

## RINGKASAN

**Penerapan *Critical Control Points* (CCP) Pada Proses *Sterilisasi Produksi Pengalengan Ikan Tuna di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry Jembrana, Bali***, Faridil At Thros, NIM D41191642, Tahun 2022, 73 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si.

Ikan tuna (*Thunnus sp.*) merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan perikanan terbesar ketiga di Indonesia. Ikan tuna termasuk dalam keluarga *Scrombidae* tergolong ikan perenang cepat, bertubuh seperti cerutu dengan kondisi badan yang kuat dan kekar. Ikan tuna merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu penanganan yang tepat, harus dilakukan dengan hati – hati dan dilakukan penanganan secara cepat. Selain penanganan yang tepat, untuk memperpanjang umur simpan ikan tuna juga dapat dilakukan dengan pengawetan. Salah satu pengawetan yang dilakukan yaitu melalui pengalengan ikan tuna. Pengalengan adalah salah satu metode pengawetan bahan pangan dengan menggunakan suhu tinggi (lebih dari 100°C.).

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang perikanan yaitu pengalengan ikan. Salah satu produk yang dihasilkan oleh PT. Bali Maya Permai adalah ikan tuna dalam kaleng. Hal utama yang harus diperhatikan dalam pengalengan ikan tuna yaitu mutu produk yang dihasilkan harus sesuai dengan keinginan konsumen. Oleh karena itu, perlu diperhatikan manajemen mutu pada pengalengan ikan tuna. Salah satu cara untuk mengawasi mutu produk adalah dengan penerapan HACCP dalam proses produksi.

Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung proses pengalengan ikan tuna dan untuk mengetahui penerapan HACCP yang ada pada pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai khususnya pada tahapan *sterilisasi*. Hasil dari Praktek Kerja Lapangan ini memberikan informasi tentang proses dan manajemen mutu pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai. Proses pengalengan ikan tuna dimulai dari penerimaan bahan baku ikan tuna,

*thawing ,butchering , pre cooking ,cooling ,deheading , skinning ,clening ,cutting ,metal detecting , sortasi dan grading , supply kaleng,can code, filling dan weighing , persiapan medium, medium filling , seaming ,retorting ,isolating ,wipping , packaging , storaging , evaluasi produk akhir,dispatching . Proses pengalengan ikan tuna dilakukan bedasarkan SOP (Standart Operating Procedure) yang telah ditentukan.*

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**