

Syahda Nabilatul Camelia. NPM. 210331100015. Analisis Potensi Risiko Ketidakthalalan Pada Produksi Petis Menggunakan Metode *Failure Mode Effect Analysis (FMEA)* (Studi Kasus Produsen Petis XYZ Klampis Bangkalan) dibawah Bimbingan Dr. Iffan Maflahah, S.TP., M.Si. dan Dian Faridah Asfan, S.T, M.T

ABSTRAK

Produsen petis ikan XYZ di Kecamatan Klampis merupakan salah satu Produsen petis di Bangkalan yang memproduksi petis ikan dengan bahan baku ikan pindang. Produsen petis XYZ Klampis ini memiliki permasalahan bahwa produk yang dipasarkan belum mendapatkan sertifikasi halal dan nomor P-IRT. Oleh karena itu, langkah awal Produsen tersebut perlu melakukan identifikasi potensi risiko yang menyebabkan kehalalan produk diragukan. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengevaluasi potensi risiko kehalalan produk petis di Produsen petis XYZ serta memberikan usulan perbaikan proses produksi di Produsen petis XYZ menggunakan metode *5W+1H*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa berdasarkan metode *FMEA* terdapat tiga potensi risiko ketidakthalalan tertinggi yaitu pertama pada proses pengadaan bahan baku dengan potensi risiko transportasi *supplier* tidak dalam keadaan bersih dan suci dari najis, memungkinkan digunakan untuk mengangkut bahan non halal yang merupakan potensi prioritas pertama dengan nilai *RPN* 40. Kedua pada proses pengemasan dengan potensi risiko menggunakan bahan kemasan yang diragukan kehalalannya yang merupakan potensi prioritas kedua dengan nilai *RPN* 36. Ketiga pada proses penyimpanan bahan baku dengan potensi risiko proses penyimpanan bahan baku pada *freezer* tercampur antara bahan baku produksi dengan bahan pribadi lainnya atau bahan yang diragukan kehalalannya yang merupakan potensi prioritas ketiga dengan nilai *RPN* 25. Usulan perbaikan yang dapat diterapkan oleh Produsen petis XYZ Klampis tersebut adalah mengadakan sosialisasi dan memberikan edukasi kepada seluruh tenaga kerja dan nelayan yang terkait *SOP* dalam produk halal, menyusun bahan kemasan yang diperbolehkan dan dilarang, melakukan penjadwalan pemeriksaan atau *controlling freezer* setiap hari serta jika pemilik usaha belum mampu membeli *freezer* tambahan, bisa gunakan sekat atau wadah khusus dan memberikan label pada bahan halal serta melakukan pembersihan secara berkala pada *freezer*.

Kata Kunci : *FMEA*, Petis Ikan, Potensi Risiko Kehalalan, *5W+1H*.

Syahda Nabilatul Camelia. NPM. 210331100015. Analisis Potensi Risiko Ketidakhalalan Pada Produksi Petis Menggunakan Metode *Failure Mode Effect Analysis (FMEA)* (Studi Kasus Produsen Petis XYZ Klampis Bangkalan) dibawah Bimbingan Dr. Iffan Maflahah, S.TP., M.Si. dan Dian Faridah Asfan, S.T, M.T

ABSTRACT

XYZ fish petis craftsmen in Klampis District are one of the petis craftsmen in Bangkalan who produce fish petis using pindang fish as the raw material. XYZ Klampis petis craftsmen have a problem that the products marketed have not received halal certification and P-IRT number. Therefore, the initial step for these craftsmen is to identify potential risks that cause the halalness of the product to be doubted. The purpose of this study is to explore the potential risk of halalness of petis products in XYZ petis craftsmen and to provide suggestions for improving the production process in XYZ petis craftsmen using the 5W + 1H method. The results of this study indicate that based on the FMEA method, there are three potential risks of the highest non-halalness, namely the first in the raw material procurement process with the potential risk of supplier transportation not being clean and pure from impurities, allowing it to be used to transport non-halal materials which is the first priority potential with an RPN value of 40. Second, in the packaging process with the potential risk of using packaging materials whose halalness is questionable which is the second priority potential with an RPN value of 36. Third, in the process of storing raw materials with the potential risk of the process of storing raw materials in the freezer being mixed between production raw materials with other personal materials or materials whose halalness is in doubt, which is the third priority potential with an RPN value of 25. The proposed improvements that can be implemented by the XYZ Klampis petis craftsmen are to conduct socialization and provide education to all workers and fishermen related to SOPs in halal products, compile permitted and prohibited packaging materials, schedule daily freezer checks or controls, and if the business owner is not yet able to buy an additional freezer, they can use a special partition or container and label the halal materials and clean the freezer regularly.

Keywords: FMEA, Fish Paste, Potential Halal Risk, 5W+1H