

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*) memiliki faktor penentu sebagai komoditas ekspor dalam perdagangan internasional karena memiliki nilai jual yang tinggi dan diminati di pasar global. Ekspor udang di dunia menunjukkan bahwa 77% di antaranya diproduksi oleh negara-negara Asia termasuk Indonesia (Dahlan et al., 2019). Peningkatan ekspor udang beku memerlukan perhatian khusus terutama dalam masalah mutu. Penanganan yang kurang baik, kontaminasi dan kerusakan fisik dan pada udang adalah salah satu penurunan mutu yang sering terjadi pada udang. Untuk menjaga udang tetap segar dan mempertahankan mutu, perlu dilakukan penanganan yang tepat seperti teknik pengawetan yang banyak digunakan oleh perusahaan ekspor hasil perikanan yakni pembekuan.

Pembekuan udang adalah salah satu teknik pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim. Mutu produk udang beku yang dihasilkan diwajibkan sesuai dengan standar SNI (Sipahutar, 2021). Kriteria mutu berdasarkan SNI 012705 -1992 adalah bebas dari cemaran mikroba, bebas dari cemaran kimia, bebas dari cemaran fisika, dan telah diuji secara organoleptik (Rahayu, et al, 2020).

Sehubungan dengan hal tersebut, tuntutan konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan pangan juga semakin meningkat dimana konsumen menginginkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi. Menyikapi hal tersebut, banyak produsen yang bergerak di industri pangan menerapkan jaminan mutu dan keamanan pangan guna menarik kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Salah satu sistem jaminan mutu yang banyak diterapkan di industri pangan yaitu HACCP atau *Hazard Analysis Critical Control Point*.

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) merupakan sistem yang digunakan untuk mengendalikan produksi pangan, menjamin keamanan pangan dan mencegah perubahan bahan pangan. HACCP didasarkan pada penggunaan praktik pengendalian dalam langkah-langkah produksi tertentu di mana ada kemungkinan lebih besar terjadinya bahaya kesehatan (Oleivera, et al., 2016).

Sistem HACCP digunakan sebagai acuan dalam menjalankan proses produksi serta mengontrol *ccp* atau titik kritis yang ditemukan pada proses produksi. HACCP dapat dilaksanakan jika semua prosedur telah memenuhi SSOP dan GMP di setiap proses produksi. SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) merupakan suatu prosedur tertulis yang dikembangkan dan diterapkan untuk mencegah kontaminasi atau pemalsuan langsung dari produk, sedangkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) yakni tindakan yang diterapkan pada produksi makanan dengan cara yang baik dan benar sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu dari beberapa industri pembekuan udang yang menerapkan sistem HACCP dalam proses produksi. Penerapan HACCP di PT. Istana Cipta Sembada berfungsi sebagai tumpuan dalam menjalankan proses produksi, menjaga kualitas mutu di setiap proses produksi sehingga menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu yang ada. Sistem HACCP di PT. Istana Cipta Sembada diterapkan di setiap proses produksi dengan tujuan mengendalikan pencemaran atau kontaminasi silang sehingga kualitas produk yang dihasilkan aman dan bermutu.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum magang

Tujuan kegiatan magang PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah

1. Mengetahui kegiatan produksi di industri pembekuan udang;
2. Meningkatkan keterampilan dan memperoleh pengalaman kerja pada kegiatan di industri pangan pembekuan udang.

1.2.3 Tujuan khusus magang

Tujuan khusus kegiatan magang PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah mengetahui penerapan HACCP pada produksi pembekuan udang vannamei bentuk PND (Peled and Devained) soaking di PT. Istana Cipta Sembada.

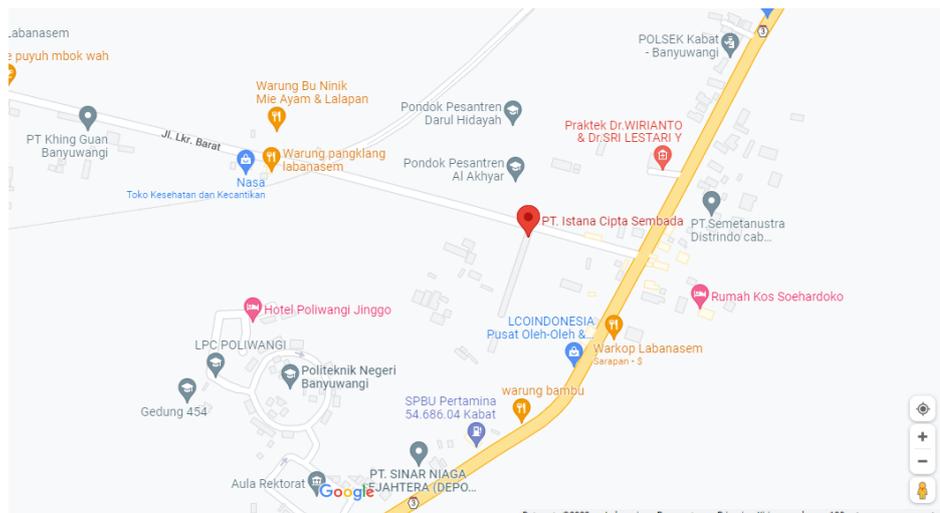
1.2.4 Manfaat magang

Manfaat dalam pelaksanaan magang di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi adalah memperoleh pengalaman di industri pembekuan udang;

1.3 Lokasi dan waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi yang berlokasi di Dusun Krajan, RT. 02. RW. 01, Rogojampi, Kawang, Labanasem, Kab. Banyuwangi, Jawa Timur 68461. Peta lokasi magang dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Sumber : *Google maps* (2022)

Gambar 1.1 peta lokasi magang

1.3.2 Waktu

Waktu kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai tanggal 1 Agustus sampai 30 November 2022. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari senin sampai hari sabtu pada jam kerja di hari senin sampai jumat 07.00-15.00 WIB, sabtu 07.00-13.00 WIB sesuai dengan jadwal kerja.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan pada kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah sebagai berikut :

1. Demonstrasi

Demonstrasi dengan mengikuti secara langsung sesuai proses pembekuan yang ada di PT. Istana Cipta Sembada dengan arahan pembimbing lapang.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat, mengamati, dan memahami secara langsung kegiatan produksi yang ada di perusahaan.

3. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan komunikasi secara langsung melalui tanya jawab serta diskusi dengan pihak-pihak yang bersangkutan seperti pembimbing lapang, quality control lapang, staf dan pekerja di PT. Istana Cipta Sembada

4. *Study literature*

Study literature dilakukan melalui pengumpulan data dari buku yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.