

RINGKASAN

Critical Control Point (CCP) Proses Pembekuan Ikan Utuh Whole Guttred Gill Scalled Ikan Kakap Merah (Lutjanus spp) di PT.ILUFA, Huszaimi, Nim B3211276, Tahun 2011, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Komisi pembimbing, Ketua: Ir. Abi Bakri, M.Si, Sekretaris: M. Fathoni K, S.Tp, Anggota: Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si

Pembekuan ikan merupakan salah satu proses yang dapat mencegah kerusakan akibat pengaruh mikrobiologis namun tetap menjaga sifat dan karakter alami dari ikan tersebut. Pebekuan dapat meminimalkan penurunan mutu sensoris dan menjaga kesegaran ikan selama penyimpanan. Semua proses yang dilakukan dalam pembekuan harus dapat menjamin keamanan dari pangan yang diolah. Standart keamanan yang biasa dipakai yaitu standart HACCP (*Hazard Analysisi Critical Control Point*).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi - Beji, Pasuruan. Jalan Raya Cangkringmalang, kec. Beji Pasuruan Jawa Timur Pada Tanggal 3 Maret sampai dengan 26 April 2014 dengan menggunakan metode wawancara, Studi pustaka, dan Praktek Langsung.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu mengetahui titik kendali kritis atau *Critical Control Point* dari proses pembekuan ikan utuh *Whole Guttred Gill Scalle* ikan kakap merah di PT. Inti Luhur Fuja Abadi

Disimpulkan dari praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi yaitu terdapat empat titik kritis yang ditetapkan perusahaan pada proses pembekuan ikan utuh yaitu pada proses penerimaan bahan baku, proses pembekuan, proses pengecekan metal serta proses pengemasan dan pelabelan. Tahapan proses pembekuan ikan utuh yaitu penerimaan bahan baku, pencucian 1, sortasi, penimbangan bahan baku, pencucian II, penyisiskan, pencabutan insang dan pembuangan isi perut, pembersihan, pencucian III, *grading, wheighing*, pengelapan air, pengecekan akhir, pengemasan primer, pemvacuman, *layering*, pembekuan, pengecekan metal, kemasan sekunder dan tersier, penyimpanan beku, *stuffing* dan ekspor.