

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki laut sangat luas dan potensi ikan sangat besar sehingga dapat diperkirakan hasil ikan setiap tahunnya mencapai 6,4 ton (FDA, 2003; BSN, 2017). Salah satu jenis ikan yang banyak dihasilkan adalah ikan teri. Di Indonesia terdapat beberapa jenis ikan teri, yaitu ikan teri nasi dan ikan teri gepeng sebagai produk olahan ikan. Ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) masuk dalam famili Clopeide, subfamili Engraulidae dan genus *Stolephorus* (Fahmi et al., 2015). Ikan teri nasi memiliki nilai ekonomis tinggi dan merupakan sumber komoditas ekspor andalan sektor perikanan Indonesia.

Namun upaya tersebut memiliki kelemahan yaitu bahwa hasil-hasil perikanan memiliki sifat mudah membusuk (*Perisable Food*), demikian halnya dengan ikan teri nasi. Ikan teri nasi juga menempati posisi penting diantara 55 spesies ikan yang memiliki nilai ekonomis setelah ikan layang, kembung, lemuru, terbang dan tongkol. Sayangnya ikan ini kurang di gemari, khususnya oleh generasi muda. Teri nasi (*Stolephorus Commersonii*) sebagai salah satu hasil perikanan yang menjadi komoditas ekspor non migas yang sedang dikembangkan, sehingga perlu adanya suatu penanganan atau pengolahan yang baik, agar teri nasi ini dapat pula di konsumsi di daerah yang jauh dari daerah penghasil. Dalam pemasarannya, teri nasi ini dapat di temukan dalam bentuk ikan segar dan dalam bentuk ikan olahan

Upaya mengembangkan usaha pengolahan ikan teri nasi di dukung oleh sumber daya yang cukup besar karena ikan teri nasi di temukan hampir di seluruh pantai perairan Indonesia mulai dari sabang sampai Merauke. Anggapan bahwa ikan teri nasi merupakan produk perikanan yang bernilai ekonomi rendah tidak selalu benar karena ada beberapa produk olahan ikan yang harganya cukup baik diantaranya adalah ikan teri nasi asin. Pengolahan ikan teri nasi dengan pemberian garam atau pengasinan dirasa paling baik dan menjadi komoditas ekspor yang sedang dikembangkan karena dengan pengasinan ini dapat menghambat cepatnya proses pembusukan sekaligus dapat menjaga kandungan gizi pada ikan teri nasi agar dapat sampai ke tangan konsumen dengan mutu dan gizi yang tinggi.

PT. Marinal Indoprima adalah perusahaan yang bergerak dibidang ekspor serta pengolahan hasil perikanan dan kelautan. Permintaan pasar atas produk hasil kelautan ini untuk diekspor ke beberapa Negara bagian khususnya Jepang dan Singapura yang menjadi pelanggan tetap perusahaan ini.

Tabel 0.1 Syarat Mutu Ikan Teri Kering

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
1.	Organoleptik		
	1. Organoleptik, Min		7
	2. Kapang		Tidak Nampak
2.	Mikrobiologi		
	1. ALT, maks	Koloni	1×10^5
	2. <i>Escherichia coli</i>	APM/gram	<3
	3. <i>Salmonella</i> *	Per 25 gram	Negatif
	4. <i>Staphylococcus aureus</i> koagulasi positif, maks	Koloni/gram	100
	5. <i>Vibrio cholerae</i> *	Per 25 gram	Negatif
3.	Kimia		
	1. Air	% bobot/bobot	30-60
	2. Abu tak larut dalam asam, maks	% bobot/bobot	1
	3. Garam, maks	% bobot/bobot	15
	4. Timah, maks	mg/kg	40
	5. Timbal, maks	mg/kg	0,5
	6. Arsen, maks	mg/kg	1,0
	7. Raksa, maks	mg/kg	0,5
	8. Seng, maks	mg/kg	100,0
	9. Tembaga, maks	mg/kg	20,0
4.	Fisika		
	Bobot bersih		Sesuai label

(Sumber : SNI 3461.3.2013)

Pada umumnya ikan teri nasi dipasarkan dalam bentuk setengah kering dan kering. Ikan teri nasi kering proses pengeringannya bisa dilakukan dengan pengeringan sinar matahari 8 hingga 10 jam atau lebih tergantung metode yang digunakan dengan kadar air dibawah 12 %. Ikan teri setengah basah hanya memerlukan proses pengeringan sinar matahari 1,5 hingga 2 jam dengan kadar air 63,7% hingga 59,6% dan Aw 0,92 hingga 0,9 (Fahmi et al., 2015). Dalam upaya untuk mempertahankan atau meningkatkan kualitas produk ikan teri kering tersebut diperlukan suatu sistem yang bersifat preventif, yaitu suatu sistem keamanan pangan. Salah satu sistem keamanan pangan yang dapat mencegah resiko kontaminasi mikrobiologi adalah *Good Manufacturing Practice* (GMP)

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah sebuah konsep manajemen yang berbentuk prosedur dan cara kerja untuk menghasilkan produk. Seluruh produk yang dihasilkan ini wajib memenuhi standar yang ada dengan tingkat perbedaan yang rendah. GMP merupakan salah satu pedoman yang dapat diterapkan dalam proses pengolahan ikan teri nasi karena prinsip dari GMP adalah minimalisasi adanya kontaminasi atau meniadakan risiko kontaminasi pada produk pangan sehingga aman dan layak untuk dikonsumsi

(Purwangka & Ainul, 2018; Susianawati, 2006). *Good Manufacturing Practice* (GMP) memaparkan mengenai persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan pada seluruh rantai pengolahan mulai dari bahan baku hingga produk akhir dan dilakukan penekanan pada kondisi higienis yang penting dalam memproduksi makanan yang aman dan layak dikonsumsi (Rudiyanto, 2016).

Penerapan GMP adalah persyaratan minimum sanitasi dan pengolahan makanan. Sistem GMP juga memastikan konsistensi standar kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Rudiyanto (2016), selain sebagai cara untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan penerapan GMP juga dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi aman dan layak untuk di konsumsi. GMP juga merupakan acuan teknis dalam memproduksi pangan yang baik pada seluruh rantai tahap, dimulai dari bahan baku yang datang hingga produk akhir sampai pada tangan konsumen yang berkaitan dengan proses produksi untuk dapat menghasilkan produk yang aman. Prosedur teknis dalam GMP menekankan pada setiap tahapan proses produksi.

PT. Marinal Indoprime harus dapat menangani produk dengan higienis sehingga diperoleh hasil produk yang layak, sehat, dan bermutu, diperlukannya evaluasi GMP atau CPMB (Cara Produksi Makanan Yang Baik) yang telah diterapkan perusahaan. Dengan upaya penerapan GMP, maka konsumen akan terhindar dari produk yang menyimpang. Analisis dari penerapan GMP di PT. Marinal Indoprime diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi serta memberi solusi perbaikan terhadap adanya penyimpangan GMP yang terjadi di Industri.

Tujuan Umum

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

1. Memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan industri pangan.
3. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.
4. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.
5. Meningkatkan keterampilan baik secara hard skill maupun soft skill dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah

lulus Sarjana Terapan (S.Tr).

6. Melatih untuk berpikir kritis dan melaporkan dalam bentuk laporan yang telah dibukukan.

Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Marinal Indoprima.
2. Mengevaluasi adanya berbagai masalah dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) di PT. Marinal Indoprima.
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di PT. Marinal Indoprima.

Manfaat

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

Manfaat untuk mahasiswa:

1. Mahasiswa terlatih untuk dapat mengerjakan pekerjaan lapangan dan bisa sekaligus menerapkan keterampilan semasa kuliah.
2. Meningkatkan keterampilan sehingga bisa percaya diri dalam mengembangkan keterampilan yang dimiliki.
3. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan melalui tugas pengembangan produk di PT. Marinal Indoprima

Manfaat untuk Polije:

1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum; dan
2. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.

Manfaat untuk lokasi Magang:

1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja; dan
2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

Lokasi dan Waktu

Magang ini dilaksanakan di PT. Marinal Indoprima yang terletak di Desa Kapedi, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Jawa Timur, Indonesia. Kegiatan magang berlangsung mulai tanggal 22 Juli hingga 22 November 2024. Jam kerja di PT. Marinal Indoprima adalah pukul 07.30 hingga 15.30 WIB, termasuk pada hari Sabtu dan Minggu. Namun, jika tidak ada pasokan ikan dari pemasok atau permintaan dari pembeli, maka pekerja akan diliburkan.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT. Marinal Indoprima dilakukan dengan menjalankan aktivitas dengan kondisi yang ada di lapangan. Bentuk kegiatan dan pengumpulan data yang dilakukan selama kegiatan magang:

1. Observasi

Observasi ini merupakan suatu proses pengamatan sistematis yang mana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus yang berasal dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang didapatkan adalah data primer dan secara langsung diperoleh di lokasi magang.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data melalui konsultasi secara langsung dengan dengan pihak yang bersangkutan baik itu manajer produksi ataupun karyawan. Wawancara meliputi asal bahan baku, kriteria bahan baku, alur proses yang digunakan. Data pendukung lain yang berkaitan dengan penerapan GMP, system pelabelan dan pengemasan. Wawancara juga untuk mendapatkan informasi yang bersifat teknis maupun non teknis terkait apa apa saja yang terjadi di lapangan.

3. Praktik Lapangan

Praktik lapangan dilakukan dengan cara ikut serta pekerja untuk melakukan kegiatan kerja lapangan mulai dari proses penerimaan bahan baku, hingga dapat menghasilkan produk akhir.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan cara pencarian data penunjang dari berbagai literatur yang dapat digunakan sebagai pendukung data yang telah diperoleh untuk menyusun laporan.