

RINGKASAN

IKE FEBRIANA. Penentuan CCP (*Critical Control Point*) pada Produksi *Whole Round* Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya Surabaya, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Prayogo, S,Pi., MP.

Ikan kerapu (*Ephinephelus* sp.) merupakan komoditas ikan karang yang saat ini dimanfaatkan dalam skala yang cukup besar. Dari jenis-jenis ikan kerapu, ikan kerapu macan memiliki kelebihan dibandingkan ikan kerapu jenis lain. Ikan ini bernilai ekonomis tinggi karena mempunyai daging yang lezat, bergizi tinggi dan mengandung asam lemak tak jenuh. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) adalah suatu pendekatan sistematis untuk manajemen keamanan pangan berdasarkan prinsip-prinsip yang ada yang bertujuan untuk mengidentifikasi bahaya-bahaya yang cenderung terjadi pada setiap langkah rantai makanan. Salah satu prinsip HACCP adalah menentukan CCP dengan menggunakan Diagram Pohon Keputusan CCP (*Decision Tree*). Tujuan praktek kerja lapangan adalah untuk mengetahui penentuan CCP (*Critical Control Point*) pada proses pembekuan *whole round* ikan kerapu macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya, Surabaya.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Alam Jaya, Kecamatan Rungkut, Kota Surabaya, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 18 Januari–26 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

Penentuan CCP berdasarkan adanya bahaya pada proses yang tidak bisa di hilangkan pada proses selanjutnya. Penetapan CCP berdasarkan pengamatan dari setiap proses produksi diketahui bahwa proses penerimaan bahan baku dan metal detektor merupakan CCP. Kendala-kendala yang terdapat pada penentuan CCP antara lain seperti terbatasnya fasilitas pengecekan logam berat dan bahan baku yang dikirim tergantung dengan kondisi alam.

SUMMARY

IKE FEBRIANA. Determination of the CCP (*Critical Control Point*) on the Production Whole Round Tiger Grouper (*Ephinephelus fuscoguttatus*) in PT. Alam Jaya Surabaya, East Java. Lecturer Prayogo, S, Pi., MP.

Grouper (*Ephinephelus sp.*) is a reef fish commodity that are currently utilized in a large enough scale. Of the types of grouper, tiger grouper has advantages compared to other types. This fish high economic value because it has a delicious meat, nutritious and contain unsaturated fatty acids. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) is a systematic approach to food safety management based on the principles there that aims to identify the hazards that tend to occur at every step of the food chain. One of the principles of HACCP is to determine the CCP using Decision Tree Diagram CCP (*Decision Tree*). Interest field practice is to know the determination of CCP (*Critical Control Point*) on the freezing of whole round tiger grouper (*Ephinephelus fuscoguttatus*) in PT. Alam Jaya, Surabaya.

Field Work Practice was conducted at PT. Alam Jaya, District Rungkut, Surabaya City, East Java Province on 18 January to 26 February, 2016. The working method that used in Field Work Practice is descriptive method with data collection included primary data and secondary data. Data is collected by observation, interview and active participation.

CCP determination based on the presence of danger in a process that can not be removed in the next process. Determination of CCP based on the observation of every production process is known that the process of receiving raw materials and metal detectors are CCP. The constraints contained in the determination of CCP include amenities such as limited checks of heavy metals and raw materials are sent depends on the natural conditions.