

ABSTRAK

Makanan adalah salah satu pokok kebutuhan manusia, dimana makanan itu harus memenuhi persyaratan bagi kesehatan. Adapun persyaratan makanan yang baik untuk kesehatan diantaranya bersih, memiliki kandungan gizi yang cukup, higienis, dan tidak tercampur dengan bahan berbahaya. UD Puspitasari merupakan salah satu usaha produksi pindang terbesar di Juwana, pabrik ini mampu memproduksi ikan dari mulai 17ton/hari – 20ton/hari total semua ikan. Pabrik ini mempunyai beberapa jenis pindangan yaitu ikan salem, ikan layang, dan ikan tongkol. Analisa awal karena adanya keluhan konsumen yang merasa dirugikan setelah mengonsumsi pindangan dari pasar. Permasalahan yang ada pada UD Puspitasari yaitu masih dengan proses tradisional, juga banyak debu dan tempat proses produksi yang masih banyak sela untuk kotoran dan debu masuk, ruangan proses produksi yang masih terbuka, alat produksi yang jarang dipantau, dan juga pakaian karyawan yang belum sesuai dengan standar pengolahan makanan. Hasil laboratorium yang didapatkan bahwasanya pindang yang dihasilkan belum sesuai dengan SNI ,khususnya pada Angka Lempeng Total (ALT). Pada proses perbaikan yang digunakan untuk mengatasi permasalahan yang ada di UD Puspitasari menggunakan , *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Setelah dilakukan analisa menggunakan HACCP ditemukan beberapa bagian kritis(CCP) yang perlu penanganan dan perbaikan. CCP ada pada bahan baku, pencucian, pengelompokan, reyeng, pemindangan, pengeringan, dan pengiriman. Penanganan pada bahan baku adalah penentuan *supplier* yang menjamin keamanan, pada pencucian sanitasi alat dan air yang digunakan, pada reyeng pemilihan pengrajin yang spesifik, pada pemindangan sanitasi alat yang digunakan, pengiriman seharusnya menggunakan standard pengiriman. Untuk keseluruhan yang harus dilakukan UD Puspitasari adalah pembuatan ruang tertutup untuk semua stasiun kerja dan penataran pegawai untuk menggunakan pakaian dan atribut sesuai dengan standar pangan.

Kata Kunci : UD Puspitasari, Proses Produksi,*higienis*, *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dan Keamanan Pangan.

ABSTRACT

Food is one of the basic human needs, where food must meet the requirements for health. As for food requirements that are good for health, among others, are clean, have sufficient nutritional content, are hygienic, and are not mixed with harmful ingredients. UD Puspitasari is one of the biggest booster producers in Juwana, this factory is able to produce fish from 17ton / day - 20ton / day in total all fish. This factory has several types of stewards, namely salmon, laying fish, and tuna. The initial analysis is due to complaints from consumers who feel disadvantaged after consuming snacks from the market. The problems that exist at UD Puspitasari are still with the traditional process, also a lot of dust and a lot of production process places that are still interrupted for dirt and dust in the entrance, the production process room that is still open, production equipment that is rarely monitored, and also the clothes of employees who are not suitable with food processing standards as well as laboratory results obtained that the resulting pindang is not in accordance with SNI, especially in the Total Plate Numbers (ALT) and Escherichia coli. In the improvement process that is used to overcome the problems that exist in UD Puspitasari use, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). After an analysis using HACCP found several critical parts (CCP) that need handling and improvement. CCP is in raw materials, washing, grouping, reyang, screening, drying, and shipping. Handling of raw materials is the determination of suppliers that guarantee safety, in the sanitary washing of tools and water used, in reyang the selection of specific craftsmen, in the sanitation measures used, shipping should use shipping standards. For the whole thing that must be done UD Puspitasari is making closed spaces for all work stations and upgrading employees to use clothing and attributes in accordance with food standards.

Keywords: UD Puspitasari, Production Process, hygienic, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), and Food Saft