

RINGKASAN

ERIN AINUN SYAH, B32171047, 2019. CCP Pengalengan Sarden Dalam Saos Tomat ” di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing: Aulia Briliantina, S.Tp, M.P (Selaku Dosen Pembimbing Utama).

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan serta mampu menghubungkan antara teori dan praktek langsung mulai dari penerimaan bahan baku sampai dengan packaging di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. Metode yang digunakan dalam praktek kerja lapangan (PKL) antara lain wawancara, observasi, studi pustaka, dan data-data serta aktivitas secara langsung yang dilaksanakan pada tanggal 1 Oktober 2019 sampai 31 Desember 2019.

CCP atau Titik Kendali Kritis didefinisikan sebagai suatu titik, langkah atau prosedur dimana pengendalian dapat diterapkan dan bahaya keamanan pangan dapat dicegah, dihilangkan atau diturunkan sampai ke batas yang dapat diterima. Pada setiap bahaya yang telah diidentifikasi dalam proses sebelumnya, maka dapat ditentukan satu atau beberapa CCP dimana suatu bahaya dapat dikendalikan. Masing-masing titik penerapan tindakan pencegahan yang telah ditetapkan diuji dengan menggunakan CCP decision tree untuk menentukan CCP. Decision tree ini berisi urutan pertanyaan mengenai bahaya yang mungkin muncul dalam suatu langkah proses, dan dapat juga diaplikasikan pada bahan baku untuk mengidentifikasi bahan baku yang sensitif terhadap bahaya atau untuk menghindari kontaminasi silang. Suatu CCP dapat digunakan untuk mengendalikan satu atau beberapa bahaya, misalnya suatu CCP secara bersama-sama dapat dikendalikan untuk mengurangi bahaya fisik dan mikrobiologi. Terdapat 3 *Critical Control Point* (CCP) atau titik kendali kritis dari serangkaian tahapan proses pengalengan ikan di PT. Bali Maya Permai, yaitu tahap penerimaan bahan baku, proses *Seaming*, dan proses *retorting* (sterilisasi).