

Pelatihan HACCP Bagi Taruna Taruni Program Studi Teknik Pengolahan Produk Perikanan (TPPP) Politeknik KP Bitung TA 2017/2018



Foto bersama Direktur dengan para Pembantu Direktur, Dosen dan peserta pelatihan HACCP taruna Program Studi Teknologi Pengolahan Produk Perikanan usai acara pembukaan.

Dalam bidang pengolahan produk perikanan, keamanan pangan bagi konsumen dan produsen selaku pengolah produk perikanan sangatlah penting. *Skill* dalam memastikan produk aman bagi konsumen dan pelaksanaan produksinya aman menjadi syarat mutlak.

Banyak kejadian di masyarakat terjadinya keracunan makanan, baik karena makanan yang dikonsumsi memang sudah tidak layak, karena makanan tersebut mengandung unsur-unsur berbahaya maupun karena makanan yang dikonsumsi tidak higienis.

Hal hal tersebut diatas perlu untuk diantisipasi dan juga dihindari secara bersama-sama antar *stakeholder* yang ada sehingga kedepan kejadian seperti itu tidak terjadi lagi atau paling tidak kita semua bisa meminimalisir terulangnya kejadian tersebut di masyarakat.

Politeknik KP Bitung sebagai salah satu unsur pendidikan tinggi lingkup KKP memperhatikan hal tersebut. Sebagai salah satu langkah kongkretnya adalah dilaksanakannya sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) bagi para taruna dan taruni Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung

program studi Pengolahan Produk Perikanan (TPPP).

Kegiatan sertifikasi HACCP ini dilaksanakan di Kampus Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung pada tanggal 4 sampai dengan 7 Juni 2018. Penyelenggaraan kegiatan sertifikasi merupakan buah kerjasama yang baik antara Politeknik KP Bitung dan Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu (BKIPM-KKP). Dalam kegiatan tersebut diberikan pelatihan mengenai keamanan pangan, pengelolaan maupun manajemen dalam proses produksi yang baik pada industri pengolahan dan hal lainnya mengenai HACCP.



Pembukaan Kegiatan Sertifikasi HACCP Politeknik KP Bitung

Kegiatan pembukaan dibuka langsung oleh Direktur Politeknik KP Bitung, Ir. Adi Suseno, M.Si. Pada sambutan pembukaan kegiatan, Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung secara langsung menyampaikan bahwa dengan kegiatan sertifikasi HACCP ini para peserta dapat meningkatkan skill dan pengetahuannya yang akan menjadi modal di masa depan, lebih lanjut Beliau juga menekankan pentingnya memperhatikan HACCP dalam pengolahan produk, terutama produk perikanan yang mudah sekali mengalami kemunduran mutu. Selain itu Direktur juga menyampaikan rasa

terimakasih kepada semua pihak yang telah bersama-sama mensukseskan kegiatan ini dari awal sampai dengan akhir kegiatan nantinya.

Kegiatan sertifikasi HACCP ini diikuti oleh semua taruna dan taruni program studi Pengolahan Produk Perikanan.



Pengalungan kartu tanda peserta secara simbolis Oleh Direktur Poltek KP Bitung kepada perwakilan peserta.

Selepas mengikuti kegiatan, para peserta akan mendapatkan sertifikat HACCP. Sertifikat HACCP yang mereka peroleh diserahkan ketika wisuda Tahun Akademik 2018/2019 yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2018. Dengan telah diteruskannya sertifikat HACCP tersebut maka para peserta dianggap sudah memahami mengenai HACCP dan mampu menerapkan dalam bidang industri pengolahan produk perikanan maupun bidang lainnya terkait dengan keamanan pengolahan produk.

Kehadiran mereka di dunia industri maupun dunia usaha semoga menjadi jawaban dari banyaknya masalah pada keamanan pengolahan produk perikanan di Indonesia khususnya maupun di luar negeri pada umumnya.