

RINGKASAN

USWATUN KHASANAH. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Gunanti Mahasri, Ir., M.Si.

Rajungan merupakan salah satu komoditas ekspor perikanan Indonesia. Rajungan umumnya diekspor dalam bentuk segar, beku ataupun kaleng. Terdapat banyak perusahaan ekportir hasil pengolahan rajungan di Indonesia yang harus bersaing dengan perusahaan pengolahan rajungan yang ada di luar negeri untuk mendapatkan konsumen. Salah satu upaya Indonesia untuk meningkatkan daya saing adalah melakukan pengawasan mutu dengan menerapkan manajemen mutu berdasarkan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 12 Januari-13 Februari 2015 di PT. Pan Putra Samudra Desa Sumurtawang, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini yaitu untuk mengetahui persyaratan dasar penerapan HACCP dan penerapan HACCP pada pengalengan rajungan. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara dan partisipasi aktif. PT. Pan Putra Samudra merupakan salah satu perusahaan eksportir rajungan kaleng yang telah menerapkan HACCP.

Sistem HACCP akan berjalan efektif dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP). Pokok pembahasan penerapan GMP meliputi semua tahapan proses pengalengan rajungan yaitu penerimaan bahan baku, sortasi, pencampuran daging, pengalengan, *seaming*, pasteurisasi, pendinginan, pengepakan, penyimpanan dan distribusi. Sedangkan penerapan SSOP yang dibahas diantaranya keamanan air dan es, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian hama, dan penanganan limbah.

Penerapan HACCP di PT. Pan Putra Samudra sudah dijalankan dengan baik berdasarkan 12 langkah penerapan HACCP yang meliputi pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan, penyusunan diagram alir proses, pemeriksaan bagan alir proses, analisis bahaya, penetapan *critical control point* (CCP), penetapan batas kritis, penentuan prosedur monitoring, tindakan koreksi, tindakan verifikasi, dan penetapan dokumentasi dan pencatatan. Selain itu selalu dilakukan pengawasan pada setiap tahapan proses yang menjadi *critical control point* (CCP) yaitu tahap penerimaan bahan baku, *metal detecting*, *seaming*, pasteurisasi dan penyimpanan, sehingga dapat dikendalikan dengan cukup baik.