

## RINGKASAN

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry merupakan salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk pengalengan ikan. PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry memproduksi tiga jenis produk yaitu sarden dan mackerel, tuna serta tepung ikan yang dipasarkan untuk dalam negeri maupun diekspor ke berbagai negara lainnya.

Mutu adalah kumpulan sifat atau ciri yang membedakan suatu produk dengan produk lain dan ukuran baik buruk suatu benda. Sehingga pengawasan mutu ikan olahan dalam kaleng dapat diartikan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas produk. Dalam pelaksanaannya, dilakukan oleh bagian QC (Quality Control) yang berfungsi sebagai pelaksana untuk memastikan proses produksi berjalan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Kegiatan pengawasan mutu berhubungan langsung dengan penerapan sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Dimana proses yang termasuk dalam CCP (Critical Control Point) tersebut mutlak harus dilakukan sesuai standart karena dapat mempengaruhi seluruh proses produksi dan mutu produk akhir. Apabila tahap ini tidak dikendalikan, maka dapat menimbulkan bahaya keamanan pangan. Di PT. Bali Maya Permai terdapat 3 titik kendali kritis yang terletak pada penerimaan bahan baku ikan (*receiving*), penutupan kaleng (*seaming*) dan pada saat proses sterilisasi (*retorting*).