

**RINGKASAN**

**Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Pembekuan Ikan *Unicorn Leather Jacket (Aluterus Monoceros)* Di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi., M.Biotech.**

Ikan merupakan bahan pangan dari hasil tangkapan maupun budidaya yang memiliki sifat *perishable* atau mudah mengalami kerusakan. Dalam upaya mempertahankan mutu serta mencegah terjadinya kerusakan pada ikan biasanya dilakukan pengolahan atau pengawetan. Upaya yang bisa dilakukan untuk meminimalisir kerusakan produk serta menjamin keamanan mutu adalah dengan penerapan sistem HACCP. Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang ini adalah untuk mengetahui penerapan HACCP pada proses pembekuan ikan dengan metode *Contact Plate Freezing*.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017-18 Januari 2018 di PT. Karya Mina Putra Rembang, Jawa Tengah. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara dan partisipasi aktif.

HACCP merupakan sistem yang tidak bisa berdiri sendiri, sehingga diperlukan adanya *prerequisite* yang terdiri dari GMP dan SSOP. Pokok pembahasan penerapan SSOP meliputi keamanan air dan es, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan pangan, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian hama, dan penanganan limbah.

Penerapan HACCP di PT. Karya Mina Putra terdiri dari 12 langkah yang didalamnya termasuk 7 prinsip HACCP. Langkah HACCP terdiri dari penetapan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan, penentuan diagram alir, verifikasi diagram alir, analisa bahaya, penentuan CCP, penetapan batas kritis tiap CCP, penentuan sistem monitoring, penentuan tindakan koreksi, penetapan sistem verifikasi, dan penetapan dokumentasi.