



RINGKASAN

RUSTINA NINGSIH, Penentuan *Critical Control Point* (CCP) Pada Proses Produksi *Refined* Karagenan Di PT. Kappa Carrageenan Nusantara, Pasuruan Jawa Timur. Dosen Pembimbing Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D

Rumput laut merupakan sumber gizi makro seperti karbohidrat, protein, dan lemak, serta sumber gizi mikro seperti mineral dan vitamin. Tanaman tersebut mengandung senyawa hidrokoloid, senyawa hidrokoloid merupakan produk dasar dari hasil pengolahan rumput laut. Rumput laut dari Indonesia pada umumnya mengandung tiga senyawa hidrokoloid berbeda yakni alginat, agar dan karagenan. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini untuk menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dalam penerapan *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi karagenan.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Kappa Carrageenan Nusantara terletak di Desa Kurung, Kecamatan Kejayan, Kabupaten Pasuruan pada tanggal 18 Januari -18 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan adalah metode wawancara, observasi dan partisipasi aktif dan studi pustaka.

Perusahaan ini termasuk jenis usaha Perseroan Terbatas (PT) yang bergerak di bidang industri pengolahan rumput laut. Produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut *refined* karagenan dan agar. Bahan baku berasal dari Makassar, Madura, dan Nusa Tenggara Barat. Perusahaan tersebut memiliki 40 karyawan. Sumber air yang digunakan dalam proses produksi berasal dari tanah (Sumur Bor). Perusahaan tersebut belum menerapkan manajemen HACCP sehingga perlu untuk penentuan *critical control point* dalam proses produksi agar mutu produk yang dihasilkan dapat meningkat dan dapat memasuki pasar internasional. CCP yang terdapat pada proses produksi *refined* Karagenan yakni pada penerimaan bahan baku.

SUMMARY

RUSTINA NINGSIH, Determination of Critical Control Point (CCP) On Production of Refined Carrageenan Process At PT. Kappa Carrageenan Nusantara, Pasuruan, East Java. Academic advisor Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D.

Seaweed is a source of macronutrients such as carbohydrates, protein, and fat, and micronutrients such as minerals and vitamins. The plant contains a hydrocolloid compound, it is a basic product of the processing of seaweed. Seaweed from Indonesia generally contain three different hydrocolloid compound that is alginate, agar and carrageenan. Field Work Practice Purpose is to increase the knowledge, skills, and experience in the application of Critical Control Point (CCP) on production of carrageenan process.

Practice Field Work conducted at PT. Kappa Carrageenan located in Brackets Village, District Kejayan, Pasuruan on 18 January 18th – February 18th 2016. The methods used in Field Work Practice is interview, observation and active participatory and literature.

This includes the type of business enterprise Limited Liability Company (PT) engaged in seaweed processing industry. The products produced by the company refined carrageenan and agar. Raw materials are from Makassar, Madura, and Nusa Tenggara Barat. The company has 40 employees. The source of water used comes from the production of land (Drilling). The company is yet to implement HACCP management so it is necessary for the determination of critical control points in the production process so that the product quality can be improved and can enter the international market. CCP contained in the production process refined carrageenan namely the receipt of raw materials .

