

RINGKASAN

SRI SUSANTI NURAENI. *Vulnerability Assessment and Critical Control Point* Bahan Rajungan Pasteurisasi di PT Pan Putra Samudra, Cirebon. *Vulnerability Assessment and Critical Control Point of Pasteurized Crab Material at PT Pan Putra Samudra, Cirebon*. Dibimbing oleh Mrr LUKIE TRIANAWATI.

Vulnerability Assessment And Critical Control Points (VACCP) merupakan sistem keamanan pangan untuk mengidentifikasi kerentanan dari rantai pasok pangan dan perilaku tidak jujur pemasok yang bertujuan menipu konsumen dengan motivasi untuk keuntungan ekonomi yang berakibat pada kerusakan keaslian makanan dan minuman. VACCP merupakan salah satu bagian dari sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan bersama dengan HACCP dan TACCP. PT Pan Putra Samudra adalah perusahaan yang bergerak mengelola daging rajungan menjadi *pasteurized crabmeat*. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mempelajari proses perencanaan VACCP 4 bahan baku yaitu daging rajungan (*Portunus pelagicus*), *Sodium Acid Phosphosphate* (SAPP), es batu dan kemasan kaleng.

Pemalsuan daging rajungan yang sering sengaja dilakukan yaitu substitusi spesies misalnya daging rajungan (*Portunus pelagicus*) diganti dengan daging kepiting bakau (*Scylla serrata*). Pemalsuan SAPP yang terjadi adalah pelabelan yang tidak sesuai dengan isinya, contohnya ketidaksesuaian tanggal kadaluwarsa. Contoh pemalsuan es batu adalah *supplier* mengirim es batu yang terbuat dari air yang tidak sesuai dengan standar air minum. Pemalsuan pada kaleng yaitu penggantian dimensi kemasan kaleng oleh *supplier*.

Proses perencanaan VACCP terdiri dari pembentukan tim, identifikasi potensi pemalsuan, penilaian resiko, pengendalian resiko, dokumentasi dan peninjauan secara berkala. Perencanaan VACCP yang dilakukan fokus pada identifikasi potensi pemalsuan, penilaian resiko pemalsuan dan pengendalian resiko pemalsuan. Proses penilaian resiko dengan mengidentifikasi kemungkinan terjadi serta dampak yang ditimbulkan dengan menggunakan matriks *vulnerability* versus *impact*. Hasil penilaian resiko tersebut akan menentukan tindakan pengendalian yang harus dilakukan untuk mencegah pemalsuan tersebut.

Hasil identifikasi daging rajungan, SAPP, es batu dan kemasan kaleng berdasarkan *food fraud terminology* terdiri dari beberapa jenis potensi pemalsuan antara lain: *substitution, concealment, mislabelling dan unapproved enhancements*. Hasil penilaian resiko terhadap potensi pemalsuan menunjukkan bahwa tidak ada bahan baku yang menjadi V-CCP. Tindakan pengendalian yang dilakukan adalah pengecekan surat jalan, *CoA*, pengisian form pengecekan mutu dan pengujian bahan baku pemasok oleh lab eksternal. Adapun saran perbaikan dalam penerapan VACCP yaitu adanya edukasi terhadap karyawan mengenai *food fraud* dan peringatan kepada *supplier* apabila kerap melakukan kecurangan contohnya seperti menghentikan kerja sama dengan *supplier* tersebut.

Kata kunci : *pasteurized crabmeat*, pemalsuan, resiko, VACCP

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.