

Alberta Pratiwi

Implementas HACCP pada Pengolahan Ikan Asap untuk Industr...

Sources Overview

8%

OVERALL SIMILARITY



repository.unika.ac.id

INTERNET

8%

Excluded search repositories:

None

Excluded from document:

Bibliography

Quotes

Citations

Small Matches (less than 8 words)

Excluded sources:

None

1 Seminar Nasional Tahunan IX Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, 14 Ju 2012**1**
PB-23 Implementas: HACCP pada Pengolahan Ikan Asap untuk Industri Skala Kecil di Semarang**Inneke Hantoro dan Rika Pratiwi**
Fak. Teknologi Pertanian UNIKA SOEGIJAPRANATA

Ikan merupakan salah satu hasil laut yang banyak diolah di Semarang. Beberapa hasil olahan ikan yang banyak dijumpai diantaranya adalah ikan asap. Kedua jenis produk ini telah menjadi bagian dari santapan sehari-hari. Pengolahan produk ini banyak dilakukan oleh industri skala kecil di Semarang. Mempertimbangkan bahwa ikan asap merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan terkontaminasi dan kondisi pengolahan di industri skala kecil yang minim penerapan sanitasi, maka perlu dilakukan studi tentang analisis bahaya selama proses produksi dan penentuan titik pengendalian proses untuk meminimalkan risikokontaminasi. Observasi proses pengasapan mulai dari proses perolehan bahan baku hingga proses produksi dilakukan pada produsen ikan asap di Tambak Lorok Semarang. Berdasarkan prinsip analisa dengan pendekatan HACCP dilakukan analisa bahaya yang signifikan dan pengujian mikroba kontaminan yang bersifat patogen pada sampel. Berdasarkan hasil observasi dan analisa kontaminan, dilakukan penentuan titik pengendalian proses dan validasi metode pengendalian yang dapat direkomendasikan untuk produsen ikan asap skala kecil. Validasi metode pengendalian ini dilakukan melalui simulasi pembuatan ikan asap di laboratorium. Berdasarkan hasil observasi di lapangan, pemilihan bahan baku ikan dan proses pengasapan ikan merupakan titik kritis yang berpengaruh pada keamanan ikan asap yang dihasilkan. *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri patogen yang teridentifikasi pada proses pembuatan ikan asap. Bakteri ini dapat berasal dari kontaminasi bagian tubuh orang yang melakukan penanganan. Suhu pengasapan yang tidak merata dapat menyebabkan bakteri ini tetap berada di produk ikan asap (40 cfu). Penggunaan asap cair pada konsentrasi dan lama perendaman yang tepat (3% selama 20 menit) dapat mereduksi dan mengeliminasi bakteri patogen tersebut pada ikan asap.

Kata kunci : HACCP, ikan asap, ikan asin, Semarang