

RINGKASAN

TUBAGUS SYAHRIAL. Analisis Bahaya pada Produksi Udang PnD di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi. Dosen Pembimbing : Eka Saputra, S.Pi., M.Si.

Produk perikanan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dengan masalah mutu dan keamanan pangan. Hal ini disebabkan karena perikanan termasuk produk pangan yang sangat mudah rusak (*perishable food*), sehingga upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dan keamanannya menjadi hal yang harus diperhatikan. Proses analisa bahaya merupakan langkah penting yang dilakukan untuk mewujudkan keamanan pangan pada tiap industri pangan.

Praktek Kerja Lapang yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui bahaya signifikan dan pengendalian yang dilakukan pada pengolahan udang beku PnD di PT. Istana Cipta Sembada. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 hingga 18 Januari 2018. Pengambilan data dilakukan dengan metode partisipasi aktif, wawancara, observasi, serta studi pustaka.

Penentuan bahaya signifikan merupakan hasil akumulasi dari tingkat keakutan bahaya berdasarkan tingkat keparahan terhadap kesehatan dan kemungkinan timbulnya suatu bahaya tersebut pada proses produksi.

Bahaya signifikan pada pengolahan udang beku PnD di PT. Istana Cipta Sembada yaitu antibiotik, alergen (bahaya kimia), benda asing (bahaya fisika) dan peningkatan bakteri (bahaya biologi). Pengendalian yang dapat dilakukan terhadap bahaya signifikan yaitu monitoring kualitas bahan baku, pengecekan pelabelan produk, kalibrasi metal detector dan reproses produk yang terdeteksi terdapat benda asing, menjaga rantai dingin proses produksi, penerapan *personal hygiene* yang teratur, dan penggunaan air dan es dari sumber yang telah dilakukan pengujian mikrobiologi.