

RINGKASAN

SABRINA DHIMAS PUTRI NABILA. Identifikasi Bahaya pada Proses Pembekuan *Headless Frozen Block* Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) dalam Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di PT. Surya Alam Tunggal, Sidoarjo-Jawa Timur. Dosen Pembimbing : Agustono, Ir., M.Kes.

Udang merupakan komoditas perairan ekspor yang bernilai ekonomis tinggi. Produksi udang yang melimpah dan kegemaran masyarakat terhadap udang yang tinggi membuat negara Indonesia menjadi salah satu negara pengekspor udang. Beberapa negara yang mendapat respon besar untuk ekspor udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) terutama Amerika Serikat dan Jepang karena kualitasnya yang bagus. Penanganan dan pengolahan yang tepat dengan cara pembekuan yang bertujuan untuk menjaga kesegaran mutu dan menghindari kemunduran mutu yang terjadi selama proses produksi. Kemajuan teknologi dalam proses pembekuan udang saat ini menjadi lebih mudah serta target produksi perusahaan bisa tercapai. Teknologi modern pembekuan udang tentunya terdapat potensi bahaya yang tidak akan menghilang dengan mudah sehingga sistem pengawasan mutu berdasarkan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yaitu suatu sistem manajemen untuk melindungi makanan dari bahaya biologi, kimia, dan fisika dengan tujuan meningkatkan jaminan keamanan makanan, mutu serta menghindari kemungkinan timbulnya kerugian secara ekonomis. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui, mempelajari dan memperoleh pengetahuan mengenai identifikasi bahaya proses produksi udang beku dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Surya Alam Tunggal Sidoarjo, Jawa Timur pada tanggal 19 Januari - 14 Februari 2015. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

PT. Surya Alam Tunggal merupakan perusahaan swasta nasional dan berbentuk badan hukum perseroan terbatas yang bergerak aktif dibidang ekspor udang dan paha katak (*froglegs*) beku dengan negara tujuan Jepang, Hongkong, Korea, Australia, Portugal, Perancis dan Amerika. Salah satu jenis produk udang beku yang dihasilkan adalah *Headless Frozen Block* udang vaname yaitu produk udang vaname tanpa kepala yang dibekukan dalam mesin *contact plate freezer*. Proses produksi yang dilakukan antara lain proses penerimaan bahan baku, pencucian pertama, pemotongan kepala, pencucian kedua, sortasi, pencucian ketiga, penimbangan, penyusunan, pembekuan, *glazing*, *metal detecting*, pengemasan, serta penyimpanan dalam *cold storage room* hingga produk siap diekspor untuk dapat sampai ke tangan konsumen. Identifikasi potensi bahaya produksi *headless frozen block* udang vaname dilakukan pada setiap tahapan proses baik itu bahaya biologi, kimia, maupun fisika yang mana dapat menyebabkan terjadinya penurunan nilai estetika produk dan terganggunya kesehatan konsumen.



SUMMARY

SABRINA DHIMAS PUTRI NABILA. Hazard Identification of Headless Frozen Block Vaname Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) in Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in PT. Surya Alam Tunggal Sidoarjo, East Java. Academic Advisor: Agustono, Ir., M.Kes.

Shrimp is a high economical valuable export of water commodity. The production of shrimp abundance and indulgence society against high shrimp makes Indonesia remains one of the countries exporting shrimp. Some countries that got great response to export vaname shrimp (*Litopenaeus vannamei*) especially the United States and Japan because of the good quality. Handling and processing by freezing which aims to maintain freshness and quality, and to avoid the decline of quality that occur during the production process. Technological advances in process of freezing shrimp current into easier as well as the company production target can be achieved. Modern technology there was certainly potential danger for shrimps freezing that can not disappear so easily from quality control system based on the concept of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). HACCP is a management system that protect the foods from chemistry hazard, microbiology hazard, and physic hazard for providing protection to society with the goal of improving food security, quality assurance as well as avoid possible onset of disadvantages economically. The purpose of this Field Practice Project is to know, learn and gain knowledge about the hazard identification of frozen shrimp production process in the implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Field Practice Project was conducted at PT. Surya Alam Tunggal Sidoarjo, East Java on January 19th – February 14th 2015. The method used in this Field Practice Project is descriptive method by taking some data including primary and secondary data through observation, interview, active participation and literature study.

PT. Surya Alam Tunggal is a national private company and limited liability company form legal entities, active in export of frozen shrimps and frog thigh (froglegs) to Japan, Hongkong, Korea, Australia, Portugal, France and the United

States. One of their products that usually produced are headless frozen block shrimp products by using contact plate freezer. The production process includes : Raw materials receipt, 1st washing, deheading, 2th washing, sorting, 3th washing, weighing, preparation, freezing, glazing, metal detecting, packaging, and storage in a cold storage room until product was ready to be exported to consumer. Identification of the potential dangers of headless frozen vaname shrimp production performed at each stage process both the dangers of biology, chemistry, or physics which can cause decline and disruption of the aesthetic value products and consumers health.

