

RINGKASAN

MOH. AFIFURROHMAN. Pengendalian Residu Antibiotik Kloramfenikol pada Bahan Baku Produk Rajungan Pasteurisasi di PT Pan Putra Samudra Cirebon. *The Control of Chloramphenicol Antibiotic Residues in The Raw Material of Pasteurization Crab Products at PT Pan Putra Samudra Cirebon*. Dibimbing oleh IKA RESMEILIANA.

Rajungan (*Portunus pelagicus*) salah satu hasil laut Indonesia telah menjadi komoditi andalan ekspor Indonesia ke berbagai negara di dunia. Ketatnya penetapan persyaratan produk, dilakukan untuk mengurangi berbagai ancaman kesehatan yang ditimbulkan. Salah satu penyebab ditolaknya produk rajungan Indonesia yaitu adanya kontaminan kloramfenikol.

Kloramfenikol merupakan antibiotik dengan spektrum kegunaan yang luas dalam membunuh bakteri. Dilarangnya penggunaan senyawa ini dikarenakan senyawa ini tidak mudah diurai oleh tubuh dan juga akan bersifat toksik bagi tubuh. Batas standar maksimal residu antibiotik kloramfenikol pada produk hewani sebesar 0,3 ppb. PT Pan Putra Samudra merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil laut dengan mengolah daging rajungan pasteurisasi. Kegiatan PKL di PT Pan Putra Samudra, difokuskan pada pengendalian residu antibiotik kloramfenikol pada bahan baku serta pengaruh-pengaruh yang menyebabkan proses tidak terkendali. Proses pengumpulan data dilakukan dengan diskusi, wawancara, observasi, partisipasi aktif diruang produksi, serta studi literatur.

Pengendalian kloramfenikol pada bahan baku dilakukan dengan mengukur jumlah residu antibiotik kloramfenikol pada daging rajungan. Pengukuran dilakukan dengan metode ELISA (*Enzyme Linked Immunosorbent Assay*). Prinsipnya dengan reaksi antigen-antibodi akan menghasilkan kromogen berwarna yang diukur absorbansinya sehingga kadar kloramfenikol dalam daging dapat dideteksi. Hasil pengujian menunjukkan rata-rata jumlah residu kloramfenikol pada bahan baku yang dikirimkan ke perusahaan dari ketiga *mini plant* masih dalam standar perusahaan. Analisis sebab-akibat menggunakan diagram ishikawa. Faktor-faktor yang mengakibatkan tingginya residu kloramfenikol pada bahan baku yaitu lingkungan, pekerja, serta peralatan dan bahan pembersih. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan oleh *mini plant* yaitu perawatan dan pemeliharaan sarana dan prasarana pengolahan, penyuluhan dan pembinaan mengenai isu kloramfenikol beserta sumber-sumbernya, dan memberikan peringatan-peringatan terhadap pekerja, menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak berkarat, dan penataan yang baik, serta menggunakan bahan pembersih yang telah memiliki sertifikat *food grade*, tidak berwarna, tidak meninggalkan residu kimia atau meminta rekomendasi perusahaan. Tindakan pencegahan dan pengendalian yang dilakukan PT Pan Putra Samudra yaitu pemilihan bahan baku yang memiliki mutu baik, pengecekan suhu daging, pengujian mikrobiologi, organoleptik, dan kloramfenikol, *holding* untuk bahan baku yang mengandung residu antibiotik kloramfenikol melebihi standar perusahaan, dan melakukan penyuluhan dan pembinaan terhadap pekerja dan *mini plant*.

Kata kunci : kloramfenikol, *mini plant*, pengendalian.