

**RINGKASAN**

**IDA AYU PUSPITASARI. Identifikasi Potensi Bahaya pada Proses Penanganan Bahan Baku Surimi di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*highly perishable food*). Cara pengolahan yang dapat mempertahankan daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis ikan adalah pembuatan surimi. Bahan baku yang rusak atau berkualitas rendah dapat membuat produk yang dihasilkan bermutu jelek dan dapat menurunkan harga jual produk. Maka perlu dilakukan identifikasi bahaya pada penanganan pada bahan baku. Pada tahap penanganan bahan baku analisa potensi bahaya dapat dilakukan dengan menganalisa bahaya sekaligus menentukan upaya pencegahannya.

PT. Kelola Mina Laut, Tuban merupakan perusahaan ekspor yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan yang memproduksi surimi beku (*frozen minced meat fish*). Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengetahui cara penanganan dan potensi bahaya pada bahan baku surimi di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data secara primer dan sekunder.

Proses penanganan bahan baku surimi di PT. Kelola Mina Laut, Tuban yaitu mulai dari pembelian bahan baku, pengangkutan bahan baku, pemilihan dan persyaratan bahan baku, pengecekan suhu, uji organoleptik, pencucian, dan penimbangan bahan baku. Potensi bahaya pada proses penanganan bahan baku di PT. Kelola Mina Laut, Tuban dapat ditangani dengan dilakukan pensortiran dan pengecekan dari benda asing yang mungkin ikut terbawa, uji organoleptik, uji mikrobiologi dan uji logam berat.

## SUMMARY

**IDA AYU PUSPITASARI. Identification of Potential Hazards in the Proses of Handling Surimi Raw Materials in PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur. Supervisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.**

Fish is a food material that is easily damaged (highly perishable food). The processing method that can maintain the shelf life and increase the economic value of fish is the manufacture of surimi. Damaged or low quality raw materials can make the product produced of poor quality and can reduce the selling price of the product. Then it is necessary to identify hazards in handling the raw material. At the stage of handling raw materials an analysis of potential hazards can be done by analyzing hazards as well as determining prevention efforts.

PT. Kelola Mina Laut, Tuban is an export company engaged in the processing of fishery products that produce frozen minced meat. Field Work Practices implemented at PT. Kelola Mina Laut, Tuban, East Java on December 23, 2019 to January 23, 2020. The purpose of this activity is to find out how to handle and the potential dangers of surimi raw materials at PT. Kelola Mina Laut, Tuban, East Java. The work methods used in this Field Work Practices are descriptive methods with primary and secondary data collection.

The process of handling surimi raw materials at PT. Kelola Mina Laut, Tuban, starting from the purchase of raw materials, transportation of raw materials, selection and requirements of raw materials, temperature checking, organoleptic testing, washing, and weighing of raw materials. Potential dangers in the process of handling raw materials at PT. Kelola Mina Laut, Tuban can be handled by sorting and checking foreign objects that may be carried along, organoleptic tests, microbiological tests and heavy metal tests.