

Titik Pengendalian Kritis (TKK) dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan "MJ" Kabupaten Semarang Tahun 2016

Trifany Arlita Prihandini – 25010112120059

(2016 - Skripsi)

Keamanan dan kehalalan pangan merupakan syarat yang harus dipenuhi oleh setiap produk pangan yang akan diedarkan dan dikonsumsi masyarakat. Titik Kendali Kritis (TKK) merupakan sistem yang dapat diterapkan oleh industri pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman dan terhindar dari cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologi yang dapat merugikan konsumen. Sistem ini juga digunakan untuk menentukan kehalalan produk pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis titik kendali kritis dan kehalalan produk nugget ikan "MJ" Kabupaten Semarang. Sampel dalam penelitian ini adalah nugget ikan dan Manager Puncak Perusahaan yang berjumlah satu orang. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif digunakan untuk uji kandungan *Escherichia coli*, formalin, serta uji kandungan kadar air dan pH nugget ikan yang dilakukan di Balai Laboratorium Kesehatan Provinsi Semarang. Hasil penelitian kuantitatif tersebut menunjukkan kandungan *Escherichia coli* pada ikan nila sebanyak $150\mu\text{/g}$, negatif pada air, serta dibawah $3\mu\text{/g}$ pada produk akhir. Hasil uji kimia menunjukkan bahwa nugget ikan tidak mengandung formalin, kadar air sejumlah 49,53% dan pH sebesar 4,00%. Metode kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan komitmen manager puncak perusahaan, mengidentifikasi titik kendali kritis dalam proses produksi, menggambarkan kondisi peralatan dan lingkungan kerja, serta mendeteksi kehalalan nugget ikan "MJ". Hasil penelitian kualitatif tersebut menunjukkan bahwa dalam produksi Nugget Ikan "MJ" terdapat dua titik kendali kritis keamanan pangan yaitu proses pengukusan dan penyimpanan serta terdapat dua titik kendali kritis halal yakni pada proses penanganan bahan baku dan penyimpanan. Pada penelitian ini, nugget ikan "MJ" disimpulkan tidak jelas status kehalalannya karena menggunakan bahan kritis halal yang tidak bersertifikat halal.

Kata Kunci: hazard analysis critical control point, keamanan pangan, kehalalan pangan, sistem jaminan halal, nugget ikan