

RINGKASAN

RAFIKA DYAH MAHARANI. Penentuan *Critical Control Points* (CCP) pada Produk Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan, Jakarta Timur-DKI Jakarta. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si

Salah satu produk hasil perikanan di Indonesia yaitu ikan. Terdapat banyak produk turunan ikan, ada frozen, fresh, maupun produk olahan ikan itu sendiri. Jenis-jenis ikan di perairan Indonesia bersifat multispecies dan jumlah hasil tangkapan bersifat musiman. Ikan tongkol seperti hasil perikanan lainnya termasuk bahan pangan yang sangat cepat membusuk. Sebagai bahan pangan yang cepat rusak, maka kualitas ikan harus dapat dipertahankan semaksimal mungkin hingga sampai ke tangan konsumen. Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Balai Besar Pengujian dan Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) merupakan unit pelaksana teknis kementerian perikanan dan kelautan sekaligus pengembangan pengolahan dan pemasaran di Jakarta Timur. Diperlukan pula sumber daya manusia yang mampu menangani dan memproses hasil perikanan tersebut sesuai prosedur yang diterapkan. Dalam proses produksi Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan, Jakarta Timur-DKI Jakarta tersebut adalah *cooking* merupakan *Critical Control Points* (CCP) yang perlu dijaga dan diawasi dengan baik. Perlunya kendali pada CCP bertujuan agar terciptanya keamanan pangan untuk konsumen.

SUMMARY

RAFIKA DYAH MAHARANI. Determination of Critical Control Points (CCP) in Product Meatball from Tongkol Fish (*Euthynnus affinis*) in Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), East Jakarta – DKI Jakarta. Supervisor Lecturer Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

One of fishery products in Indonesia that fish. There are a lot of fish derived products, there are frozen, fresh, and processed products of the fish itself. The types of fish in Indonesian waters are multispecies and the number of catches is seasonal. The swordfish as other fishery products including food very quickly decompose. As a perishable foodstuffs, the quality of the fish should be maintained as much as possible to get into the hands of consumers. Food safety is first and foremost requirement of all existing food quality parameters. Center for Testing and Implementation of Fisheries (BBP2HP) a technical implementation unit at the same ministry of fisheries and marine processing and marketing development in East Jakarta. It is also necessary human resources who are able to handle and process the fishery according to the procedures applied. In the production process Meatballs Fish Tuna (*Euthynnus affinis*) in the Center for Testing Implementation of Fisheries, East Jakarta-Jakarta, is cooking is Critical Control Points (CCP), which needs to be maintained and monitored good. The need for control of the CCP aims for the creation of food safety for consumers.