

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia terletak di antara dua samudera yang terdiri dari Samudera Hindia dan Samudera Pasifik dengan dihubungkan benua Australia dan benua Asia, sehingga disebut sebagai negara maritim. Kawasan lautan di Indonesia memiliki luas mencapai 6,3 juta km² dan kawasan daratan dengan luas 1,9 juta km² serta batas pantai kurang lebih 99.123 km, menjadikan Indonesia sebagai negara kedua setelah Kanada dengan garis pantai terpanjang di dunia dimana 2/3-nya merupakan luas wilayah perairan yang terdiri dari 2,7 juta km² Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) dan 3,1 juta km² wilayah territorial laut. Data tersebut membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki potensi besar di bidang kelautan dan sebagian besar warga negara Indonesia berprofesi sebagai nelayan.

Komoditas perikanan pelagis di kalangan masyarakat Indonesia yang bernilai ekonomis tinggi yakni ikan lemuru, karena keberadaannya yang melimpah, harganya sangat murah, dan mengandung omega 3 yang bermanfaat bagi jasmani. Ikan lemuru (*Sardinella lemuru Bleeker, 1853*) menghuni wilayah perairan laut dangkal, hidup berkerumun, dan menjadikannya spesies permukaan. Keberadaan ikan lemuru paling banyak dijumpai di wilayah Selat Bali hingga ke Nusa Tenggara Timur. Ikan lemuru terpusat di wilayah Selat Bali dan selatan Jawa Timur, seperti wilayah perairan Grajagan serta di wilayah perairan Selat Madura (Setyohadi, 2010) dalam (Bali & Waters, 2017).

PT. Sumber Yalagamudra merupakan perusahaan swasta nasional yang berdiri sejak 21 April 1971 berlokasi di Desa Muncar Kabupaten Banyuwangi. Perusahaan ini berkecimpung dalam usaha pengolahan hasil perikanan yakni pengalengan ikan lemuru (*Sardinella lemuru Bleeker, 1853*). Pabrikasi perhari yang dilakukan oleh PT. Sumber Yalagamudra kurang lebih sebesar 50 ton. PT. Sumber Yalagamudra adalah industri yang tergolong berkembang dan dapat

memproduksi produk cukup banyak pada satu kali proses produksi dalam sehari. Oleh karena itu patut untuk memantau mutu keamanan pangannya untuk memuaskan ketentuan yang diberikan oleh pelanggan dan sebagai pengikat supaya pelanggan selalu percaya dengan produk yang diproduksi. Praktik produksi pangan (*Good Manufacturing Practices*) atau GMP merupakan praktik produksi pangan yang diperlukan dalam menjamin keamanan pada tingkat perusahaan. Indonesia mempunyai parameter GMP yang tertulis di Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Ikan lemuru mudah mengalami kerusakan (*high perishable food*) yang diakibatkan proses biokimiawi maupun aktivitas mikrobiologi. Hal ini dikarenakan fisik ikan memuat kadar air yang cukup tinggi sekitar 60-80 % dengan pH mendekati netral yaitu pH 7,2 mengakibatkan ikan lemuru menjadi media perantara yang baik untuk perkembangan bakteri pembusuk. Ikan lemuru harus ditangani secara tepat, apabila tidak ditangani dengan tepat maka akan terbentuk kandungan histamin dan mikroorganisme dapat berkembang biak dengan memanfaatkan protein yang terkandung dalam tubuh ikan. Salah satu bahan kimia yang bersifat racun bagi tubuh apabila ditemukan dengan jumlah yang sangat banyak ialah histamin (Ayodhya et al., 2022). Terdapat beberapa bakteri merugikan yang dapat mengakibatkan turunnya kualitas mutu yang terkandung dalam ikan lemuru. Sebagian bakteri tersebut adalah *Bacillus subtilis*, *Morganella morganii*, dan *Escherichia coli* menurut (Afrianto, 1989) dalam (Valent et al., 2017).

Kerusakan fisik pada ikan lemuru diakibatkan karena tumbukan dan berdesakan dengan ikan lemuru yang lain saat prosedur pengangkutan. Faktor lain yang dapat mempengaruhi kondisi ikan lemuru yakni kerusakan mikrobiologi yang mengakibatkan ikan lemuru berbau busuk dan menyebabkan keracunan dikarenakan adanya bakteri yang mengkontaminasi ikan lemuru.

PT. Sumber Yalasadudra berusaha memantau mutu produk yang diproduksi, tindakan tersebut diimplementasikan agar produk yang diproduksi oleh perusahaan sesuai dengan tolak ukur keamanan pangan dengan

mengimplementasikan GMP sejak tahun 2010. Namun dalam hal ini penerapan GMP pada PT. Sumber Yalagamudra belum diimplementasikan secara optimal, karena masih dijumpai karyawan yang melanggar SOP perusahaan serta kerusakan atau kecacatan pada produk yang dihasilkan seperti kaleng penyok, penutup kaleng yang tidak tertutup dengan sempurna, dan kebocoran pada kaleng sehingga sebagian produk harus melewati rangkaian prosedur sortir untuk menyortir produk yang kurang layak untuk diedarkan atau diperjual belikan pada konsumen.

Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang sesuai dengan tolak ukur GMP di Indonesia yang tertulis dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang baik (Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2010) perlu dilakukan untuk menjamin tingkat keamanan pangan. Diperlukan pengindahan lebih lanjut terkait implementasi GMP di PT. Sumber Yalagamudra untuk mengetahui implementasi GMP di perusahaan terhadap tolak ukur persyaratan GMP yang telah tertuang dalam Peraturan Menteri Perindustrian dan apabila ditemukan penerapan GMP yang tidak sesuai dengan standar maka diharapkan peneliti dapat memberikan saran perbaikan untuk di pertimbangkan oleh perusahaan.

Bersumber pada penjabaran tersebut maka peneliti terdorong untuk melangsungkan penelitian dengan judul **“Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru Bleeker, 1853*) Di PT. Sumber Yalagamudra Kabupaten Banyuwangi”**

1.2 Rumusan Masalah

Bersumber pada penjabaran latar belakang yang telah dirumuskan terdapat beberapa permasalahan diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produksi pengalengan ikan lemuru *Sardinella lemuru Bleeker, 1853* di PT. Sumber Yalagamudra?

2. Bagaimana rekomendasi perbaikan terkait permasalahan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Sumber Yalسامudra ?

1.3 Tujuan

Bersumber pada penjabaran latar belakang serta rumusan masalah yang telah disampaikan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi dan mengkaji apakah pada usaha produksi pengalengan ikan lemuru di PT. Sumber Yalسامudra Kabupaten Banyuwangi telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sesuai dengan kaidah cara produksi pangan olahan yang baik.
2. Memberikan rekomendasi perbaikan terkait permasalahan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Sumber Yalسامudra.

1.4 Manfaat

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

1. Bagi Perusahaan Terkait

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi yang dapat bermanfaat bagi PT. Sumber Yalسامudra dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar sesuai dengan pedoman yang berlaku.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk meningkatkan wawasan terkait implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di industri pengolahan hasil perikanan khususnya pada produksi pengolahan pengalengan ikan lemuru *Sardinella lemuru Bleker, 1853*.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk dikembangkan lebih lanjut terkait *Good Manufacturing Practices* (GMP).