

RINGKASAN

Penerapan 7 Prinsip *Hazard Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi Siomay Ikan Di Cv Beejay Seafoods Probolinggo, Annisa Widyasari, NIM B32191515 Tahun 2022, 123 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia W. Apriliyanti, S. TP., MP (Dosen Pembimbing). Ike Holifatur Rodiyah (Pembimbing Lapangan).

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik kerja lapang dilakukan dalam beberapa bulan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil pembelajaran yang diperoleh selama perkuliahan sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang. Semakin banyak dan ketatnya persaingan kerja mendorong agar terus mempersiapkan sumber daya manusia yang berkompeten dan handal di bidangnya.

PKL dilaksanakan di CV BeeJay Seafoods, merupakan salah satu perusahaan industri pengolahan hasil perikanan yang bergerak dalam bidang fillet ikan dan frozen food yang terletak di Jalan Tanjung Tembaga Barat Kecamatan Mayangan, Kota Probolinggo. CV tersebut telah beroperasi sejak tahun 2007. Awalnya CV BeeJay Seafoods melaksanakan produksinya di tanah sewa, namun pemilik memindahkan usahanya dan mengembangkannya hingga dapat mengekspor produk ke luar negeri.

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) diantaranya yaitu observasi, orientasi, wawancara, kerja nyata, dan studi pustaka. Pengamatan proses produksi di CV BeeJay Seafoods secara umum terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, persiapan bahan, pengecilan ukuran bahan, mixing (pencampuran), pembuatan kulit, pembentukan atau pencetakan, pengukusan, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan produk.

Metode *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) digunakan penulis dalam menganalisis pengelolaan produksi siomay ikan di CV BeeJay

Seafoods di Probolinggo. HACCP merupakan suatu system manajemen mutu yang khusus menangani pengolahan makanan termasuk hasil perikanan untuk mengantisipasi kemungkinan terjadinya bahaya (*hazard*) selama proses produksi dengan menentukan titik kritis yang harus diawasi secara ketat. HACCP dipilih dikarenakan metode yang diterapkan lebih mudah untuk menganalisis kemungkinan adanya bahaya dan sebagai indentifikasi pengawasan agar dapat melakukan pencegahan dalam mengelola produk akhir. Baik tidaknya hasil analisa HACCP berpengaruh pada mutu pengelolaan pangan di CV BeeJay Seafoods.

Langkah yang dilakukan dalam penerapan tujuh prinsip HACCP yaitu terdiri sebagai berikut : Langkah 1 Analisa Bahaya (*hazard*), Langkah 2 Identifikasi *Critical Control Point* (CCP), Langkah 3 Penetapan Batas-Batas Kritis, Langkah 4 Penetapan Prosedur Pemantauan (monitoring), Langkah 5 Tindakan Koreksi, Langkah 6 Penetapan Prosedur Verifikasi, Langkah 7 adalah Penetapan Sistem Pencatatan.