permasalahan seperti rusak pada saat pendistribusian. Oleh karena itu, PT Bimandiri Agro Sedaya perlu mengidentifikasi karakteristik produk paprika untuk memudahkan pihak perusahaan dalam memenuhi permintaan standar produk paprika yang diinginkan pasar serta menguraikan proses penanganan produk paprika guna mengetahui penyebab kerusakan paprika dalam proses distribusi serta cara menanganinya. Karakteristik fisik paprika yang ditetapkan perusahaan yakni memiliki permukaan yang mulus, segar, bebas kontaminan, dan untuk standar supermarket adalah permukaan mulus tanpa cacat, warna sempurna hijau, merah dan kuning, ukuran yang variatif sesuai supermarket mulai dari 150-250 gram, bentuk paprika bell dan block. Proses penanganan paprika yang tepat dengan menerapkan *Good Handling Practice* (GHP)

Nurul Hidayah

diharapkan mampu memaksimalkan Penanganan pasca panen hasil pertanian agar menghasilkan pangan bermutu, aman, dan layak dikonsumsi. Tahapan-tahapan dalam GHP yang diterapkan di PT Bimandiri, sortasi, grading, pengemasan, pelabelan, transportasi, standarisasi mutu, sarana dan prasarana, keamanan dan keselamatan kerja (K3) dan pengelolaan lingkungan diterapkan. Sedangkan untuk pengumpulan, pembersihan/pencucian, pendinginan/*precooling* dan penyimpanan tidak dilakukan di perusahaan karena pengumpulan dan pencucian telah dilakukan oleh pemasok dan pendinginan dan penyimpanan tidak dilakukan dalam waktu yang lama.