

**PENETAPAN *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) PADA PROSES
PRODUKSI RAJUNGAN KALENG *CLAW SEAWINGS* CAN 16 Oz di PT
PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA LAMPUNG PLANT**

Oleh

Moch Fadli Herdiyanto

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan diekspor ke berbagai negara dalam bentuk segar, beku, dan produk kaleng. Salah satu cara pengolahan rajungan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dengan pengalengan rajungan. PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant merupakan perusahaan yang bergerak dalam usaha pengalengan rajungan untuk pemasaran ke luar negeri. Proses pengolahan rajungan kaleng di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant yaitu: Penerimaan bahan baku, Sortasi, Pengecekan akhir, Pengecekan Logam, Pengisian dan penimbangan, pencampuran, pengalengan dan pemvakuman, pasteurisasi, pendinginan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dingin, uji produk akhir, dan ekspor. PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant telah menerapkan sistem keamanan pangan HACCP yaitu dengan pembentukan tim HACCP, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi penggunaan, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, analisis bahaya, penetapan CCP, penetapan batas kritis, menyusun prosedur pemantauan, menyusun tindakan perbaikan, menyusun penetapan verifikasi, dokumentasi.

Kata Kunci : Rajungan, HACCP