

**RINGKASAN**

**ABDURRACHMAN HAKIM. Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) Pada Proses Produksi Tahu Bakso Bandeng dan Sosis Bandeng di CV. Fania Food Yogyakarta. Dosen Pemimbing Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si**

Kemanan pangan di berbagai negara pada umumnya sudah mengatur suatu peraturan dalam memastikan kemanan pangan di negaranya. *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP merupakan suatu standar keamanan yang sudah diakui secara internasional. Titik Kendali Kritis (TKK) merupakan salah satu prinsip yang ada didalam HACCP. Penentuan TKK merupakan tahap yang memerlukan pengendalian untuk menghilangkan atau mencegah bahaya ataupun mengurangi dampak bahaya hingga tingkat yang dapat diterima.

Tahu bakso bandeng dan sosis bandeng merupakan produk diversifikasi hasil perikanan. Produk diversifikasi hasil perikanan diperlukan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Proses produksi tahu bakso bandeng dan sosis bandeng meliputi pengambilan daging, memisahkan daging dengan tulang, pengukusan, dan penyimpanan. Proses produksi memiliki potensi bahaya di setiap prosesnya, hal ini dikarenakan disetiap prosesnya terdapat beberapa faktor yang dapat memicu adanya potensi bahaya bagi manusia.

Potensi bahaya fisika, kimia, dan biologis dapat terjadi pada tahap sebelum produksi maupun pada saat produksi. CV. Fania Food merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak dibidang pengolahan ikan. Berdasarkan data yang diperoleh, Titik Kendali Kritis (TKK) yang dikendalikan pada proses produksi tahu bakso bandeng ialah pemisahan daging dan duri, pengukusan, dan Penyimpanan dalam suhu  $-16^{\circ}\text{C}$ . Titik Kendali Kritis (TKK) yang harus dikendalikan pada proses produksi sosis bandeng ialah pemisahan daging dan duri, pengukusan, dan penyimpanan dalam suhu  $-16^{\circ}\text{C}$

## SUMMARY

**ABDURRACHMAN HAKIM. Critical Control Point (CCP) Determination of Tofu Meatball and Milkfish Sausage Production in CV. Fania Food Yogyakarta. Academic Advisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si**

Food safety in various countries in general has regulated regulation in ensuring food security in their country. Food safety that approved in the world is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Critical control point is one of the principles in HACCP. Determining critical control points is a stage that requires controls to eliminate or prevent hazard or reduce the impact of hazards to acceptable levels

Tofu meatball and milkfish sausage are diversified products of fishery product. Diversified fish product are needed to increase fish consumption in the society. Production process of tofu meatball and milkfish sausage includes meat, separating meat and spine, steaming and storage.

Potential physical, chemical and biological hazards can occur at the stage before production or during production. CV Fania Food is small to medium enterprises that run fisheries commodities processing of milkfish. Based on CCP determination decision tree, CCP of tahu bakso bandeng are separating meat and spine, steaming, and storing to  $-16^{\circ}\text{C}$  step. CCP of sosis bandeng are separating meat and spine, steaming, and storing to  $-16^{\circ}\text{C}$ .

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan hidayahnya lah penulis mampu menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) serta Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan suri tauladan kepada seluruh umat manusia. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Progam Studi S-1 Teknologi Industri Hasil Perikanan Universitas Airlangga

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada Allah SWT karena atas karunia, anugrah, dan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan laporan praktek kerja lapang ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih banyak kepada seluruh rekan rekan yang telah membantu dalam menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapangan terutama kedua orang tua yang telah memberikan motivasi, *support*, dan semangat kepada penulis.

Penulis mengharapkan kritik dan saran demi membangun laporan ini menjadi lebih baik. Penulis berharap laporan ini bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak yang membutuhkan, khususnya bagi Mahasiswa Progam Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Airlangga guna kemajuan serta perkembangan ilmu teknologi dalam bidang pengolahan produk perikanan

Surabaya, 15 Maret 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah yang telah diberikan dan Nabi Muhammad SAW atas segala ajaran kebenarannya, serta semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang. Oleh karena itu ,Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P. Selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapang
3. Bapak Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberi saran, arahan, dan masukan dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
4. Bapak Muhammad Nur Ghoyatul Amin S.TP., M.P., M.Sc dan Ibu Dwita Nirmala S.Pi., M.Si selaku dosen penguji ujian praktek kerja lapang
5. Ibu Hani Kusdaryanti, S.E selaku pemilik CV Fania Food yang telah memberikan kesempatan, arahan, bimbingan dan ilmu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
6. Bude Jum, Bude Sumiyem, Bude-bude lain, Mas Heru, dan seluruh anggota CV Fania Food yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bimbingan selama Praktek Kerja Lapang (PKL)
7. Seluruh Civitas Akademika Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
8. Kedua Orang tua, kakak, adik dan kakak sepupu, yang telah memberikan motivasi, doa, semangat, dan perhatian kepada penulis
9. Kharis, Ica, Nadhim, Tyok, dan Rafif selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang, Atas semangat dan motivasi yang telah diberikan serta kenangan berkesan selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
10. Rekan rekan anggota BLM 2019 yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penyelesaian laporan Praktek Kerja Lapang ( PKL)

11. Teman seperjuangan dalam menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL)
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat dituliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan didalamnya, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi para pembaca

Surabaya 15 Maret 2019

Penulis