

ACHMAD RAIHANDHANI NPM. 170331100067. Analisis Titik Kritis Kehalalan Kerupuk Amplang Ikan Tenggiri Di UD. SARINA Metode HACCP Kabupaten Sumenep. Di bawah Dr. Ir. Raden faridz, MP dan Iffan mafilah, STP.,M.Si

ABSTRAK

Ikan Tenggiri (Scomberomorus commerson) adalah jenis ikan laut yang banyak ditemukan di berbagai daerah perlautan, namun di Indonesia ikan ini paling banyak ditemukan di Gorontalo. Pengawetan pada ikan perlu dilakukan untuk menjaga kualitas ikan, karena dengan pengawetan yang benar dan baik dapat memungkinkan agar ikan tersebut dapat didistribusikan ke tempat lain. Kata halal berasal dari bahasa Arab. Kehalalan merupakan hal yang paling penting bagi umat muslim. Kehalalan adalah suatu keharusan bagi umat muslim untuk beribadah, agar senantiasa di jalan yang benar. Kerupuk amplang adalah makanan ringan seperti kerupuk yang sudah sangat populer dan kerupuk amplang makanan yang di produksi UD. Sarinah yang berada di desa kertasada kabupaten sumenep. Bahan utamanya adalah daging ikan yang diolah bersama tepung, telur, dan bumbu-bumbu. Tepung yang umumnya digunakan adalah tepung sagu atau tepung tapioka. Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui titik kritis kehalalan pada proses produksi produk kerupuk amplang yang berada di UD ibu sarinah, Desa kertasada, Kec. Kalianget, dan untuk mengetahui potensi terjadinya cemaran pada produk kerupuk amplang di UD Kerupuk ibu sarinah, Desa Kertasada, Kec. Kalianget. Penelitian ini dilaksanakan di UD. Sarinah pembuatan kerupuk amplang yang bertempat di Desa kertasada, Kecamatan Kalianget, Kabupaten Sumenep. Penelitian ini dilakukan pada bulan April sampai bulan Mei 2021. Titik kritis pada bahan bahan yang digunakan pada proses pengolahan kerupuk amplang ikan tenggiri minyak goreng dan plastik (belum ada label halal). Titik kritis pada peralatan diperhatikan dengan melakukan pencucian secara berkala untuk menjaga kehalalan pada produk tersebut.

Kata Kunci : Halal, Ikan Tenggiri, Kerupuk amplang.

ACHMAD RAIHANDHANI NPM. 170331100067. Analysis of the Halalness of Mackerel Fish Amplang Crackers at UD. SARINA HRACCP Method, Sumenep Regency. Supervised by **Dr. Ir. Raden faridz, MP** or **Iffan maflahah, STP.,M.Si**

ABSTRACT

Mackerel (*Scomberomorus commerson*) is a type of marine fish that is commonly found in various marine areas, but in Indonesia this fish is most commonly found in Gorontalo. Preservation of fish needs to be done to maintain the quality of fish, because with proper and good preservation it is possible for the fish to be distributed to other places. The word halal comes from Arabic. Halal is the most important thing for Muslims. Halal is a must for Muslims to worship, so that they are always on the right path. Amplang crackers are snacks such as crackers which are already very popular and amplang crackers are food produced by UD. Sarinah, who is in the village of Kertasada, Sumenep Regency. The main ingredient is fish meat which is mixed with flour, eggs, and spices. The flour that is generally used is sago flour or tapioca flour. This study aims to determine the critical point of halalness in the production process of amplang crackers in UD Ibu Sarina, Kertasada Village, Kec. Kalianget, and to determine the potential for contamination of amplang cracker products at UD Kerupuk Ibu Sarina, Kertasada Village, Kec. Kalianget. This research was conducted at UD. Sarinah makes amplang crackers which is located in Kertasada Village, Kalianget District, Sumenep Regency. This research was conducted from April to May 2021. The critical point is the ingredients used in the processing of mackerel fish amplang crackers, cooking oil and plastic (there is no halal label yet). Critical points on equipment are considered by doing regular washing to maintain the halalness of the product.

Keyword : *Halal, Crackers, Mackerel Fish, Amplang Crackers.*