

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan hasil laut dan perikanan yang melimpah. Perikanan di Indonesia memiliki kedudukan yang sangat penting baik dari segi ekonomi, sosial, budaya, dan wawasan nusantara. Perikanan merupakan sumber pendapatan bagi berjuta-juta nelayan, petani ikan, pengolah ikan, dan pedagang ikan. Setiap tahun perikanan juga menyumbang dolar-dolar Amerika dalam bentuk devisa serta membuka peluang-peluang kerja dalam memberikan sumbangsih mereka dalam pembangunan nasional.

Gurita memiliki kandungan gizi yang tidak kalah tinggi dengan komoditi lainnya. Bagi masyarakat maju, makanan tidak hanya sekedar memberi rasa kenyang dan nikmat saja tetapi harus mempunyai kadungan gizi yang tinggi, keamanan produk, dan jaminan mutu yang baik. LANE (dalam budyanto dan sugiarto, 1997) menjelaskan bahwa Gurita (*Octopus spp.*) termasuk kelas Cephalopoda (kepala berkaki) suku *Octopodidae* marga *Octopus* dari filum *Moluska* yang merupakan marga yang paling terkenal di antara marga-marga dari kelas *Cephalopoda*. Marga ini terdiri atas lebih kurang 150 jenis yang hidup hampir di seluruh laut di dunia, dari laut tropis sampai kutub utara dan kutub selatan. Gurita (*Octopus spp.*) merupakan hewan yang hidup hampir di seluruh laut, dari laut tropis sampai kutub utara dan selatan. Di Jepang, Spanyol, Italia, Filipina dan di pesisir pantai timur India, penduduknya banyak yang memanfaatkannya sebagai lauk untuk dimakan. Gurita merupakan satu komoditi perikanan yang mudah sekali mengalami kemunduran mutu. Dalam waktu yang sangat singkat gurita akan menjadi busuk. Mengingat kondisi yang demikian maka harus dilakukan upaya penanganan yang tepat agar tidak mengalami kemunduran mutu (Wikipedia, 2010).

Berbagai cara pengawetan ikan telah banyak dilakukan, tetapi sebagian di antaranya tidak mampu mempertahankan sifat-sifat ikan yang alami. Salah satu cara mengawetkan ikan yang tidak merubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan (Murniyati dan Sunarman, 2000). Gurita merupakan bahan

makanan yang mudah rusak (*perishable*), karena mengandung banyak air dalam tubuhnya. Salah satu cara yang umum digunakan adalah metode pembekuan, salah satunya adalah metode pembekuan cepat menggunakan mesin *Individual Quick Freezing* (IQF), dimana suhu pembekuan yang digunakan adalah -30°C , dengan waktu kurang lebih 1 jam.

Seiring dengan perkembangan teknologi saat ini, memberikan dampak positif bagi perkembangan industri pangan di Indonesia seperti adanya peningkatan persyaratan mutu agar berkualitas dan aman untuk konsumen. Keamanan makanan adalah kondisi yang menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit dan keracunan pada konsumen. Dalam penjaminan mutu produk yang dihasilkan, perusahaan pengolahan pangan harus menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP).

Graha S (dalam Sutikno, 2017) menyatakan bahwa Di dalam GMP akan memberikan penjelasan mengenai cara memproduksi makanan yang baik yang meliputi semua rantai proses produksi makanan, mulai dari persiapan produksi hingga konsumen akhir dengan menekankan pengawasan yang ketat terhadap hygiene pada setiap tahap dan menyarankan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk meningkatkan keamanan dari produk itu sendiri. GMP merupakan persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di semua industri terutama industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang memiliki 2 mutu baik dan aman secara konsisten. Oleh karena itu, dasar dan prinsip dari GMP perlu dimengerti dengan baik dan diterapkan secara konsisten pada praktek perusahaan sehari-hari.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang olahan makanan khususnya hasil perikanan seperti udang dan gurita beku. Berlokasi di Desa Labanasem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang

1.2.1 Tujuan Umum

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, secara umum memiliki tujuan sebagai berikut :

- 1) Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapang pada kondisi yang sebenarnya.
- 2) Mahasiswa dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktek lapang.

1.2.2 Tujuan Khusus

Sedangkan tujuan khusus dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

- 1) Mengetahui dan melakukan tahapan pengolahan pembekuan gurita.
- 2) Memahami dan dapat menjelaskan aspek - aspek atau faktor - faktor penting dalam pembekuan gurita.
- 3) Mengetahui sistem penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Istana Cipta Sembada berdasarkan PERMENPER RI Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kegiatan

1.3.1 Lokasi dan Waktu

Lokasi Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada, terletak di Dusun Krajan RT 02/01, Desa Labanasem, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada dimulai pada tanggal 02 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 30 Desember 2019. Dengan kegiatan meliputi seluruh proses produksi yang ada di dalam pabrik.

1.3.2 Jadwal Kegiatan

Jadwal kegiatan Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada dilaksanakan pada tanggal 02 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 30 Desember 2019, dimana prosedur kegiatan telah ditentukan oleh pembimbing lapang. Mahasiswa yang melaksanakan Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada berjumlah 3 orang, dimana masing – masing mahasiswa memiliki jadwal yang berbeda – beda. Setelah pertengahan jadwal magang mahasiswa

diberi kebebasan untuk fokus di bagiannya masing- masing sesuai judul laporan yang diminatinya.

1.4. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Istana Cipta Sembada menggunakan metode anantara lain sebagai berikut :

1. Metode Demontrasi

Metode praktek kerja lapang dilakukan dengan cara ikut serta melakukan pekerjaan lapang dengan para pekerja sebagai tenaga kerja tetapi tetap dalam pengawasan pembimbing lapang.

2. Metode Observasi

Pengumpulan data dengan cara observasi atau pengamatan langsung di lapangan yaitu di PT. Istana Cipta Sembada.

3. Metode Wawancara

Merupakan salah satu metode untuk memperoleh data dengan cara melakukan wawancara kepada pihak – pihak yang bersangkutan di bidang atau bagiannya masing-masing di dalam perusahaan. Seperti kepada *HRD*, Karyawan, dan Pembimbing lapang.

4. Metode Studi Pustaka

Merupakan metode pengambilan data dengan cara mencari informasi dari literatur yang ada untuk mendapatkan data penunjang dalam pelaksanaan Praktek kerja Lapang (PKL) dan juga penyusunan laporan Praktek kerja Lapang (PKL).