

RINGKASAN

AISYAH BANUCATURANANTI. Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) pada Proses Produksi Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng dan Cumi-Cumi di CV Fania Food Kotagede Yogyakarta. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M. Biotech.

Suatu perusahaan besar maupun kecil membutuhkan suatu standar keamanan pangan agar produk yang dihasilkan tidak merugikan konsumen. Salah satu standar keamanan yang diakui ialah *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP yang memiliki tahap penentuan Titik Kendali Kritis (TKK). Penentuan TKK merupakan penentuan tahap yang memerlukan pengendalian dibutuhkan untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi bahaya hingga tingkat yang dapat diterima (FAO dan WHO, 2003).

Komoditas perikanan memiliki potensi bahaya dalam tahap pengolahan berupa fisika, kimia, dan biologi. CV Fania Food merupakan salah satu usaha kecil menengah yang bergerak di bidang pengolahan komoditas perikanan menghasilkan diversifikasi olahan bandeng dan cumi-cumi. Berdasarkan pohon keputusan penentuan TKK, TKK produksi diversifikasi bandeng ialah pemisahan daging dan duri, pengukusan, penggorengan, dan penyimpanan suhu -16°C . TKK produksi diversifikasi cumi – cumi ialah pemisahan daging dan duri, penggorengan dan penyimpanan suhu -16°C .

SUMMARY

AISYAH BANUCATURANANTI. Critical Control Point (CCP) Determination of Milkfish and Squid Diversification Production in CV Fania Food Kotagede Yogyakarta. Academic Advisor Heru Pramono, S.Pi., M. Biotech.

A large and small company need food safety standard to produce a product that would not harm consumer. One of food safety that approved is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) that have Critical Control Point (CCP) determination. CCP determination is step that needed to prevent, eliminate, or reduce hazard up to acceptable level (FAO and WHO, 2003).

Fisheries commodities have potential hazard in processing step which is physical, chemical, and biological. CV Fania Food is Small to Medium Enterprises that run fisheries commodities processing of milkfish and squid diversification. Based on CCP determination decision tree, CCP of milkfish diversification are separating meat and spine, steaming, frying, and storing to -16°C step. CCP of squid diversification are separating meat and spine, frying and storing to -16°C .