

**RINGKASAN**

**AISYATUL MARDIYYAH. Critical Control Point (CCP) pada Proses Produksi Kaki Naga Ikan Bandeng di CV Fania Food Yogyakarta. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P.**

Suatu perusahaan besar maupun kecil membutuhkan suatu standar keamanan pangan agar produk yang dihasilkan tidak merugikan konsumen. Salah satu standar keamanan yang diakui ialah *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP yang memiliki tahap penentuan Critical Control Point (CCP). Tujuan dari PKL ini adalah untuk dapat menentukan Critical Control Point (CCP) pada suatu proses produksi produk perikanan.

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019 di CV. Fania Food, Yogyakarta. Data yang diambil terdiri data primer dan sekunder yang diolah secara deskriptif. Teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Metode yang digunakan adalah metode penentuan CCP yang merupakan penentuan tahap yang memerlukan pengendalian untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi bahaya hingga tingkat yang dapat diterima. Pemilihan titik kendali kritis dibuat berdasarkan pada potensi bahaya yang teridentifikasi dari diagram alir. Berdasarkan pohon keputusan penentuan CCP, CCP pada produksi kaki naga ikan bandeng adalah pemisahan daging dan duri, pengukusan, dan penyimpanan pada suhu  $-16^{\circ}\text{C}$ .

## SUMMARY

**AISYATUL MARDIYYAH. Critical Control Point (CCP) of Milkfish Drumstick Product in CV Fania Food Yogyakarta. Academic Advisor Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi. M.P**

A large and small company need food safety standard to produce a product that would not harm consumer. One of food safety that approved is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) that have Critical Control Point (CCP) determination. The purpose of this PKL is to determination Critical Control Point in produce of fisheries product.

This PKL was held on 17<sup>th</sup> of December 2018 until 17<sup>th</sup> of January 2019 in CV. Fania Food, Yogyakarta. The data taken consisted of primary and secondary data which were processed descriptively. The technique of collecting data were by observing, interviewing, and active participation.

The method use was CCP determination. This step needed to prevent, eliminate, or reduce hazard up to acceptable level. The selection of critical control point was choosen base hazard of flowchart. Based on CCP determination decision tree, CCP of milkfish drumstick product are separating meat and spine, steaming, and storing to -16°C step.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan beserta laporannya di CV. Fania Food Yogyakarta dengan lancar tanpa adanya kendala yang berarti. Laporan ini tersusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan di CV. Fania Food Yogyakarta dari 17 Desember 2018 s/d 17 Januari 2019. Penulis ucapkan terima kasih yang tak terhingga pada orang tua dan keluarga yang telah mendo'akan, mendidik dan memberikan motivasi serta semangat hingga terselesaikannya Praktek Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini masih belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan Laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga Laporan ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya bagi Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya guna kemajuan serta perkembangan ilmu dan teknologi dalam bidang perikanan, terutama Teknologi Hasil Perikanan.

Yogyakarta, 11 Januari 2019

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang ini melibatkan banyak pihak yang sangat penting bagi penulis, oleh karena itu penulis banyak mengucapkan terima kasih dan rasa hormat kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
3. Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S .Pi., M.P. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan sejak pengusulan proposal hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang dan memberikan masukan yang positif dan motivasi.
4. Ibu Dr. Rr. Juni Triastuti S.Pi., M.Si. dan Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi S.Pi., M.P. selaku dosen penguji praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Heru Pramono S.Pi., M. Biotech. selaku dosen wali yang telah memberikan motivasi dan masukan selama perwalian.
6. Ibu Hani Kusdaryanti, SE. selaku Pimpinan CV. Fania Food Yogyakarta, Mbak Mila selaku Bagian Administrasi CV. Fania Food, dan Mas Heru selaku bagian pengemasan dan distribusi CV. Fania Food.

7. Bude Sumiyem selaku Kepala Produksi CV. Fania Food, Bude Jumiwati selaku Kepala Pengendalian Mutu CV. Fania Food, dan bude-bude lainnya selaku tim produksi CV. Fania Food
8. Kedua orang tua, kedua adik yaitu Gagah dan Zahir, nenek dan seluruh keluarga yang telah member motivasi dan dukungannya.
9. Nadhila, Safira, Maulani, Winona, Kirana, Agata, Alfian, Dimas, Fadhillah dan teman-teman satu lokasi magang selaku sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan motivasi.
10. Teman-teman satu lokasi PKL CV. Fania Food yang selalu saling membantu yaitu Kharis, Hakim, Nadhim, Rafif, dan Tyo yang memberi semangat dan kenangan yang berkesan selama PKL.
11. Seluruh staf pengajar dan pendidikan Fakultas Perikanan dan Kelautan.
12. Semua pihak yang telah memberikan do'a dan kelancaran agar Laporan ini dapat terselesaikan tepat waktu.

Surabaya, 25 Februari 2018

Penulis