

## RINGKASAN

**HERLINA MAWARDANI. Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Kerupuk Udang Dogol (*Metapenaeus Monoceros*) Berdasarkan CCP (*Critical Control Point*) di PT. Cassanatama Naturindo Semarang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech**

Udang merupakan komoditas andalan sektor perikanan yang sudah diekspor ke berbagai negara. Tingginya permintaan pasar menyebabkan pengolahan pasca panen menjadi sangat penting untuk diperhatikan, karena selain sifatnya yang mudah rusak dan membusuk, pengolahan juga dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk. Salah satunya dengan mengolah udang sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk udang. Kerupuk udang merupakan kerupuk yang dibuat dengan bahan baku utama tepung tapioka dan udang. Tahapan pembuatannya dimulai dari persiapan, processing, supply, potong dan tebar, pengeringan, sortasi, dan pengemasan (Afifah, 2015). Proses pengolahan tersebut harus dilakukan dan dikontrol secara intensif, sehingga jaminan mutu pangan dan kesehatan masyarakat terpenuhi.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017- 18 Januari 2018 di PT. Cassanatama Naturindo yang terletak di jalan Muktiharjo km 3, Kelurahan Muktiharjo Lor, Kecamatan Genuk, Semarang Jawa Tengah,. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan kerupuk udang yang sangat memperhatikan mutu produk yang dihasilkan.

Pengendalian mutu menjadi usaha perusahaan dalam mempertahankan mutu produk yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan sebelumnya, berdasarkan kebijakan perusahaan. Upaya pengendalian mutu yang dilakukan PT Cassanatama Naturindo didasarkan oleh CCP (*Critical Control Point*) selama proses produksi kerupuk udang, diantaranya bahan baku, pengukusan dan metal detector.