

RINGKASAN

Penerapan 7 Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi Tempura Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) di CV BeeJay Seafoods Probolinggo, Anisatul Mukharomah, Nim B32191727, Tahun 2022, 125 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP, (Dosen Pembimbing). Ike Holifatur Rodiyah (Pembimbing Lapangan).

Tempura ikan merupakan salah satu komoditas perikanan Indonesia dalam bentuk olahan ikan beku yang sangat mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme serta mudah rusak karena komponen penyusunnya yaitu daging ikan dimana sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme sehingga diperlukan penanganan yang baik untuk mencegah resiko ini. Hal inilah yang mendasari diperlukannya upaya pengawasan pada proses produksi tempura ikan untuk meminimalkan bahaya yang kemungkinan terjadi.

Sistem HACCP akan berjalan efektif dengan prasyarat yaitu *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Pokok pembahasan penerapan GMP berkaitan cara mengolah yang baik. Sedangkan penerapan SSOP membahas mengenai keamanan air dan es, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian kesehatan karyawan, dan pengendalian hama.

Berdasarkan 7 prinsip HACCP di CV BeeJay Seafoods yang meliputi analisis bahaya, penetapan CCP, penetapan batas kritis, penetapan prosedur pemantauan, tindakan koreksi, tindakan verifikasi, dan dokumentasi sudah dijalankan namun kurang baik dalam penerapannya. Hal ini terlihat dari rendahnya sanitasi dan hygiene para karyawan dalam menerapkan SSOP.

Pada analisis yang dilakukan didapatkan bahwa *Critical Control Point* (CCP) di CV BeeJay Seafoods yaitu pada tahap pendeteksian logam. Tahap deteksi logam adalah CCP dimungkinkan adanya kontaminasi logam seperti peniti, jarum,

atau serpihan karat pada peralatan. Untuk tindakan koreksi yang dilakukan apabila terdapat kandungan logam pada produk yaitu setting ulang sensitivitas mesin *metal detector* selanjutnya memisahkan produk untuk dicari metal *fragment* dan resproses.