

RINGKASAN

DWI NUR HARIADHI NIM. B320233, 2013. PENENERAPAN *HAZARAD CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PROSES PENGALENGAN IKAN LEMURU (*Sardinella Longiceps*) PADA PT. MAYA MUNCAR BANYUWANGI , Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Produksi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember. Dibimbing Oleh :Ir. Idrial selaku Dosen Pembimbing Utama dan Dr. Yossi Wibisono, S.Tp. Mp selaku Dosen Pembimbing Anggota 1 Serta Ir. Bambang Purwanto, MP selaku Dosen Pembimbing Anggota 2.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT. MAYA MUNCAR Banyuwangi Dukuh Sampangan, Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi Pada Tanggal 18 Maret 2013 sampai dengan Tanggal 18 Mei 2013.

Tujuan dari penelitian ini adalah mempersiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja serta menambah wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan hasil perikanan, meningkatkan keterampilan fisik pada bidang pengolahan ikan, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang ada dilapangan dengan yang didapat dibangku kuliah.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan bertempat di PT. MAYA MUNCAR Banyuwangi yang bertujuan khusus: (1) Mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan. (2) Mengetahui cara identifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses pengalengan ikan lemuru. Sehingga dapat disimpulkan terlaksananya Praktek Kerja Lapangan: (1) sertifikat HACCP yang diaudit dan disahkan oleh dinas pemerintah dan tim audit yang didatangkan oleh *buyer* dari luar negeri. (2) Faktor penunjang yang menjadi pra-

syarat keefektifan penerapan HACCP pada unit pengolahan adalah terpenuhinya persyaratan kelayakan dasar, namun sering mengalami kendala dan mampu melahirkan berbagai penyimpangan. Seperti kondisi bangunan, peralatan dan pekerja, (3) penerapan HACCP pada setiap proses di unit sarden PT. Maya Muncar, titik kendali kritis untuk kategori bahaya keamanan pangan terdapat pada tahap bahan baku, tahap penutupan *double seaming* dan tahap sterilisasi.

Saran yang diberikan : penggunaan atribut kerja dengan lengkap meliputi pemakaian masker dan pemakaian sarung tangan untuk pekerja terutama pada bagian pemotongan ikan dan pengisian ikan ke dalam kaleng, selain untuk melindungi pekerja dari duri ikan yang tajam juga dapat menurunkan kontaminasi mikroba. Sedangkan untuk alat yang digunakan manual (gunting) sebaiknya bahan dari *stainless steel* dan mahasiswa juga harus mampu untuk berperan aktif dalam melaksanakan kegiatan dan pekerjaan yang ada di PT Maya Muncar sesuai dengan arahan pembimbing lapang. Sehingga mahasiswa akan lebih memahami pelaksanaan kegiatan tersebut. Selain itu, melakukan wawancara dan diskusi untuk menggali ilmu pengetahuan seluas mungkin dari pembimbing lapang serta karyawan lain maupun para pekerja untuk menambah wawasan tentang pengolahan hasil perikanan secara teknis maupun non teknis.