

RINGKASAN

Ikan kakap merah memiliki nama lain yaitu red snapper (*Lutjanus sp*) mempunyai tubuh yang memanjang dan melebar, gepeng atau lonjong, kepala cembung atau sedikit cekung. Jenis ikan ini umumnya bermulut lebar dan agak menjorok ke muka. Sirip punggung ikan ini umumnya berkesinambungan dan berlekuk pada bagian antara yang berduri keras dan bagian yang berduri lunak. Warna sangat bervariasi, mulai dari yang kemerahan, kekuningan, hingga kecoklatan. Ada yang memiliki garis berwarna gelap dan terkadang dijumpai adanya bercak kehitaman pada sisi tubuh sebelah atas tepat di bawah sirip punggung berjari lunak. Pada umumnya berukuran panjang antara 25 sampai 50 cm, walaupun tidak jarang mencapai 90 cm lebih (Nurlael, 2006).

Titik kendali kritis pada proses pembekuan ikan kakap merah fillet di PT. Inti Luhur Fuja Abadi menggunakan pohon kepurusan menunjukkan bahwa titik kendali kritis terdapat pada proses penerimaan bahan baku, penyimpanan dingin (chilling room) ikan kakap merah fillet, pendeteksian logam, pengemasan dan pelabelan. Pengujian TKK pada pengolahan ikan kakap merah fillet pada proses penerimaan bahan baku dilakukan dengan cara organoleptik dan visual serta dilakukan penolakan pada bahan baku yang tidak sesuai dengan standar, pada proses pembekuan ikan dilakukan kontrol suhu oleh QC, pada proses pendeteksian logam, pengemasan dan pelabelan dilakukan pengecekan secara berkala oleh QC dan dilakukan proses ulang apabila produk teridentifikasi logam dan kesalahan pengemasan serta pelabelan.