

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan 70% wilayahnya adalah perairan. Wilayah perairan yang luas membuat Indonesia menjadi negara yang memiliki potensi besar di bidang kelautan dan perikanan. Komoditas hasil perikanan merupakan salah satu komoditas yang memiliki peran penting dalam peningkatan ekonomi pada negara Indonesia. Banyak spesies atau hasil komoditas perairan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan suatu produk, salah satunya adalah udang. Budidaya udang memberikan kontribusi terbesar sebagai penghasil devisa negara disektor perikanan.

Salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan memiliki kualitas ekspor tinggi adalah udang vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) atau bisa disebut dengan udang putih. Udang vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) adalah spesies introduksi asal dari perairan Amerika Tengah dan Selatan. Udang vannamei memiliki keunggulan seperti tahan terhadap penyakit, pertumbuhan cepat (masa pemeliharaan 100 – 110 hari), dan tahan terhadap perubahan lingkungan. Keunggulan udang dalam nilai gizi memiliki kandungan protein yang tinggi sebesar 19,38% dan asam lemak Omega-3 yang bermanfaat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan kognitif bayi, anak-anak, ibu hamil serta mengurangi resiko kardiovaskular (Makrif et al., 2022).

Hasil laut pada umumnya merupakan produk pangan yang mudah mengalami kerusakan dan pembusukan, maka dari itu perlu adanya pengawetan yang benar selain itu juga dapat meningkatkan daya tambah (*added value*) produk tersebut. Penentu fase kemunduran (*perishable food*) dilakukan menggunakan uji organoleptik meliputi parameter kenampakan udang, bau, dan tekstur. Kemunduran mutu disebabkan oleh adanya aktivitas enzim dan pertumbuhan mikroba yang berlangsung.

Salah satu cara untuk mempertahankan mutu udang selama proses pengolahan adalah dengan mengaplikasikan teknologi refrigasi, salah satu metodenya adalah pembekuan (*freezing*). Pembekuan udang adalah salah satu

pengolahan hasil perikanan yang memiliki tujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi–reaksi kimia dan aktivitas enzim–enzim. Produk udang beku merupakan komoditas ekspor tinggi di Indonesia, sehingga termasuk produsen udang No.4 di dunia. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Standart Sanitation Operating Procedure*) digunakan untuk pengawasan terhadap penjaminan kualitas mutu dan keamanan produk hingga sampai pada tangan konsumen (Utari & Purnomo, 2023).

GMP (*Good Manufacturing Practice*) merupakan cara memproduksi makanan secara baik 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 HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). SSOP (*Standart Sanitation Operating Procedure*) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan hygiene, maka dari itu hal tersebut menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. GMP dan SSOP merupakan persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di semua industri terutama industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten (Ristyanti & Masithah, 2021).

PT. Istana Cipta Sembada merupakan salah satu dari berbagai industri pembekuan udang yang menerapkan sistem GMP dan SSOP dalam proses produksi. Penerapan sistem GMP dan SSOP di PT. Istana Cipta Sembada berfungsi sebagai tolak ukur dalam pengawasan kualitas mutu serta cara pengendalian sanitasi dan hygiene dalam setiap proses produksi sehingga menghasilkan produk yang memenuhi standart mutu yang ada. Pengamatan ini dilakukan untuk mengetahui penerapan sistem GMP dan SSOP telah sesuai berdasarkan peraturan yang ditetapkan dengan pelaksanaan yang berada di lapangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari adanya kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi pembekuan udang di PT. Istana Cipta Sembada.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan pada saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan diatas maka tujuan dari pengamatan ini adalah:

1. Menganalisis penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada proses produksi udang vannamei beku di PT. Istana Cipta Sembada.
2. Menganalisis penerapan SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*) pada proses udang vannamei beku di PT. Istana Cipta Sembada.

1.2.3 Manfaat Magang

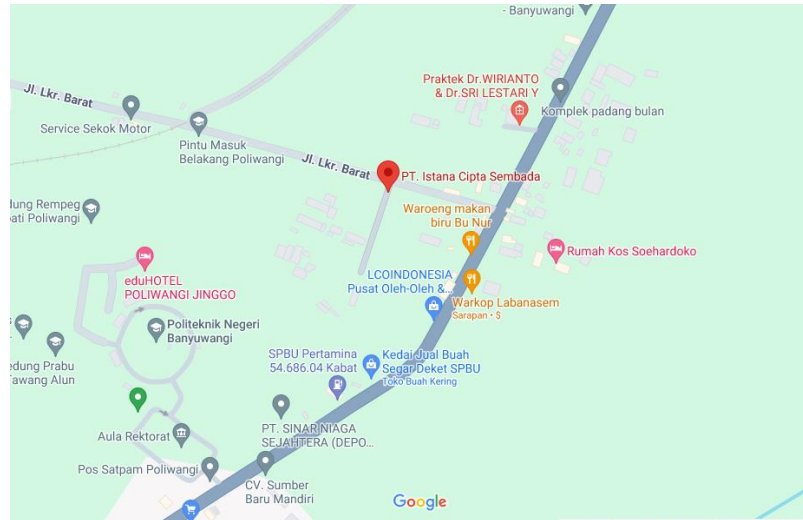
Manfaat dari penyelenggaraan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan mengenai proses produksi udang beku dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan di lapangan dan mengaplikasikan *soft skill* yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah ditempuh.
3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah/penyimpangan yang ada dalam industri.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Istana Cipta Sembada yang berlokasi di Dusun Krajan, RT. 02 RW. 01, Desa Labanase, Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan magang dilakukan selama 4 bulan (16 minggu), di mulai dari 1 Agustus – 6 Desember 2023. Jadwal magang di PT. Istana Cipta Sembada dilaksanakan selama 6 hari kerja dimulai pada hari Senin – Sabtu selama 8 jam kerja yaitu, hari Senin – Jumat mulai pukul 08.00

– 16.00 WIB dan hari Sabtu mulai pukul 08.00 – 15.00 WIB. Lokasi PT. Istana Cipta Sembada dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Peta PT. Istana Cipta Sembada (Google maps,2023)

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pengumpulan data yang dilakukan selama magang di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi meliputi:

1. Metode observasi

Metode observasi dilakukan dengan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi atau data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

2. Metode wawancara

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

3. Metode studi literatur

Metode ini dilakukan melalui pengumpulan data dari sumber–sumber ilmiah, buku, jurnal, dan berbagai referensi yang menyangkut tentang data yang akan diambil dan membandingkan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.