

## RINGKASAN

**MOCH FAISAL, Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Udang Kupas Beku (*PTO Vannamei Shrimp Frozen*) Dengan Metode *Block Vacuum Pack* di PT.. Toxindo Prima, Cilacap, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Muhammad Arief, Ir., M.Kes.**

Udang merupakan salah satu komoditas ekspor perikanan Indonesia yang banyak diolah dalam bentuk udang beku. Produk udang segar beku sangat mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen serta mudah mengalami kerusakan yang dikarenakan komponen penyusunnya sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme sehingga diperlukan penanganan yang baik untuk mencegah resiko kerusakan terhadap pangan. Hal inilah yang mendasari perlunya suatu sistem pengawasan dan kontrol pada proses pengolahan udang beku *Peeled Tail On* untuk meminimalkan bahaya yang kemungkinan dapat ditimbulkan.

Sistem HACCP akan berjalan efektif dengan persyaratan yaitu adanya penerapan GMP (*good manufacturing practice*) dan SSOP (*sanitation standard operating procedure*) pada industri tersebut. Pokok Pembahasan penerapan GMP berkaitan dengan cara mengolah yang baik. Sedangkan penerapan SSOP yang dibahas diantaranya mengenai keamanan air dan es yang digunakan untuk proses produksi, Kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan, upaya pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cucitangan, sanitasi dan toilet, pelabelan dan penyimpanan bahan kimia, pengendalian hama, dan penanganan limbah.

Berdasarkan 12 langkah penerapan HACCP di PT. Toxindo Prima yang meliputi pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi penggunaan, penyusunan diagram alir proses, pemeriksaan bagan alir proses, analisis bahaya, penetapan CCP (*critical control point*), penetapan batas kritis, penentuan prosedur monitoring, tindakan koreksi, tindakan verifikasi, dan penetapan dokumentasi sudah dijalankan namun kurang baik dalam penerapannya. Hal ini terlihat dari

rendahnya tingkat pengawasan terhadap kesehatan dan kebersihan karyawan dalam menerapkan SSOP.

*Critical Control Point* di PT. Toxindo Prima yaitu pada proses penerimaan bahan baku, restan, *treatment*, pembekuan, deteksi logam, dan penyimpanan. Penerimaan bahan baku merupakan titik CCP karena kemungkinan terdapat kandungan bahan pencemar dalam bahan baku udang segar seperti antibiotik, lumut, maupun krikil dan pasir yang diperoleh saat pasca panen. Sedangkan untuk restan, *treatment*, pembekuan dan penyimpanan merupakan titik CCP yang perlu diperhatikan karena kemungkinan berbagai bakteri patogen dapat tumbuh karena penanganan yang kurang tepat yang akan berdampak pada proses selanjutnya. Selain itu pada proses pendeteksian logam juga menjadi titik CCP, karena kemungkinan pada tahap ini masih terdapat indikasi logam berat pada final produk.