

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan banyak wilayah laut yang berkontribusi terhadap pertumbuhan perekonomian negara. Potensi hasil penangkapan ikan di laut setiap tahunnya rata-rata mengalami peningkatan. Contoh dari hasil perikanan yang mengalami peningkatan hasil penangkapan dari tahun 2004 hingga 2010 adalah ikan swanggi (*Priachantus* sp.) yaitu 73.855.330 ton menjadi 289.946.723 ton, ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) 237.599.441 ton menjadi 614.048.776 ton, dan ikan kuniran (*Upeneus* sp.) 6.962.115 ton menjadi 292.024.704 ton (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2011). Ikan-ikan tersebut merupakan hasil tangkapan sampingan yang memiliki nilai ekonomis rendah, namun dapat berpotensi sebagai produk diversifikasi yang memiliki nilai ekonomis tinggi yaitu surimi karena memiliki kualitas gel yang tinggi.

Surimi merupakan protein miofibril dari ikan yang diolah melalui berbagai proses termasuk pemotongan kepala, pengeluaran isi perut, *filleting*, penghilangan tulang dan duri, pencucian berulang – ulang, pengepresan, pencampuran dengan krioprotektan, dan pembekuan (Park, 2013). Surimi termasuk produk setengah jadi, sehingga masih dapat diolah menjadi berbagai macam produk diversifikasi, salah satunya yaitu *nugget* ikan.

Nugget ikan merupakan salah satu produk makanan cepat saji yang berbahan dasar daging ikan, kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan tepung. Pengolahan ikan menjadi *nugget* adalah salah satu bentuk penanganan untuk memperpanjang umur simpan ikan. *Nugget* menjadi makanan alternatif cepat saji yang mudah dihidangkan karena mudah diolah dan dapat disimpan dalam waktu tertentu. Namun *nugget* memiliki batas waktu yang baik dan aman untuk dikonsumsi karena selama waktu penyimpanan terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi mutu pangan yaitu pertumbuhan mikroba yang dapat disebabkan oleh perubahan kandungan gizi, aktivitas air, waktu, suhu, dan nilai pH. Oleh karena itu sangat penting untuk menjaga umur simpan *nugget* (Darmadi et al., 2019). Untuk itu, diperlukan proses penanganan dan pengolahan yang baik

menjadi suatu produk melalui cara produksi yang baik yaitu *Good Manufacturing Practice* (GMP).

Indonesia telah mewajibkan rantai pasok perikanan menerapkan sistem mutu melalui Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsep HACCP sejak tahun 1998 untuk menjamin mutu dan keamanan produk perikanan, namun pada kenyataannya masih terdapat produk perikanan yang ditolak di Amerika Serikat. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 146 kasus penolakan dari FDA (*Food and Drug Administration*) (Rahmawaty et al., 2013). Sebanyak 64% kasus penolakan disebabkan adanya bakteri patogen maupun toksin yang dihasilkan seperti histamin, 26% disebabkan filthy, 6% disebabkan residu kimia, dan 4% disebabkan misbranding. Dari contoh kasus tersebut, maka untuk mengurangi atau menekan kerugian yang ada pada Industri Pengolahan Ikan wajib memiliki dan menerapkan sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dimana Sertifikat Kelayakan Pengolahan Ikan menjadi jaminan bahwa Unit Pengolahan Ikan baik yang di laut maupun di darat telah menerapkan prinsip penanganan dan pengolahan yang tepat dan benar (Ndahawali 2016).

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman atau tata cara manajemen dan cara kerja yang sesuai standar sebuah negara dalam bentuk prosedur untuk menghasilkan produk yang layak untuk dijual ke pasar. Untuk menghasilkan produk yang baik, perusahaan selalu melakukan pengendalian mutu dengan program diantaranya pengendalian dan pengawasan terhadap kualitas bahan baku, kualitas produk akhir, kandungan anti nutrisi atau racun dan pengendalian terhadap proses produksi. Penerapan GMP dalam suatu proses pengolahan pangan merupakan persyaratan agar menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman dikonsumsi.

PT Indo Lautan Makmur merupakan salah satu industri pangan yang mengolah berbagai makanan yang berbahan dasar dari hasil perikanan. Contoh produk pangan olahan yang diproduksi yaitu *nugget* ikan, bakso ikan, scallop, tempura, sosis, dumpling, odeng, dan lain-lain. Berdasarkan uraian, dalam

kegiatan magang penulis mengambil judul “Penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) Pada Proses Pembuatan *Nugget* Ikan di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo” dengan harapan dapat menerapkan GMP dalam dunia industri pangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum magang di PT Indo Lautan Makmur yaitu :

- a. Mengetahui gambaran umum Perusahaan PT Indo Lautan Makmur.
- b. Mengetahui cara kerja di lingkungan Perusahaan PT Indo Lautan Makmur.
- c. Menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai produk Perusahaan PT Indo Lautan Makmur.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus magang di PT Indo Lautan Makmur yaitu :

- a. Meningkatkan keterampilan mahasiswa pada proses produksi produk premium di PT Indo Lautan Makmur.
- b. Mempelajari proses produksi *nugget* ikan di PT Indo Lautan Makmur.
- c. Mengetahui dan mengetahui penerapan GMP pada proses produksi *nugget* ikan PT Indo Lautan Makmur.

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan magang di PT Indo Lautan Makmur yaitu :

- a. Menambah wawasan dan pengalaman terhadap pembuatan *nugget* ikan untuk mengembangkan pengetahuan yang diperoleh.
- b. Mendapatkan gambaran secara langsung pada lingkungan kerja yang sesungguhnya terhadap proses produksi dan penerapan GMP pada produk *nugget* ikan.
- c. Menjalani kerja sama antar mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak industri di PT Indo Lautan Makmur.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Indo Lautan Makmur yang terletak di jalan raya Sawocangkring No. 02, Sawocangkring. Kec. Wonoayu, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak di bidang pengolahan pangan yang berbahan dasar dari hasil perikanan.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang di PT Indo lautn Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus s/d 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan setiap hari senin sampai sabtu di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal magang terdapat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Jadwal Magang di PT Indo Lautan Makmur

Hari Kerja	Jam Kerja	Waktu Istirahat
Senin – Kamis	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00
Jumat	08.00 – 16.00	11.00 – 13.00
Sabtu	08.00 – 16.00	12.00 – 13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT Indo lautn Makmur adalah sebagai berikut :

1. Wawancara secara langsung dengan pekerja PT Indo lautn Makmur di berbagai bagian.
2. Observasi secara langsung untuk memperoleh data dan mengikuti aktivitas di PT Indo lautn Makmur.
3. Demonstrasi kegiatan magang secara langsung sesuai aktivitas yang ada di PT Indo lautn Makmur di bawah bimbingan pembimbing lapang.
4. Dokumentasi dengan cara mengumpulkan data dari aktivitas yang dilakukan selama kegiatan magang berlangsung.

5. Studi literatur dengan cara melakukan pengumpulan data atau informasi dari jurnal dan buku – buku yang berhubungan dengan objek pembahasan.