

RINGKASAN

MOH HADI SUBARCAH. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pengendalian Proses Pada Pengolahan *Fillet* Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) di *Department of Aquatic Nutrition and Products Processing Can Tho University, Vietnam*. Dosen Pembimbing Abdul Manan, S.Pi., M.Si.

Hasil perikanan termasuk Ikan Patin merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan, dimana hal ini terjadi setelah pasca panen. Upaya mempertahankan mutu dan meningkatkan keamanan pangan suatu produk hasil perikanan menjadi suatu hal yang harus diperhatikan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) pengendalian proses sebagai salah satu pedoman tentang bagaimana cara memproduksi pangan yang baik pada setiap tahapan proses produksi.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di *Department of Aquatic Nutrition and Products Processing, Can Tho University (CTU), Can Tho, Vietnam* pada tanggal 16 Januari 2015 sampai 20 Februari 2015. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk mengetahui tahapan proses, implementasi GMP pengendalian proses dan menambah pengetahuan, pengalaman serta keterampilan dalam produksi *fillet* ikan patin di Vietnam.

Metode kerja yang digunakan dalam praktek kerja lapang ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data secara primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan partisipasi aktif, wawancara dan observasi.

Proses produksi *fillet* ikan patin di *Department of Aquatic Nutrition and Products Processing, Can Tho University (CTU)* meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, potong insang, *bleeding*, pencucian 1, pemfiletan, pencucian 2, pengulitan, dirapikan, penyortiran, *sizing*, pendinginan, pengemasan, pembekuan. Implementasi GMP pengendalian proses pada produksi *fillet* beku ikan patin di *Department of Aquatic Nutrition and Products Processing* diterapkan disetiap tahapan proses.