

RINGKASAN

PIPIT NURIA SARI. Identifikasi Bahaya Pada Proses Produksi *Fillet* Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo-Jawa Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Identifikasi bahaya merupakan suatu tahapan yang dilakukan oleh tim HACCP dengan membuat seluruh daftar bahaya yang diperkirakan terjadi pada setiap langkah proses sesuai dengan cakupan mulai dari produksi primer, pemrosesan, pembuatan dan distribusi hingga konsumsi. Tujuan dari praktik kerja lapang ini adalah untuk mengetahui potensi bahaya pada setiap tahapan proses produksi *fillet* ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di PT Jala Lautan Mulia.

Praktik kerja lapang ini dilaksanakan di PT Jala Lautan Mulia. Desa Rangkah Kidul, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 30 Desember 2019-23 Januari 2020. Metode kerja yang dilakukan pada praktik kerja lapangan ini adalah metode deskriptif yaitu dengan pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi dan partisipasi aktif.

Identifikasi bahaya pada proses produksi *fillet* ikan anggoli di PT Jala Lautan Mulia dilakukan pada setiap tahapan mulai dari penerimaan bahan baku hingga *stuffing*, meliputi bahaya biologis, fisika, dan kimia. Potensi bahaya biologis yang diperkirakan yaitu pertumbuhan bakteri yang melebihi standar yang ditetapkan, dan kontaminasi bakteri patogen (*E. coli* dan *Salmonella* sp.). Potensi bahaya fisika yang diperkirakan meliputi benda asing seperti mata pancing, *filth*, maupun serpihan. Potensi bahaya kimia yang diperkirakan yaitu histamin dan cemaran logam berat (Pb, Cd, dan Hg). Di lapangan, potensi bahaya yang teridentifikasi yaitu bahaya fisika meliputi benda asing (rambut dan logam) pada proses penerimaan bahan baku dan *metal detecting*.

SUMMARY

PIPIT NURIA SARI. Hazard Identification of Anggoli (*Pristipomoides multidens*) Fish Fillet Production Process at PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo-East Java. Academic Advisor Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Hazard identification is a step done by the HACCP team by making a list of hazards that are expected to occur at each step of the process in accordance with the scope from primary production, processing, manufacturing and distribution to consumption. The purpose of this field work practice is to know the potential hazards at each stage of the production process of anggoli (*Pristipomoides multidens*) fish fillets at PT Jala Lautan Mulia.

This field work practice was conducted at PT Jala Lautan Mulia. Rangkah Kidul Village, Sidoarjo District, Sidoarjo Regency, East Java Province on December 30, 2019-23 January 2020. The work methods used in this field work practice are descriptive methods, namely primary and secondary data collection. Data is collected by interview, observation and active participation.

Identification of hazards in the anggoli fish fillets production process at PT Jala Lautan Mulia is starting from receiving raw materials to stuffing, including biological, physical, and chemical hazards. Potential biological hazards that predicted are bacterial growth that exceeds established standards, and contamination of pathogenic bacteria (*E. coli* and *Salmonella* sp.). Potential physical hazards that predicted include foreign objects such as hooks, filth, and splinters. Potential chemical hazards that predicted are histamine and heavy metal contamination (Pb, Cd, and Hg). Based on field observations, potential hazard that identified are foreign things (strands of hair and metal) in raw material acceptance and metal detecting process.