

PENERAPAN *GOOD HANDLING PRACTICES* PRODUK SELADA MERAH DI PT MOMENTA AGRIKULTURA

Oleh

Idzni Nur Shabrina

Ringkasan

PT Momenta Agrikultura merupakan perusahaan pertama yang menggunakan *greend house* secara komersial untuk menanam sayuran dengan teknologi hidroponik. Salah satu sayuran yang ditanam secara hidroponik adalah selada merah. Selada merah yang di produksi oleh PT Momenta Agrikultura terbagi menjadi 2 kualitas yaitu grade A dan B. Selada merah kelas konsumsi segar dan selada merah kelas produksi salad. Masing-masing kelas selada merah di pasarkan sesuai permintaan konsumen seperti pasar tradisional, pasar modern, cafe dan hotel. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah (1) Mendeskripsikan penerapan *good handling practice* produk selada merah di PT Momenta Agrikultura dan (2) Mengidentifikasi faktor-faktor penyebab kerusakan selada merah di PT Momenta Agrikultura. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan menggunakan metode partisipasi secara aktif, observasi, serta berperan aktif dengan melibatkan diri dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh PT Momenta Agrikultura. Hasil pembahasan tugas akhir ini adalah (1) Penerapan *good handling practices* produk selada merah di PT Momenta Agrikultura meliputi: panen, menimbang hasil panen, sortasi, menimbang hasil sortasi, pengemasan dan pendistribusian sudah sesuai, dan (2) Faktor-faktor penyebab kerusakan pada selada merah antara lain kekurangan unsur Ca yang menyebabkan *tips burn*. Selain itu daun menjadi rusak dan layu karena produk ditempatkan pada wadah yang tidak sesuai kapasitas, pengiriman terlalu lama, dan tidak menjaga suhu udara.