

ABSTRAK

Saprin Hayade. NIM 632 408 063. Penyusunan Program *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Beku Tanpa Kepala Di PT XX Gorontalo. Dibawah bimbingan Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Faiza A. Dali S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan menyusun program HACCP berdasarkan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih beku tanpa kepala di PT. XX Gorontalo. Waktu penelitian bulan Maret sampai Mei 2014 di lokasi PT.XX dan LPPMHP. Bahan yang dianalisis yaitu es, udang segar, udang beku dan air cucian udang. Metode penelitian meliputi studi kasus pada penelitian pendahuluan dan observasi pada penelitian utama. Penelitian utama yaitu studi kelayakan unit pengolahan, penelitian utama yaitu analisis bahaya meliputi *Coliform* pada es, udang segar, udang beku dan air cucian; analisis pH pada air cucian serta analisis suhu pusat udang beku. Hasil penelitian diperoleh berdasarkan analisis bahaya ditemukan *Coliform* es 22 APM/mL, udang segar 225 APM/g, udang beku 64AMP/g, air cucian udang <3APM/mL. Nilai pH air cucian udang 7, serta suhu pusat udang beku -16°C. Program GMP yang harus diperbaiki yaitu langit-langit ruang pengolahan, fasilitas toilet, sarana perlengkapan pengolahan, laboratorium, ruang penyimpanan, proses pengolahan. Program SSOP yang perlu diperbaiki yaitu sanitasi pembuatan es, fasilitas pencucian tangan dan toilet, proses pengolahan, kesehatan karyawan. Berdasarkan diagram pengambilan keputusan HACCP ditemukan titik-titik kritis (CCP) yang perlu dikontrol pada proses pengolahan yaitu penyortiran, pencucian udang tahap I, II, III serta proses pembekuan.

Kata kunci: Pengolahan, udang beku, HACCP, GMP, SSOP.