RINGKASAN

ANNISA ADELIA, Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Pembekuan Udang di PT. Kalimantan Fishery Cold Storage, Kabupaten Banjarmasin, Propinsi Kalimantan Selatan. Dosen Pembimbing : Ir. Moch. Amin Alamsjah, M.Sc. PhD.

Program HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) diterapkan di setiap unit pengolahan guna mengantisipasi dan memenuhi tuntutan konsumen yang menghendaki jaminan keamanan pangan dan kesehatan yang baik. HACCP merupakan suatu sistem yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya-bahaya yang signifikan dalam keamanan pangan. Penerapan HACCP tidak lepas hubungannya dengan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*). Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk memperoleh pengetahuan, pengalaman dan keterampilan kerja tentang penerapan HACCP pada pembekuan udang di PT. Kalimantan Fishery Cold Storage, Banjarmasin.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Kalimantan Fishery Cold Storage Kecamatan Banjarmasin Barat, Kabupaten Banjarmasin, Propinsi Kalimantan Selatan. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 12 Juli 2010 sampai dengan 28 Agustus 2010. Metode kerja yang digunakan dalam Prakterk Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan mengambil data meliputi data primer dan skunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara dan studi pustaka.

PT. Kalimantan Fishery Cold Storage terletak di Tanjung Berkat RT.4 No.3 Teluk Tiram, Kecamatan Banjarmasin Barat, Kabupaten Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kegiatan yang dilakukan di lokasi Praktek Kerja Lapang berhubungan dengan penerapan HACCP pada proses pembekuan udang, antara lain: kegiatan *monitoring* penerapan *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP) yang merupakan komponen dari *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang terdiri dari pengamatan pasokan air dan es , kondisi sanitasi perlengkapan dan peralatan, perlengkapan kerja, pencegahan kontaminasi silang, perlengkapan untuk cuci tangan dan kaki, pencegahan pemalsuan atau salah pemakaian,

kebersihan karyawan, kamar kecil, serta pengendalian binatang pengganggu. GMP meliputi pengamatan pada bagian-bagian: Penerimaan Bahan Baku, Pengupasan, Grading, Pembuangan Usus, Koreksi, Pencucian Akhir, Timbang Ekspor, Penyusunan *Iner Pan*, Pembekuan, *Packing*, dan Penyimpanan di *Cold Storage* yang harus sesuai dengan ketentuan untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu dan keamanan dalam produk.

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) diamati melalui formulir-formulir yang diisi oleh petugas kualiti kontrol yaitu: formulir Jaminan Pemasok, *Raw Shrimp Inspection Record*, *Temperatur Process Inspection Record*, *Final Check Record*, *Freezing Product Record*, *Metal Detecting Record*, *Packing Inspection Record*, *Cold Sorage Temperature Record*, *Spesification Finish Product*, *Export Inspection Record*, *Package Inspection Record*, *Daily Monitoring*, *Periodical Monitoring*, *Employee's Health Inspection Record*, *Chemical Material and Sanitaizer Inspection Record*, *Record of Laboratory Result*, *Swab Record*, *Costumer Complain Record*, *Corrective Action Record*, *Formaldehyde Test*, dan *Chlorin Test Record*.

Kesimpulan dari hasil PKL ini adalah PT. Kalimantan Fishery telah menerapkan pengendalian mutu penanganan udang beku sesuai dengan konsep HACCP dengan menerapkan 7 prinsip HACCP dan melakukan pengawasan serta melakukan upaya-upaya pencegahan atau *preventive measure* pada *Santation Standart Operating Procedure* (SSOP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) . PT. Kalimantan Fishery menetapkan *Critical Control Point* (CCP) pada dua proses pengolahan yaitu, Penerimaan Bahan Baku dan Proses *Metal Detecting.*