

RINGKASAN

PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PROSES PRODUKSI PEMBEKUAN UDANG *VANNAMEI* (*LITOPENAEUS VANNAMEI*) BENTUK *PEELED DEVEINED* (PND) *SOAKING* PT. ISTANA CIPTA SEMBADA, Amelia Dwi Mahardika Putri, NIM B41190900, Tahun 2022, 96 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Wahyu Surya Ningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), dan Prima Agus Wahyudi (Pembimbing Lapangan).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan perusahaan yang bergerak di industri hasil perikanan. Tujuan pelaksanaan magang untuk mengetahui kegiatan produksi di industri pembekuan udang, meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja pada kegiatan di industri pangan pembekuan udang, serta mengetahui penerapan HACCP pada produksi pembekuan udang vannamei bentuk *Peeled and Devained* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada. Metodologi yang digunakan selama magang untuk mengumpulkan data dan informasi yakni demonstrasi, observasi, wawancara, dan *study literature*. Penerapan HACCP pada produksi udang beku bentuk *Peeled and Devained* (PND) *Soaking* di PT. Istana Cipta Sembada berjalan dengan baik hal tersebut dibuktikan dengan terlaksannya program GMP dan SSOP. Tahapan proses yang menjadi CCP yaitu penerimaan bahan baku dan metal detecting atau pendeteksi logam. Penerapan GMP pada produksi pembekuan udang vannamei bentuk *Peeled and Devained* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada sudah berjalan dengan baik namun masih ada ketidaksesuaian di beberapa aspek seperti, lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas sanitasi, dan karyawan. Penerapan SSOP pada produksi pembekuan udang vannamei bentuk *Peeled and Devained* (PND) *soaking* di PT. Istana Cipta Sembada sudah berjalan dengan baik namun masih ada ketidaksesuaian di beberapa aspek yaitu pencegahan kontaminasi silang dan proteksi bahan kontaminan.