

EVALUASI KETIDAKSESUAIAN PADA *CRITICAL CONTROL POINT* (CCP) PENGOLAHAN PRODUK *CRAB CAKE* DI PT PHILLIPS SEAFOOD INDONESIA LAMPUNG PLANT

Oleh

Aisyah Putri Salsabila

ABSTRAK

PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant merupakan perusahaan multinasional yang berasal dari negara Amerika yang bergerak dalam bidang perikanan. Komoditas perikanan umumnya memiliki sifat *perishable* atau mudah rusak. Sehingga sifat tersebut dapat menyebabkan pangan menjadi tidak aman. Untuk itu dapat dilakukan penerapan sistem HACCP pada proses pengolahannya. Salah satu prinsip yang penting dalam sistem keamanan pangan HACCP adalah titik kendali kritis atau CCP yang menjadi kunci dalam mengurangi atau menghilangkan bahaya yang teridentifikasi. Penulisan tugas akhir bertujuan untuk mengevaluasi ketidaksesuaian pada CCP berdasarkan penerapan dan batas kritis yang telah ditetapkan oleh PT Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant pada pengolahan produk *crab cake*. Metode yang digunakan untuk mendapatkan data yaitu dengan wawancara dan observasi menggunakan laporan ketidaksesuaian berdasarkan kaidah PLOR (*problem, location, objective, dan reference*). Pengolahan produk *crab cake* yaitu penerimaan bahan baku, sortasi, sortasi *black light*, pencampuran (*mixing*), masa tunggu (*holding*), penimbangan adonan, pembentukan (*forming*), pembekuan (*freezing*), pemeriksaan berat (*weight checking*), pengemasan dan pelabelan, pendeteksi logam (*metal detecting*), penyimpanan dingin (*cold storage*), dan pengiriman. Proses pengolahan tersebut terdapat tiga tahap yang menjadi CCP, yaitu pada tahap penerimaan bahan baku, pengemasan dan pelabelan, dan pendeteksi logam (*metal detecting*). CCP yang terdapat pada pengolahan produk *crab cake* tersebut ditemukan tiga ketidaksesuaian mayor. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan oleh suhu bahan baku yang tidak sesuai, tidak dicantumkannya informasi alergen pada label kemasan, dan adanya potongan alat pada produk serta efektivitas alat yang menurun. Pengendalian yang dilakukan oleh perusahaan untuk menghilangkan ketidaksesuaian, yaitu, menginformasikan kepada senior supervisor QC untuk memastikan suhu bahan baku yang tidak sesuai untuk dipisahkan, dilakukan pengecekan kelengkapan informasi alergen pada label kemasan sebelum label kemasan digunakan, dan pengecekan terhadap alat secara berkala dalam mininjau kelayakan alat saat digunakan.

Kata Kunci: *crab cake, critical control point, rajungan*