

RINGKASAN

LUTHFI RACHMA DITA. Penentuan *Critical Control Points* (CCP) pada Produk *Frozen Shrimp* Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo – Jawa Timur. Dosen Pembimbing Ir. Sudarno, M. Kes.

Salah satu produk perikanan di Indonesia yaitu udang. Terdapat banyak produk turunan udang, ada frozen, fresh ataupun jenis spesies udangnya. Bicara mengenai perdagangan Internasional Indonesia salah satunya yaitu ekspor, Udang menjadi komoditi yang merajai ekspor perikanan, dengan nilai yang disumbang sebesar US\$ 1,280 juta, disusul tuna US\$606 juta, ikan lainnya US\$ 700 juta dan hasil perikanan lainnya US\$ 746 juta. Ekspor udang merupakan ekspor terbesar dalam penyumbangannya secara *value*. Ekspor udang sendiri merambah ke berbagai negara di dunia. Udang sendiri sudah ditetapkan untuk komoditi ekspor unggulan Indonesia. (Damelia, 2015)

PT. Grahamakmur Ciptapratama merupakan salah satu perusahaan *cold storage* sekaligus pengekspor udang yang berada di Sidoarjo, Jawa Timur. Untuk menjaga kualitas udang yang akan diekspor, tentunya memerlukan proses yang tepat serta teknologi yang mendukung. Diperlukan pula sumber daya manusia yang mampu menangani dan memproses udang tersebut sesuai prosedur yang diterapkan. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk mengetahui dan mengkaji mengenai proses kegiatan pengolahan udang yang memperhatikan *Critical Control Points* (CCP).

Dalam proses produksi *Frozen Shrimp* Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo – Jawa Timur tersebut, bagian penerimaan bahan baku, *cooking*, dan *metal detector* merupakan *Critical Control Points* (CCP) yang perlu dijaga dan diawasi dengan baik. Perlunya kendali pada CCP bertujuan agar terciptanya keamanan pangan untuk konsumen.

SUMMARY

LUTHFI RACHMA DITA. Determination of Critical Control Points (CCP) in Frozen Vannamei Shrimp Product (*Litopenaeus vannamei*) in PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo - East Java. Supervisor Lecturer Ir. Sudarno, M. Kes.

One of fishery products in Indonesia, namely shrimp. There are many products derived shrimp, there are frozen, fresh or shrimp species. Talk about International trade Indonesia one of which is exports, shrimp becomes a commodity which dominate the fishery exports, with the value of the donated amount of US \$ 1.280 million, followed by tuna US \$ 606 million, other fish US \$ 700 million and fishery products other US \$ 746 million. Exports of shrimp is the largest export value in penyumbangannya basis. Shrimp exports alone expanded to various countries in the world. The shrimp itself is set for Indonesia's main export commodity. (Damelia, 2015)

PT. Grahamakmur Ciptapratama is one of the cold storage company exporters of shrimp that were in Sidoarjo, East Java. To maintain the quality of shrimp for export, certainly requires appropriate processes and technologies that support. It is also necessary human resources able to handle and process the shrimp according to the procedures applied. Based on the description above, the writer interested to know and assess the process of shrimp processing activities were noticed Critical Control Points (CCPs).

In the production process Frozen Vannamei Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) in PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo - East Java, part of the raw material receiving, cooking, and a metal detector is a Critical Control Points (CCP), which needs to be maintained and monitored. The need for control of the CCP aims for the creation of food safety for consumers.