

RINGKASAN

YUNITA SUPRAPTIN. *Critical Control Point (CCP)* pada Proses Pengolahan Bandeng Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina Semarang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

Salah satu produk perikanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan bandeng. Untuk mengatasi gangguan tulang dan duri pada ikan bandeng, ada suatu cara pengolahan khusus yang produknya disebut bandeng duri lunak. Penanganan pada produksi ikan bandeng duri lunak yang tepat dapat berupa penerapan sistem manajemen pengendalian bahaya yang digunakan dalam proses produksi suatu makanan yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Salah satu prinsip dari *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* yang sangat krusial dalam mengontrol bahaya pada produk adalah analisis *Critical Control Point (CCP)*, merupakan penentuan suatu titik kritis dalam alur proses produksi, dimana dalam suatu alur proses produksi terdapat potensi bahaya yang menimbulkan resiko sehingga perlu dilakukan pengendalian atau kontrol. Pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapang bertujuan untuk mengetahui *Critical Control Point (CCP)* pada proses produksi bandeng duri lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina Semarang.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Bandeng Juwana-Elrina, jalan Pandanaran, nomer 58, Randusari, Semarang Selatan, Kota Semarang, Jawa Tengah. Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif.

Proses produksi bandeng duri lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina terdiri dari penerimaan bahan baku (*Receiving*), pencucian, pengaraman, bahan baku disortir sesuai ukuran, ikan bandeng sebagian dimasak dan sebagian disimpan, ikan bandeng dikeluarkan dari *Cold Room* dan di *Thawing*, ikan bandeng dilumuri bumbu, persiapan pengukusan, pengukusan, proses pengangkatan ikan bandeng duri lunak, pendinginan, pengemasan. Berdasarkan analisis bahaya, *Critical Control Point (CCP)* pada proses produksi bandeng duri lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina terdapat pada tiga tahapan yaitu pengukusan, pendinginan, dan pengemasan. Masalah yang menjadi kendala dalam proses pengawasan *Critical Control Point (CCP)* di PT. Bandeng Juwana-Elrina adalah kesadaran karyawan untuk mengisi formulir pengawasan proses produksi bandeng duri lunak.

SUMMARY

YUNITA SUPRAPTIN. *Critical Control Point (CCP)* pada Proses Pengolahan Bandeng Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina Semarang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.

One fishery product that is often consumed by the community is milkfish. To overcome bone and thorn disruption in milkfish, there is a special processing method whose product is called soft thorn milkfish. The right handling of soft thorn milkfish production can be in the form of the application of a hazard control management system that is used in the process of producing food, namely Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). One of the crucial principles of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in controlling hazards in products is the Critical Control Point (CCP) analysis, which is the determination of a critical point in the production process flow, where there is a potential danger in the production process risk so control needs to be taken. The Field Work Practice aims to determine the Critical Control Point (CCP) in the production process of soft thorn milkfish at PT. Bandeng Juwana-Elrina Semarang.

This Field Work Practice was carried out at PT. Bandeng Juwana-Elrina, Pandanaran Street, number 58, Randusari, South Semarang, Semarang City, Central Java. The method used in this Field Work Practice is a descriptive method.

Soft thorn milkfish production process at PT. Juwana-Elrina Milkfish consists of Receiving of raw materials, Washing, Sorting, Milkfish Storage, Thawing, Condiment Lubrication, Steaming Preparation, Steaming, lift of soft thorn milkfish, Cooling, Packaging. Based on the hazard analysis, Critical Control Points (CCP) in the production process of soft thorn milkfish are in three stages, namely steaming, cooling, and packaging. Problems that become obstacles in the supervision process of Critical Control Points (CCP) at PT. Bandeng Juwana-Elrina is the awareness of employees to fill out the supervision forms for soft thorn milkfish production processes.