

RINGKASAN

AFIFAH FARADILLA ISLAMI. Identifikasi Potensi Bahaya pada Proses Produksi Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, Jawa Timur.
Dosen Pembimbing : Eka Saputra, S.pi., M.Si

Udang Vaname banyak dimanfaatkan untuk konsumsi langsung maupun diolah dalam bentuk kerupuk udang dan olahan lainnya. Udang memiliki kolesterol yang tinggi, namun lemak jenuh pada udang rendah sehingga tidak meningkatkan kadar kolesterol didalam darah dan baik untuk kesehatan. Identifikasi potensi bahaya sangat diperlukan dalam pembuatan kerupuk udang karena dapat menentukan resiko yang dapat menimbulkan bahaya dan memastikan bahwa produk akhir hasil produksi telah aman dari bahaya biologi, kimia dan fisik. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah memahami cara mengidentifikasi bahaya pada proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang siap dipasarkan.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Candi Jaya Amerta, Jl. Tanggulangin No. 34-36, Sidoarjo, Jawa Timur pada tanggal 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data yang dilakukan dengan cara obsevasi, wawancara, pastisipasi aktif, dan studi pustaka.

Proses identifikasi bahaya pada proses produksi kerupuk udang dilakukan verifikasi diagram alir produksi. Pengidentifikasi bahaya dilakukan pada setiap tahapan proses. *Worksheet* identifikasi potensi bahaya pada proses pembuatan kerupuk udang terdapat beberapa analisis peluang atau resiko. Peluang (P) ialah seberapa besar bahaya yang dapat terjadi pada proses produksi tersebut. Peluang bahaya ini dibagi menjadi beberapa tingkatan yaitu tinggi (H), sedang (M), rendah (L). Pada *worksheet* terdapat tabel keparahan (K) yang dimaksud keparahan ialah seberapa besar bahaya tersebut dapat memberikan dampak keparahan pada produk yang telah terkena bahaya serta keparahan bahaya dapat dinilai dengan tiga tingkatan

yaitu tinggi (H), sedang (M), tinggi (L). Pengertian dari resiko ialah seberapa signifikan efek yang timbul dari bahaya tersebut sehingga dikatakan signifikan, analisis ini hanya dapat dinilai dengan dua tingkatan yaitu signifikan (S) dan tidak signifikan (TS). Bahaya biologi yang sering ditemukan ialah Kontaminasi oleh bakteri pathogen yang dikarenakan kurangnya kesadaran diri karyawan untuk menerapkan *personal hygiene*. Bahaya kimia jarang dijumpai pada pembuatan kerupuk udang dikarenakan pada tahapan proses pembuatannya terdapat *metal detector* yang dapat mendeteksi logam dan metal yang terkandung didalam kerupuk udang. Sedangkan bahaya fisik yang ditemukan yaitu HEM (*Hazardous Extragenous Material*) Kaca, logam, Plastik, Kayu.

SUMMARY

AFIFAH FARADILLA ISLAMI. Identification of Potensial Hazard on Shrimp Crackers Production in PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, East Java.
Academic Advisor : Eka Saputra., S.Pi, M.Si.

Vaname shrimp is widely used for direct consumption or processed in the form of shrimp crackers and other shrimps. Shrimp have high cholesterol, but saturated fat in shrimp is low so it does not increase cholesterol levels in the blood and good for health. Identification of potential hazards is very necessary in making shrimp crackers because it can determine the risks that can cause hazards and ensure that the final product is safe from biological, chemical and physical hazards. The purpose of this Field Work Practice is to understand how to identify hazards in the production process from receiving raw materials to being the final product that is ready to be marketed.

This Field Work Practice is carried out at PT. Candi Jaya Amerta, Jl. Tanggulangin No. 34-36, Sidoarjo, East Java on December 23, 2019 - January 23, 2020. The method used in this Field Work Practice is descriptive method by taking data including primary and secondary data. Data retrieval is carried out by means of observation, interviews, active participation, and literature study.

The process of identifying hazards in the shrimp cracker production process is carried out verification of the production flow diagram. Hazard identification is done at each stage of the process. The worksheet for identifying potential hazards in the process of making shrimp crackers has several opportunities or risk analyzes. Opportunity (P) is how much danger that can occur in the production process. This danger opportunity is divided into several levels, namely high (H), moderate (M), low (L). On the worksheet there is a table of severity (K), which means severity is how much the danger can give the severity of the product that has been exposed to danger and the severity of the danger can be assessed with three levels, namely high (H),

moderate (M), high (L). The understanding of risk is how significant the effect arising from the hazard is said to be significant, this analyst can only be assessed with two levels, namely significant (S) and not significant (TS). Biological danger that is often found is contamination by pathogenic bacteria due to lack of self-awareness of employees to implement personal hygiene. Chemical hazards are rarely encountered in making shrimp crackers because in the manufacturing process there is a metal detector that can detect metals and metals contained in shrimp crackers. While the physical hazards found are HEM (Hazardous Extragenous Material) Glass, metal, plastic, wood.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat, taufiq dan hidayah- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang Identifikasi Potensi Bahaya pada Proses Produksi Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, Jawa Timur. Penulis menyampaikan terima kasih yang tak terhingga pada kedua orang tua yang telah mendoakan, mendidik dan memberikan motivasi serta semangat hingga selesainya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini. Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini.

Surabaya, 05 Maret 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang hingga penyusunan Karya Ilmiah ini penulis telah mendapat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh, MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing saya hingga saat ini.
3. Ibu Dr. Endah Dewi Masithah, Ir., MP. Dan Ibu Dwitha Nirmala, S.pi., M.Si selaku dosen penguji pada praktikum pada ujian Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si, selaku dosen wali yang telah memberikan arahan dan saran.
5. Bapak Noor Hormansyah selaku *Factory Manager* PT. Candi Jaya Amerta yang telah mengizinkan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
6. Bapak Totok dan Bapak Erry selaku HRD PT. Candi Jjaya Amerta yang selalu memberi kami arahan.
7. Ibu Alik, Ibu Desy, Ibu Sugiarti, Ibu Siti Hadijah selaku *Quality Assurance* dan *Quality Control* dan seluruh *staff* PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, Jawa Timur.
8. Ibu, Bapak, dan Adik penulis yang selalu mendukung baik dari segi materi maupun mental.

9. Enita Kusuma dan Widya Kurnia P. selaku sahabat dan rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang yang telah menemani dan memberikan semangat serta saran.
10. Berliana, Khalimatus, Natasha dan Qonitah selaku sahabat saya yang selalu mendukung dan memberi saran.
11. Rekan rekan mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 atas semangat, motivasi dan bantuannya.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang.

Penulis menyadari dan memohon maaf atas segala kekurangan pada Karya Ilmiah Praktek Kerja Lapang ini. Akhirnya semoga Karya Ilmiah ini dapat bermanfaat.

Surabaya, 10 Maret 2020

Penulis