

RINGKASAN

GHISHELLA AYU RAHMAWATI. *CRITICAL CONTROL POINT (CCP) PADA PROSES PENGALENGAN IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) DI CV. PASIFIC HARVEST, MUNCAR, BANYUWANGI. Dosen Pembimbing : Rahayu Kusdarwati, Ir., M. Kes.*

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi besar dibidang perikanan. Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kelautan dan perikanan cukup besar adalah Jawa Timur dengan hasil tangkapan yang didominasi oleh ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). Ikan lemuru merupakan ikan yang mudah rusak sehingga perlu diolah menjadi produk perikanan untuk memperpanjang umur simpannya. Salah satu caranya yaitu dengan proses pengalengan. Penanganan pada produksi pengalengan ikan lemuru yang tepat dapat berupa penerapan sistem manajemen pengendalian bahaya yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Pengontrol bahaya yang terdapat dalam proses pengalengan dapat dilakukan dengan salah satu prinsip HACCP yaitu analisis *Critical Control Point (CCP)*.

Metode kerja yang digunakan adalah dengan teknik pengumpulan data berupa data primer dan data sekunder dengan cara partisipasi aktif, observasi, dan wawancara. Kegiatan praktek kerja lapang ini dilaksanakan pada tanggal 30 Desember 2019 hingga 23 Januari 2020 bertempat di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi.

Hasil dari kegiatan praktek kerja lapang di CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi adalah terdapat empat CCP dari seluruh proses pengalengan. CCP yang pertama yaitu pada penerimaan bahan baku, ikan yang datang dicek kadar formalin dan histaminnya karena keduanya merupakan bahaya signifikan pada tahap ini. CCP yang kedua yaitu pendeteksian fragmen logam (*metal detector*), ikan yang telah digunting akan diletakkan di atas keranjang dan dilewatkan *metal detector* menggunakan *conveyor*. CCP yang ketiga yaitu penutupan kaleng (*seaming*), penutupan kaleng yang tidak sesuai spesifikasi dapat mengkontaminasi produk dengan tumbuhnya bakteri *Salmonella sp.* dan *E. coli*. CCP yang keempat

yaitu sterilisasi (*retort*), kaleng ikan yang telah ditutup akan disterilisasi selama rentang waktu yang ditentukan untuk membunuh bakteri *Clostridium botulinum*.

SUMMARY

GHISHELLA AYU RAHMAWATI. CRITICAL CONTROL POINT (CCP) IN LEMURU FISH CANNING PROCESS (*Sardinella longiceps*) IN CV. PASIFIC HARVEST, MUNCAR, BANYUWANGI. Supervisor: Rahayu Kusdarwati, Ir., M. Kes.

Indonesia as a maritime country has great potential in the field of fisheries. One of the provinces in Indonesia which has considerable marine and fisheries potential is East Java with catches dominated by lemuru fish (*Sardinella longiceps*). Lemuru is a fish that is easily damaged so it needs to be processed into fishery products to extend its shelf life. One way is by canning. The right handling of lemuru canning production can be in the form of the application of a hazard control management system namely the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). The hazard control contained in the canning process can be done with one of the HACCP principles, namely Critical Control Point (CCP) analysis.

The work method used is the data collection technique in the form of primary data and secondary data utilizing active participation, observation, and interviews. This fieldwork practice was carried out on 30 December 2019 until 23 January 2020 at CV. Pasific Harvest, Muncar, Banyuwangi.

The results of fieldwork practices in CV. Pacific Harvest, Muncar, Banyuwangi are there are four CCPs from the entire canning process. The first CCP is the receipt of raw materials, the fish that come in are checked for formaldehyde and histamine levels because both are significant hazards at this stage. The second CCP is the detection of metal fragments (metal detectors), the cut fish will be placed on a basket and passed by a metal detector using a conveyor. The third CCP is the closing of the can (seaming), closing the can that is not according to the specifications of the can contaminate the product with the growth of *Salmonella* sp. and *E. coli*. The fourth CCP is sterilization (retort), cans of fish that have been closed will be sterilized for a specified period to kill the bacterium *Clostridium botulinum*.