

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu potensial kekayaan Negara Indonesia yaitu wilayah laut, daratan, bumi dan kekayaan alam lainnya. Serta potensi sumber daya alam yang begitu besar tersebut dapat memberikan kontribusi terhadap siklus kehidupan masyarakat pada umumnya. Rajungan merupakan salah satu kekayaan laut yang dijadikan mata pencaharian oleh sebagian masyarakat yang berada didaerah pinggir laut. Selain hasilnya yang sangat menjanjikan karena daging rajungan tersebut dijadikan bahan ekspor ke berbagai negara didunia dan daging rajungan merupakan jenis makanan yang populer dan mempunyai harga yang cukup mahal (Sumitro dkk, 2019).

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi yang dikespor ke berbagai negara dalam bentuk segar, beku atau produk kaleng. Daging rajungan memiliki kelebihan berupa kandungan protein yang cukup tinggi serta tersusun oleh asam amino yang mendekati pola kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia (Aeni dan Nurhidajah, 2012). Rajungan dapat ditangkap hampir diseluruh perairan di Indonesia dan umumnya banyak dijumpai di daerah padat nelayan seperti di perairan Selat Sunda, laut Jawa, laut Sulawesi, perairan Selat Makassar, dan laut Flores (Sulkifli dkk, 2009).

Rajungan merupakan komoditi perikanan yang bersifat *perishable food* (mudah rusak dan membusuk). Pembusukan akan segera terjadi setelah rajungan mati jika tidak dilakukan penanganan pasca panen dan pengolahan dengan baik. Penyebab turunnya mutu daging rajungan adalah karena aktivitas enzim dan bakteri. Sifat rajungan yang mudah rusak dan busuk akan menimbulkan masalah pada pendistribusian, terutama keperluan ekspor yang memiliki sistem persyaratan mutu yang ketat. Permasalahan ini dapat diatasi dengan cara penanganan yang baik sejak awal rajungan mulai dari dipanen dan dilakukan proses pengolahan. Standar mutu rajungan yaitu keadaan hidup atau segar, dan tidak *moulting* (tidak berganti kulit), tidak berbau asing (bau minyak tanah,

amoniam, detergen, sabun, dan lain- lain), dan daging tidak dalam keadaan lunak atau hancur (Purwaningsih dkk., 2005).

Standar kualitas daging rajungan dijadikan bahan baku untuk pasteurisasi (*pasteurized crab meat*) adalah daging rajungan yang memiliki kualitas *excellent* atau *first grade* dengan kriteria: (1) kenampakan: bersih, cemerlang dan seragam (2) bau: spesifikasi rajungan segar, tajam (3) tekstur: padat kompak (4) rasa: sangat manis, sedangkan untuk kriteria daging rajungan matang yang tidak diterima atau *second grade* adalah (1) kenampakan: kurang cemerlang dan terdapat serpihan *shell* (2) bau: mengarah ke netral (3) tekstur: kurang kompak, lembut (4) rasa: manis (Yusuf, 2007).

Salah satu pengolahan rajungan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi adalah dengan cara pengalengan. Pengalengan rajungan merupakan salah satu cara untuk mencegah produk perikanan dari pembusukan, dan untuk mempertahankan nilai gizi produk rajungan. Indonesia menjadi negara pengekspor rajungan di berbagai negara dengan tujuan antara lain Singapura, Malaysia, China, Jepang dan beberapa negara Eropa, dan Amerika khususnya Amerika Serikat (Salichaty dkk, 2016).

PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant memiliki 2 divisi untuk pengolahan produk hasil perikanan yaitu divisi *crab meat* untuk area pengolahan pasteurisasi rajungan kaleng dan divisi *value added* untuk produk nilai tambah seperti cumi – cumi, udang, dan hasil perikanan lainnya. Produk yang dihasilkan oleh PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant sangat banyak, salah satunya produk rajungan kaleng *claw seawings* can 16 Oz. Terdapat 12 tahap proses pengolahan rajungan kaleng produk *claw seawings* can 16 Oz yaitu penerimaan bahan baku, sortasi, pengecekan akhir, pendeteksi logam, pengisian percampuran, penimbangan, pengalengan dan pemberian kode, pasteurisasi, pendinginan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dingin, pengecekan produk akhir, kemudian ekspor. Di setiap proses tersebut terdapat CCP (*Critical Control Point*) yaitu tahapan yang dimana jika tidak diawasi dengan baik, maka akan menimbulkan produk yang tidak aman sehingga membuat produktivitas menjadi menurun. Oleh karena itu

diperlukan pengawasan pada CCP pada tahap proses produksi rajungan kaleng *claw seawings* can 16 Oz agar mencegah kerusakan pada produk *claw seawings* can 16 Oz.

1.2 Tujuan

Tujuan penyusunan laporan tugas akhir ini adalah untuk mempelajari penetapan *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi rajungan kaleng *claw seawings* can 16 Oz di PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant.

1.3 Kontribusi

1. Bagi Akademisi, dapat mengetahui penetapan CCP (*Critical Control Point*) pada proses produksi rajungan kaleng *claw seawings* can 16 Oz di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant.
2. Bagi Perusahaan, dapat mempertahankan kualitas proses produksi rajungan kaleng *claw seawings* can 16 Oz di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant.
3. Bagi Penulis dapat menambah pengetahuan yang didapat selama melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di perusahaan.

1.4 Keadaan Umum Perusahaan

1.4.1 Sejarah Umum Perusahaan

PT. Phillips Seafood Indonesia merupakan perusahaan Amerika yang terkenal dalam bidang perikanan dengan produk utama yaitu daging rajungan (*crab meat*). Perusahaan PT. Phillips Seafood Indonesia didirikan berdasarkan Akta notaris Sujipto, SH pada tanggal 22 April 1993 dengan akta nomor 112. Akta tersebut mengalami perubahan dengan notaris yang sama pada tanggal 25 April 1994 No. 165 yang berhubungan dengan maksud dan tujuan perusahaan serta perubahan struktur modal. Adapun anggaran dasar pendirian PT. Phillips Seafood Indonesia telah mendapat pengesahan dari Menteri Kehakiman Republik Indonesia dengan surat keputusan nomor : C2-83240 HT.01.01 tahun 1994. PT Phillips Seafood Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dalam usaha pengalengan rajungan untuk pemasaran ke luar negeri. Sampai saat ini PT.

Phillips Seafood Indonesia sudah cukup banyak tersebar luas keberbagai daerah di Indonesia, diantaranya Lampung, Medan, Pematang, Pasuruan, Sulawesi, dan Ketapang (Kalimantan Barat). PT Phillips Seafood Indonesia yang berada di Provinsi Lampung didirikan pada tanggal 29 Oktober 1998 dengan alamat perusahaan di Jl. Ir. Sutami Km. 7 Campang Raya, Tanjung Karang Timur, Bandar Lampung 35212.

1.4.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Lokasi perusahaan berada di kawasan industri Jl. Ir. Sutami Km. 7 Campang Raya, Tanjung Karang Timur, Bandar Lampung 35212, Indonesia. Luas area lahan $\pm 9800 \text{ m}^2$ yang memiliki bangunan dengan terdiri dari 2 blok. Blok 1 merupakan bangunan utama PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant terdiri dari ruang kantor, gudang, laboratorium, mushola dan ruang yang berkaitan langsung dengan proses produksi rajungan. Bangunan produksi terbagi menjadi 2 bagian yaitu area produksi *crab meat* memiliki luas area lahan proses $\pm 2.000 \text{ m}^2$ dan area *value added* memiliki luas area lahan proses $\pm 1.200 \text{ m}^2$. Area produksi *crab meat* merupakan area khusus sebagai tempat proses rajungan untuk dijadikan sebagai produk rajungan kaleng (*can*), *plastic cup*, dan *rajungan bag*. Area *value added* merupakan area khusus sebagai tempat pengolahan daging rajungan, cumi – cumi, dan udang untuk diolah menjadi produk jadi (*ready food*). Blok 2 merupakan bangunan terpisah yang terdiri dari kantin, ruang arsip, tempat parkir, tempat pengolahan limbah, ruang bahan kimia dan poliklinik.

1.4.3 Visi dan Misi Perusahaan

Visi perusahaan adalah berkomitmen untuk melayani pelanggan dengan produk asli (otentik), bermutu, aman, legal, biaya efektif serta halal bagi pelanggan yang membutuhkan produk halal dengan menjunjung tinggi hak asasi manusia dan etika usaha.

Misi perusahaan yang ditujukan untuk :

1. Melakukan perbaikan yang berkelanjutan serta penerapan sistem manajemen keamanan dan mutu pangan terus menerus.

2. Menentukan sasaran dan tujuan yang terukur serta meninjaunya secara regular melalui tinjauan manajemen.
3. Mengembangkan budaya mutu internal.
4. Membina hubungan yang produktif dengan pelanggan dan pemasok.
5. Memproduksi produk yang halal secara konsisten sesuai dengan syariat islam.

1.4.4 Struktur Organisasi

PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant dipimpin langsung oleh *General Manager* yang pelaksanaannya dibantu oleh *Production Manager* di bagian lapangan, dengan bantuan supervisor dari masing – masing bagian. Setiap supervisor dari masing – masing bagian bertanggung jawab kepada *Production Manager*. Bagian produksi dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Quality Assurance (QA)* termasuk *Quality Control (QC)*, *Operator Production*, *Production Planning & Inventory Control (PPIC)* , *Human Resources Development (HRD)* dan *Technical and Maintenance (TM)*, serta bagian administrasi dan laboratorium. Bagian – bagian tersebut memiliki tugas masing – masing.

Quality Assurance (QA) bertugas merancang perencanaan prosedur jaminan kualitas produk, menafsirkan dan menerapkan jaminan kualitas, mengevaluasi kecukupan standar jaminan kualitas produk, mendokumentasikan audit internal dan jaminan kualitas lainnya, mengumpulkan dan menyusun data kualitas statistik dan menganalisis data untuk mengidentifikasi area untuk sistem perbaikan mutu.

Quality Control (QC) bertugas langsung ke arah pengawasan mutu mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk jadi. Dalam penerapannya tugas QA dan QC saling berhubungan, dimana tugas QA yaitu menyusun dan menganalisis standar kualitas yang akan diterapkan selama proses produksi dan produk jadi, sedangkan QC bertugas menerapkan dan mengawasi penerapan standar kualitas yang telah ditetapkan oleh QA selama proses produksi berlangsung.

Bagian *Production* bertugas melaksanakan proses dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, hingga produk sudah jadi, pengemasan serta penyimpanan. Bagian *Human Resources Development* (HRD) bertugas dalam ketenagakerjaan, penyediaan, dan pengaturan sumber daya manusia serta pengembangan dan kesejahteraan karyawan. *Production Planning & Inventory Control* bertugas melakukan pengadaan barang, bahan baku, mengatur pemesanan impor maupun ekspor barang dan jasa. Bagian *Technical & Maintenance* (TM) bertugas mengawasi jalannya mesin dan memperbaiki mesin yang rusak. Bagian administrasi dan keuangan bertugas menyelesaikan pekerjaan yang berkaitan dengan pembukuan, kas, dan bank. Bagian laboratorium bertugas melakukan *quality checking* melalui *sampling* bahan baku dan produk akhir untuk dilakukan pengujian secara fisik, kimiawi, dan mikrobiologi. Struktur organisasi PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant dapat dilihat pada Lampiran 1.

1.4.5 Bahan Baku

Bahan baku rajungan di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant memiliki dua jenis yaitu *crab meat* dan *crab cook*. *Crab meat* yaitu daging rajungan rebus yang telah dikupas atau dilakukan pengambilan oleh *supplier*. Sedangkan *crab cook* adalah bahan baku rajungan utuh yang telah dilakukan perebusan. Bahan baku berasal dari Pulau Jawa, Medan, Bangka Belitung, dan daerah di Provinsi Lampung seperti Rawajitu dan Seputih (Seputih Surabaya, Way Seputih, Dan lain lain). Selain itu bahan baku juga *disupply* oleh petambak rajungan di PT. Phillips Seafood yang berada di Negara Yunani dalam bentuk rajungan utuh.

1.4.6 Produk PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant

PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant memiliki dua divisi yang menghasilkan produk berbeda, yaitu divisi *crab meat* dan divisi *value dded*. Divisi *crab meat* memiliki beberapa produk daging rajungan dengan tiga jenis kemasan yaitu kaleng, *cup*, dan *bag*. Produk kaleng memiliki 2 jenis *brand* yaitu *blackcan* dan *seawings can*, produk *cup* memiliki 1 *brand* yaitu *blackcan*, dan produk *bag* adalah produk daging rajungan beku (*frozen crab meat*). Produk

blackcan, seawings, dan cup terdiri dari beberapa jenis daging rajungan diantaranya, *jumbo, backfin, special, claw meat* dan *claw finger*. Produk *value added (VA)* memiliki produk olahan *seafood* dengan bahan baku diantaranya, udang, cumi, dan rajungan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Rajungan (*Portunus pelagicus*)

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah sejenis kepiting laut yang terdapat di perairan Indonesia yang biasa ditangkap di perairan Bali, pantai selatan Jawa Timur, pantai utara Jawa Timur, daerah Lampung, daerah Medan, dan Kalimantan Barat. Rajungan telah banyak diminati masyarakat baik dalam negeri maupun luar negeri, sehingga harga rajungan relatif mahal. Manfaat rajungan sebagai bahan pangan berupa daging rajungan kaleng yang berkualitas tinggi dan memiliki protein yang cukup tinggi.

Rajungan merupakan hewan sejenis kepiting yang mempunyai sepasang kaki renang yang digunakan untuk mendayung, cangkangnya bertekstur kasar dan lebar yang mempunyai proyeksi di setiap sudutnya, rajungan juga memiliki capit yang panjang dan ramping. Rajungan merupakan binatang aktif, namun ketika sedang tidak aktif atau dalam keadaan tidak melakukan pergerakan, rajungan akan diam didasar perairan sampai kedalaman 35 meter dan hidup membenamkan diri dalam pasir pantai, berlumpur, hutan bakau, dan batu karang, akan tetapi sekali – kali rajungan juga dapat terlihat berenang dekat permukaan (Mizards, 2009).



Gambar 1. Rajungan

Sumber: <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Rajungan,2021>

Klasifikasi rajungan (*Portunus pelagicus*) menurut Suwignyo Mirzards (2009) adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Animalia*
Fillum : *Arthropoda*
Kelas : *Crustacea*
Sub Kelas : *Malacostraca*
Ordo : *Eucaride*
Sub Ordo : *Decapoda*
Famili : *Portunidae*
Genus : *Portunud*
Species : *Portunus pelagicus..*

Menurut Juwana dan Romimohtarto (2000) cangkang rajungan mempunyai pinggiran samping depan yang bergerigi dan jumlah giginya sembilan buah. Perut rajungan terlipat kedepan dibawah karapas. Perut rajungan betina melebar dan membulat penuh embelan yang berguna untuk menyimpan telur. Rajungan berkembang biak dengan bertelur setelah disimpan didalam lipatan perut. Rajungan berwarna dasar kebiru – biruan dan bercak – bercak putih terang pada jantan, sedangkan betina memiliki warna dasar kehijauan dengan bercak putih agak suram, perbedaan warna putih ini terlihat jelas pada rajungan dewasa. Supitnya kokoh, dan duri jantan mempunyai ukuran yang lebih besar dan lebih panjang dari betina. Menurut (Juwana dan Kasijan, 2000) rajungan mempunyai kesamaan dengan kepiting, yaitu :

1. Merupakan satu famili atau satu suku yaitu Portunidae
2. Karapasnya mempunyai pinggiran samping depan yang bergerigi dan jumlah giginya sembilan buah
3. Perut atau abdomen terlipat kedepan dibawah karapas

Perbedaan antara perut rajungan jantan dengan rajungan betina adalah :

- a. Perut rajungan jantan : sempit dan meruncing kedepan.
- b. Perut rajungan betina : melebar dan membulat penuh dengan embelan yang berguna.
- c. Cara berkembang biak dengan bertelur, telur yang sudah dibuahi disimpan di dalam liputan abdomen.

Perbedaan rajungan (*portunus pelagicus*) dengan kepiting (*Scylla serrata*) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbedaan morfologi rajungan dengan kepiting

No	Bagian Tubuh	Rajungan (<i>Portunus Pelagicus</i>)	Kepiting (<i>Scylla serrate</i>)
1	Cangkang / Karapas	Melebar Kesamping	Bulat
2	Kaki bercapit	Panjang dan ramping	Pendek dan gemuk
3	Capit	Tidak begitu kuat	Sangat Kuat
4	Warna karapas	- Jantan: warna dasar biru dengan bercak – bercak putih - Betina : warna dasar hijau kotor dengan bercak – bercak putih	- Jantan dan betina memiliki warna sama yaitu polos, hijau kecoklat – coklatan
5	Tempat hidup	Laut	- Hutan bakau di lubang – lubang - Pematang tambak pantai

Sumber: Juwana dan Kasijan (2000).

Daging rajungan mempunyai nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan komposisi lemaknya, hasil perikanan (termasuk rajungan) dapat digolongkan menjadi tiga golongan yaitu : golongan kandungan lemak rendah (kurang dari 2-3 %), golongan berlemak medium (2-5%), dan golongan berlemak tinggi dengan kandungan lemak antara 6-20 %. Rajungan, tiram, udang, ikan mas, ekor kuning, lemuru, dan salmon termasuk dalam hasil perikanan golongan medium (sedang) (Winarno, 1993).

Komposisi proksimat daging rajungan antara jantan dan betina dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Analisis Kimia Daging Rajungan

Jenis komoditi	Protein (%)	Lemak (%)	Air (%)	Abu (%)
Rajungan (jantan)	16,85	0,10	76,78	2,04
Rajungan (betina)	16,17	0,35	81,27	1,82

Sumber : Balai Bimbingan Pengujian Mutu Hasil Perikanan,1995

Rajungan yang masih segar memiliki penampakan bersih, tidak beraroma busuk, dagingnya putih mengandung lemak berwarna kuning, dan bebas dari bahan kimia. Daging rajungan yang mulai membusuk terlihat dari warna kulitnya

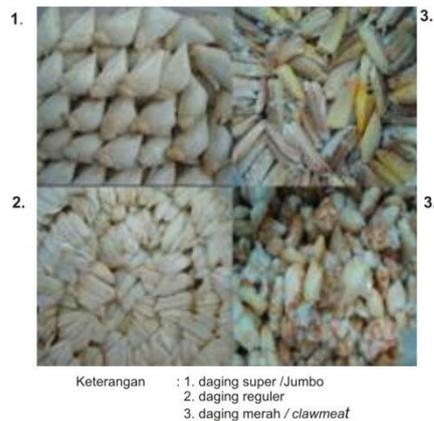
yang pucat, terbuka dan merenggang, daging pun mengering, dan tak terdapat lagi cairan dalam kulit, warna daging berubah kehitam-hitaman dan berbau busuk (Ricky,2007).

Menurut Phillips Seafoods dalam Mizards, 2009 penggolongan daging rajungan dapat dibagi menjadi lima jenis daging yaitu:

1. *Colossal* (daging putih jumbo) merupakan jaringan terbesar yang berhubungan dengan kaki renang.
2. *Backfin* (daging putih) yang merupakan jumbo kecil dan pecahan dari daging jumbo.
3. *Special* (daging putih) merupakan daging yang berada disekitar badan yang berupa serpihan – serpihan.
4. *Claw meat* (daging merah) merupakan daging dari bagian kaki sampai capit dari rajungan.
5. *Claw finger* (daging merah) merupakan bagian dari capit rajungan bersama dengan bagian *shell* yang dapat digerakkan.

Menurut Balai Bimbingan Pengujian Mutu Hasil Perikanan dalam Mirzads (2009), daging rajungan yang diperoleh biasanya digolongkan menjadi tiga tingkatan mutu/kualitas yaitu:

- a. Mutu 1 (daging super/jumbo), merupakan daging yang terletak di bagian bawah (berhubungan dengan kaki renang) berbentuk gumpalan besar berwarna putih.
- b. Mutu 2 (daging reguler), yaitu daging badan yang berupa serpihan – serpihan, terletak disekat-sekat rongga badan berwarna putih.
- c. Mutu 3 (daging merah/*clawmeat*), yaitu daging rajungan yang beradadi kaki dan capit, berwarna putih kemerahan.



Gambar 2. Daging rajungan yang sudah dikupas
Sumber : (<http://gambar.iklanmax.com/20081219/214360/daging-rajungan.jpg>). 2021

Keterangan

1. Daging Jumbo
2. Daging Reguler
3. Daging Merah

Daging rajungan di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant dibagi menjadi 5 bagian utama daging yaitu :

1. *Jumbo*

Grade *jumbo* (Gambar 3) merupakan daging rajungan yang paling mahal, jumbo merupakan daging yang terbesar dibandingkan dengan daging rajungan yang lainnya. Grade *jumbo* dapat dilihat pada Tabel 3.



Gambar 3. Daging jumbo dan posisi daging jumbo

Sumber : www.phillipsfoods.com dan www.onecrab.com.2021

Tabel 3. *Grade* daging jumbo

No	Grade	Ukuran (gram)
1	<i>Colossal</i>	≥ 10
2	<i>Jumbo</i>	4,5 – 10
3	<i>Undersize</i>	3,5 – 4.5

Sumber : www.phillipsfoods.com. 2021

2. *Backfin*

Backfin merupakan daging rajungan berwarna putih berasal dari pecahan daging *Jumbo*. Apabila daging *grade jumbo* pecah atau rusak (broken/lunak) maka dimasukkan ke *grade backfin*.



Gambar 4. Daging *backfin* dan posisi daging *backfin*
Sumber : www.phillipsfoods.com, 2021

3. *Flower*



Gambar 5. Daging *flower*
Sumber : www.phillipsfoods.com, 2021

4. *Special*

Special merupakan daging rajungan yang berasal dari pecahan *grade flower* dan *backfin*.



Gambar 6. Daging rajungan *special* dan posisi *special* di tubuh rajungan
Sumber : www.phillipsfoods.com dan www.onecrab.com

5. *Claw Meat*

Claw meat adalah daging yang berwarna merah pada rajungannya yang notabeneanya berbeda dengan *grade* rajungan lain, yang dimana posisi daging tersebut terletak pada alat gerak itu sendiri. Gambar daging rajungan *claw meat* dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Daging rajungan *claw meat*
Sumber : www.phillipsfoods.com. 2021

Mutu didefinisikan sebagai sekelompok sifat atau faktor pada komoditas yang dapat membedakan masing – masing satuan dari suatu barang serta mempunyai pengaruh yang nyata dalam menentukan tingkat pemuas atau dapat penerimaan konsumen terhadap barang tersebut (Damayanthi dan Mudjajanto, 1995).

Mutu produk perikanan sebagian besar ditentukan berdasarkan penampilan, keseragaman, tidak adanya cacat, dan penyimpangan, selain itu memiliki karakter yang baik dan normal pada tekstur, rasa, dan bau (Winarno,1993). Dikatakan pula bahwa produk perikanan yang berkualitas tinggi memiliki bau yang samar – samar dan tidak tajam, kulitnya bersinar atau mengkilap atau tidak keruh, serta apabila dipotong nampak segar dan tidak kering.

Rajungan segar memiliki ciri – ciri diantaranya yaitu bersih, berbau harum, daging putihnya mengandung lemak dan berwarna kuning dan bebas dari pengawet kimia, sedangkan daging rajungan yang sudah busuk dapat dilihat dari kulitnya yang terbuka dan merenggang, daging telah mengering dan tidak terdapat lagi cairan dalam kulit, sedangkan warna daging mungkin berubah, agak asam dan berbau busuk (Moeljanto,1992).

Kemunduran mutu daging rajungan ditandai oleh terjadinya perubahan cita rasa dan bau, dimana daging rajungan segar mempunyai bau dan rasa segar khusus, manis dengan *taste* yang enak dimana kondisi suhu tinggi maupun rendah, maka daging akan banyak terbentuk rongga – rongga sehingga rasa khas

akan hilang atau berkurang diikuti oleh oksidasi lemak yang menyebabkan perubahan bau, cita rasa serta diikuti perubahan tekstur daging. Penurunan mutu tersebut dapat dicegah dengan cara mempercepat proses pengolahan (Badan Bimbingan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 1995). Penyebab lain yaitu apabila rajungan hidup terlalu lama bertahan dalam bubu penangkapan, maka dagingnya akan menjadi lembek dan warnanya kekuningan (Water and Flobby dalam Moeljanto, 1992). Selain itu resitan (penyimpanan) yang kurang baik dapat menyebabkan terjadinya perubahan tekstur daging. Daging menjadi lembek bahkan membubur (*mushy*), bau dan rasa khas rajungan hilang (PT. Phillips Seafoods Indonesia, 1997). Tekstur daging yang tidak memenuhi *grade* (standar) akan menyebabkan daging rajungan tersebut di *reject*.

2.2 *Critical Control Point (CCP)*

CCP adalah kunci untuk mengeliminasi bahaya yang teridentifikasi. CCP (*Critical Control Point*) merupakan suatu tahapan proses dimana jika tidak terawasi dengan baik maka dapat menimbulkan tidak amannya pangan, kerusakan, dan risiko kegiatan ekonomi. CCP (*Critical Control Point*) ini dideterminasikan setelah diagram alir yang sudah teridentifikasi potensi *hazard* (bahaya) di setiap tahap produksi dan tindakan pencegahannya (Winarno, 2012).

CCP dapat diidentifikasi dengan menggunakan pengetahuan tentang tahap produksi dan semua potensi bahaya yang signifikan dari analisis bahaya serta tindakan pencegahan yang ditetapkan. Akan tetapi penetapan lokasi CCP hanya dengan keputusan dari analisa signifikan bahaya dapat menghasilkan CCP yang lebih banyak daripada yang seharusnya diperlukan.

Untuk menentukan dimana seharusnya CCP yang benar, *Codex Alimentarius Commission* GL/32 1998, telah memberikan pedoman yaitu diagram keputusan CCP yang dapat dilihat pada Gambar 8. Pohon keputusan merupakan pertanyaan logis yang menanyakan setiap bahaya yang signifikan. Jawaban dari setiap pertanyaan akan memfasilitasi dan membawa tim HACCP untuk menentukan apakah CCP atau bukan. Penggunaan pohon keputusan dapat membawa pola pikir analisa yang terstruktur dan memberikan jaminan pendekatan yang konsisten pada setiap tahap dan setiap bahaya yang teridentifikasi (Winarno, 2012).