

Kusna Aririn. NIM 210351100053. Analisis Penerapan HACCP Pada Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Malabaricus*) Bentuk Natural Non Gas CO Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi-Pasuruan. Dibawah bimbingan Prof. Dr. Ir. Muhammad Zainuri, M.Sc.

ABSTRAK

Ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) banyak ditemukan melimpah di laut Arafura, perairan Situbondo, Probolinggo, dan Pasuruan yang ditangkap menggunakan pancing *long line* dasar merupakan spesies ikan yang banyak digunakan sebagai komoditi ekspor dalam bentuk *fillet* natural yaitu merupakan potongan daging yang utuh berbentuk lempengan panjang dan rata yang dipotong secara sejajar dengan tulang belakang ikan dan tanpa perlakuan gas CO sebagai pewarna merah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP pada proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan mempelajari alur proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah, hasil *critical control point* pada penerapan HACCP, dan mengetahui hasil uji *Salmonella*, *E. coli*, *Coliform* produk *fillet* ikan kakap merah beku bentuk natural non gas CO setelah penerapan HACCP. Penelitian dilakukan di PT. Inti Luhur Fuja Abadi dengan mengamati dan berpartisipasi aktif pada setiap alur proses produksi, observasi, wawancara pada karyawan produksi, staff dan dokumentasi serta uji mikrobiologi di laboratorium internal PT. ILUFA. Hasil penelitian terdapat 18 alur produksi yaitu penerimaan bahan baku, penampungan sementara, pencucian I, penyisikan, pencucian II, pemfilletan, pencabutan duri, perapihan, penentuan ukuran dan mutu produk, penimbangan, pencucian III, pengelapan, pembungkusan dan penyusunan pan, pembekuan, pendeteksi logam, penimbangan, pengemasan dan pengkodean, penyimpanan beku, *stuffing* dan CCP pada penerapan HACCP tersebut yaitu tahapan deteksi serpihan logam, penimbangan, pengemasan dan pengkodean, serta dilakukan uji mikrobiologi pada produk jadi dengan mendapatkan hasil negatif *Salmonella*, *E. coli*, dan *Coliform*. Penelitian ini memberikan informasi penting dalam memberikan pedoman praktis penerapan HACCP produksi *fillet* ikan kakap merah beku dan dasar bagi pengambilan kebijakan dalam merumuskan regulasi dan program pendukung untuk meningkatkan implementasi HACCP di industri pengolahan ikan.

Kata kunci : *Fillet*, Kakap merah, HACCP, ILUFA

Kusna Aririn. NIM 210351100053. Analysis of the Application of HACCP in the Process of Freezing Red Snapper Fillets (*Lutjanus Malabaricus*) Natural Form Non Gas CO at PT. Inti Luhur Fuja Abadi-Pasuruan. Under the Guidance of Prof. Dr. Ir. Muhammad Zainuri, M.Sc.

ABSTRACT

Red snapper (*Lutjanus malabaricus*) is found abundantly in the Arafura sea, the waters of Situbondo, Probolinggo, and Pasuruan which are caught using a basic long line fishing rod is a species of fish that is widely used as an export commodity in the form of natural fillets, which are intact pieces of meat in the form of long and flat plates that are cut parallel to the spine of the fish and without CO gas treatment as a red dye. This study aims to analyse the application of HACCP in the freezing process of red snapper fillets by studying the flow of the red snapper fillet freezing process, the results of critical control points in the application of HACCP, and knowing the test results of Salmonella, E. coli, Coliform frozen red snapper fillet products in the form of natural non-CO gas after the application of HACCP. The research was conducted at PT Inti Luhur Fuja Abadi by observing and actively participating in each production process flow, observation, interviews with production employees, staff and documentation and microbiological tests at the internal laboratory of PT ILUFA. The results of the study there are 18 production flows, namely receiving raw materials, temporary storage, washing I, conditioning, washing II, filling, removing thorns, flattening, determining the size and quality of the product, weighing, washing III, darkening, wrapping and pan preparation, freezing, metal detection, weighing, packaging and coding, frozen storage, stuffing and CCPs on the application of HACCP are the stages of metal flake detection, weighing, packaging and coding, and microbiological tests were carried out on the finished product with negative results for Salmonella, E. coli, and Coliform. coli, and Coliform. This research provides important information in providing practical guidelines for the implementation of HACCP in the production of frozen red snapper fillets and the basis for policy making in formulating regulations and supporting programmes to improve HACCP implementation in the fish processing industry.

Key words: *Fillet, Red snapper, HACCP, ILUFA*