

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas perikanan milik negara Indonesia di dunia industri dinilai banyak memberikan keterlibatan terhadap kemakmuran dan kesejahteraan ekonomi karena sebagai negara maritim yang terpecah atas beberapa pulau dan wilayah yang sebagian besar adalah perairan, Indonesia yang berperan sebagai pionir pendukung memberikan kapasitas besar dalam kegiatan pemanfaatan sumber daya hasil kelautan yang melimpah. Negara Indonesia memiliki keunggulan dalam kepemilikan berbagai macam spesies ikan dengan sokongan melalui keberadaan lautan yang luas dengan variabilitas ekosistemnya sehingga dapat memberikan peluang dalam pemberdayaan masyarakat dengan cara melakukan pemenuhan kebutuhan pangan protein hewani bagi masyarakat setempat.

Sebagai salah satu provinsi yang menyanggah identitas sebagai potensial besar dalam sektor perikanan di negara Indonesia, inventivitas perikanan di Provinsi Jawa Timur dalam kurun waktu 3 periode ini mengalami eskalasi yang substansial. Pada tahun 2021, kuantitas produksi perikanan di Provinsi Jawa Timur menjangkau angka 1,8 ton yang bersumber dari 1.279.959 ton hasil produksi sub-sektor perikanan budidaya dan 534.401 ton hasil produksi sub-sektor perikanan tangkap (BPS Provinsi Jawa Timur, 2021). Peningkatan inventivitas perikanan di Jawa Timur didorong dengan infrastruktur pendukung yang sangat memadai, pelabuhan perikanan serta tempat pengolahan ikan yang modern, dan pusat penelitian perikanan telah dibangun untuk memfasilitasi inventivitas perikanan.

Sektor perikanan yang melimpah di Jawa Timur berperan aktif dalam pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi berupa protein sebagai komponen utama bagi asupan nutrisi pada makanan masyarakat. Pengelolaan infrastruktur dan fasilitas yang berkelanjutan, bersama dengan pemanfaatan yang bijaksana, secara signifikan mendukung stabilitas sektor perikanan di Jawa Timur. Hal ini tidak hanya

memberikan peningkatan finansial yang optimal dan pasokan pangan yang stabil, tetapi juga dapat mempertahankan kelimpahan sumber daya perikanan secara berkelanjutan, baik dalam lingkup sektor maupun sub-sektor perikanan.

Kabupaten Tuban menjadi salah satu dari banyaknya sentra perikanan di Jawa Timur yang berada di tepi laut utara Jawa Timur sehingga mendapatkan akses mudah menuju Laut Jawa, salah satu lautan yang disebut sebagai laut terproduktif, karena memiliki faktor pendukung seperti keberadaan arus laut, ekosistem yang sangat beragam, ketersediaan suhu dan cuaca yang optimal sehingga dapat mempengaruhi inventivitas perikanan yang tinggi. Sektor dan sub-sektor perikanan di Kabupaten Tuban menjadi mata pencaharian utama bagi masyarakat setempat dan ikan teri nasi menjadi varietas tertinggi yang kerap dijadikan bahan pangan oleh masyarakat setempat. Industri olahan varietas ikan teri nasi juga banyak dijumpai di Kabupaten Tuban.

PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Tuban adalah salah satu bentuk adaptasi industri olahan sektor perikanan yang berdiri pada tanggal 13 Desember 1990 dan terletak di Kabupaten Tuban, Jawa Timur. PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten merupakan sebuah konsorsium perusahaan yang mengutamakan pengolahan di industri makanan laut dengan berfokus pada pengolahan udang dan ikan. Perusahaan secara khusus memproduksi produk-produk berkualitas tinggi dari bahan-bahan laut dengan menggabungkan keahlian dalam pengolahan berbasis teknologi terkini untuk memberikan produk yang bermutu kepada pelanggan. ICS *Group* memiliki kantor pusat yang bertempat di Kabupaten Sidoarjo dan telah ditetapkan sebagai eksportir berkualitas unggulan dalam ranah produksi makanan hasil laut di Pulau Jawa. Produk unggulan PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Tuban pada *line production* teri adalah Chirimen.

Dalam sekali masa *incoming raw materials*, PT Insan Citraprima mampu mendatangkan 44 ton bahan baku dengan kapabilitas produksi mencapai 1,5 ton per hari tanpa adanya penambahan bahan pengawet untuk memproduksi ikan teri nasi (PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban, 2023). Sebagai bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, ikan teri nasi memiliki eminensi kandungan mineral, lemak tak jenuh, vitamin, dan juga protein yang melimpah dan

tersusun di dalamnya. Apabila tidak segera dilakukan penanganan khusus oleh konsumen, ikan teri nasi cenderung mudah mengalami kerusakan atau pembusukan yang disebabkan karena adanya pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Keberhasilan dalam memproduksi bahan pangan yang sesuai dengan standar keamanan pangan untuk menghasilkan produk yang bermutu tentu menjadi hal yang didambakan oleh setiap pelaku industri. Konsumen juga berharap bahwasannya mereka dapat mengkonsumsi bahan pangan yang aman dan terbebas dari adanya pengaruh fisik, kimia, dan mikrobiologi. Hal demikian hanya didapatkan jika pelaku industri menerapkan sistem pengendalian mutu secara menyeluruh melalui proses *incoming raw material*, proses pengolahan, hingga produk yang kemudian didistribusikan kepada konsumen. Setiap bagian pendukung proses produksi PT Insan Citraprima Sejahtera yakni: (1) Karyawan; (2) Departemen; dan (3) Divisi harus memiliki pemahaman yang mendalam serta kemampuan untuk menerapkan proses pengawasan mutu di semua tahapan produksi guna memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. Hal ini penting karena pengawasan mutu akan memastikan bahwa setiap langkah dalam produksi berjalan dengan baik dan menghasilkan produk yang aman dikonsumsi.

Proses produksi ikan teri nasi yang sehari-hari dilakukan oleh PT Insan Citraprima Sejahtera perlu difokuskan pada keamanan pangan mengingat proses produksinya masih menggunakan peralatan berbasis logam dan rentan terkena cemaran bahan-bahan yang tidak diinginkan sehingga berdampak pada kesehatan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan tuntutan jaminan keamanan, peningkatan mutu dan kesehatan atas bahan makanan yang dikonsumsi serta bergeraknya perusahaan pada bidang eksportir menjadi kewajiban bagi PT Insan Citraprima Sejahtera untuk mengimplementasikan sistem berbasis keamanan pangan dalam kegiatan manajemen mutu bahan pangan dengan menggunakan analisis bahaya dan pengendalian titik kritis.

Faktor penyebab mengapa perusahaan, terutama pada divisi teri, perlu memfokuskan keamanan pangan yang ditinjau dari proses produksinya adalah karena penggunaan bahan baku utama berupa ikan teri nasi setiap masa produksi.

Olahan makanan yang menggunakan ikan teri nasi sebagai bahan baku utama harus bersih dan tidak meninggalkan aroma sebagai tanda kerusakan, dekomposisi atau pemalsuan, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen karena memiliki karakteristik ilmiah yang dapat menurunkan mutu. Menurut aturan dari SNI 01-3466-1994, ikan teri nasi yang memasuki tahap pra-produksi harus memiliki mutu setidaknya sebagai berikut: (1) Memiliki rupa yang utuh dengan karakteristik warna kebiruan dan mengkilap; (2) Memiliki aroma yang afiat atau segar dan sedikit harum; (3) Memiliki tekstur daging yang kenyal dan memiliki serat halus; dan (4) Rasa ikan teri nasi harus berada di dalam batas netral sedikit manis.

Proses pengendalian bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologis dalam rantai pangan, yang dikenal sebagai Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP), merupakan suatu pendekatan ilmiah yang dianggap sangat efektif dalam upaya memastikan keamanan pangan. Dengan menggunakan metode ini, berbagai bahaya yang mungkin terjadi dalam proses pangan diidentifikasi dan dikendalikan secara terperinci untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. HACCP dinilai kapabel dalam menitikberatkan jaminan akan kesehatan berupa keamanan pangan yang unggul daripada skema inspeksi kualitas berbasis konvensional sebagaimana wujud dari karakteristik dari HACCP itu sendiri. Penerapan HACCP pada proses produksi meningkatkan persentase tingkat kepuasan dan loyalitas konsumen sehingga dapat menghasilkan *cost effectiveness* karena sedikitnya penolakan pada pasar konsumen.

Dilansir dari laman ICS *Food* (2022), perusahaan menuliskan bahwasannya semua produk yang diproduksi oleh *unit plant ICS Food* telah bersertifikasi HACCP dan keamanan pangan dalam proses produksi Chirimen maupun *added value product*, dengan demikian PT Insan Citraprima Sejahtera telah menetapkan HACCP sebagai bagian ISO 22000 dengan menitikberatkan pembahasan pada keamanan pangan. Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang eksportir hasil produksi ke mancanegara perlu adanya penerapan HACCP karena selain dipergunakan sebagai kebutuhan harmonisasi kancah internasional dalam perdagangan dunia, HACCP juga memiliki keuntungan melalui pendekatan yang

diakui secara internasional dan berfokus pada kegiatan melengkapi, memperkuat, serta diintegrasikan dengan sistem manajemen kualitas.

Latar belakang implementasi analisis bahaya dan pengendalian titik kritis sejatinya didasari secara lumrah oleh negara pengimpor sebagai bentuk klaim konsumen. PT Insan Citraprima Sejahtera yang dalam proses produksi telah menerapkan HACCP turut menyadari akan banyaknya negara yang memiliki persyaratan hukum dan regulasi yang ketat mengenai keamanan pangan dan sanitasi. Perusahaan dapat memperoleh eminensi dengan menunjukkan bentuk komitmen pada keamanan dan kualitas hasil produksi yang berdampak pada daya saing perusahaan sehingga dapat memperluas akses pasar di bidang ekspor. Seiring berkembangnya pengetahuan terkait kesehatan dan keamanan serta peningkatan mutu pangan, konsumen cenderung lebih mengukuhkan pendirian kepada produk yang diproduksi menggunakan pendekatan sistematis dan terstruktur dalam mengendalikan adanya risiko keamanan pangan seperti HACCP.

Berlandaskan pada sebuah pertimbangan atas konteks yang telah diuraikan sebelumnya serta fenomena yang ada, penulis merasa perlu untuk menjalankan sebuah penelitian mengenai penerapan sistemasi dalam memastikan keamanan pangan. Hal ini akan melibatkan analisis risiko dan kontrol titik kritis, penilaian terhadap panduan HACCP yang ada, evaluasi terhadap konsistensi sistem HACCP dalam proses produksi ikan teri nasi, penilaian terhadap GMP dan SSOP sebagai standar dasar keamanan pangan, serta memberikan saran untuk meningkatkan efektivitas sistem HACCP, penulis mempersembahkan judul Laporan Skripsi yakni: “Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penemuan fenomena faktual yang telah diuraikan dalam konteks sebelumnya pada latar belakang, dapat diidentifikasi adanya suatu perumusan masalah sebagai hasilnya sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan prosedur *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) sebagai sistem persyaratan kelayakan dasar HACCP pada proses produksi teri nasi di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban?
2. Bagaimana penerapan dan evaluasi sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) berdasarkan 12 tahapan yang mengacu pada 7 prinsip penerapan HACCP pada proses produksi teri nasi di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban?
3. Bagaimana rekomendasi tindak lanjut yang akan diberikan kepada PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban terkait upaya perbaikan dan penyempurnaan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses produksi teri nasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada hasil identifikasi perumusan masalah yang telah ditemukan dan tersaji di atas, adapun tujuan dari pelaksanaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan prosedur *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) sebagai sistem persyaratan kelayakan dasar HACCP pada proses produksi teri nasi di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban.
2. Untuk mengetahui penerapan dan evaluasi sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) berdasarkan 12 tahapan yang mengacu pada 7 prinsip penerapan HACCP pada proses produksi teri nasi di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban.
3. Untuk mengetahui rekomendasi tindak lanjut yang akan diberikan kepada PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban terkait upaya perbaikan dan penyempurnaan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada proses produksi teri nasi.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil identifikasi rumusan masalah serta tujuan dari adanya pelaksanaan penelitian di atas, maka dapat ditemukan manfaat dari pelaksanaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh kelulusan Diploma-IV Program Studi Manajemen Agroindustri, untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan dan sebagai salah satu cara untuk menerapkan perbandingan antara dasar-dasar teori yang telah dipelajari dan diterima dengan implementasi berupa penerapan lapangan yang diselenggarakan selama masa perkuliahan sedang berlangsung.

2. Bagi PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban

Sebagai masukan untuk pihak *Quality Control* dan *Factory Manager* perihal implementasi sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis pada proses produksi ikan teri nasi sesuai dengan standar serta pemberian rekomendasi terkait penyempurnaan sistem HACCP yang telah berjalan.

3. Bagi Pembaca

Sebagai salah satu sumber informasi tentang hasil analisis mengenai adanya implementasi atau penerapan sistem HACCP pada proses produksi ikan teri nasi di PT Insan Citraprima Sejahtera Unit Kabupaten Tuban.