

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam era globalisasi dan liberalisasi perdagangan, dimana persaingan semakin ketat, mengakibatkan terjadi perubahan yang disebabkan oleh berbagai faktor baik eksternal maupun internal. Hal tersebut terjadi di dalam semua aspek, yaitu aspek politik, sosial budaya, ekonomi, teknologi, hukum dan terutama perdangan. Kelangsungan hidup suatu perusahaan atau pabrik sangat bergantung pada seberapa besar kemampuan untuk memberikan respon terhadap berbagai perubahan tersebut. Demikian halnya perusahaan-perusahaan yang bergerak di bidang produksi pangan terutama perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan ikan kaleng, apabila ingin memiliki keunggulan dalam pasar nasional dan internasional, maka perusahaan-perusahaan tersebut harus mampu melakukan setiap pekerjaan secara lebih baik dalam rangka menghasilkan produk pangan berkualitas tinggi dengan harga yang wajar dan bersaing. Hal ini berarti agar perusahaan atau industri pangan tersebut mampu bersaing dalam pasar global. Maka diperlukan suatu kemampuan yang mampu mewujudkan produk pangan yang memiliki sifat aman (tidak membahayakan), sehat dan bermanfaat bagi konsumen.

Salah satu bahan pangan yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan zat gizi adalah ikan dan hasil perikanan lainnya. Suatu bahan dapat berfungsi sebagai bahan pangan bila memiliki beberapa persyaratan yaitu mempunyai nilai gizi tinggi, dapat memenuhi selera, memuaskan rasa lapar seseorang serta bersifat aman dan sehat jika dikonsumsi (Hadiwiyoto, 1993).

Potensi perikanan laut Indonesia yang terdiri atas potensi perikanan pelagi dan desermal tersebar hampir semua bagian perairan laut Indonesia seperti pada perairan laut teritorial, nusantara, dan zona ekosistem (ZEE). Luas perairan Indonesia diperkirakan sebesar 5,8 juta km² dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia setelah Canada, yaitu 81.000 km² dan gugusan pulau-pulau sebanyak 17.808 buah pulau. Pemanfaatan potensi perikanan laut Indonesia ini walaupun

telah banyak mengalami peningkatan pada beberapa aspek, namun secara signifikan belum dapat memberikan kekuatan dan peran yang lebih kuat terhadap pertumbuhan perekonomian dan peningkatan pendapatan masyarakat nelayan di Indonesia (Dahuri,2001). Ikan lemuru merupakan salah satu ikan ekonomis terpenting yang terdapat di Indonesia. Salah satu tempat pendaratan ikan ini terdapat di Muncar.

Sumberdaya perikanan merupakan milik bersama (*Common resources*), sehingga dalam pengelolaannya tidak dimiliki secara perorangan, sehingga menyebabkan semua lapisan masyarakat berhak untuk memanfaatkan, dan akibatnya dapat menimbulkan berbagai macam persaingan antara pelaku, baik antara nelayan dengan nelayan, nelayan dengan pengusaha, pengusaha dengan pengusaha (Dahuri,2001).

Selain sumberdaya ikan lemuru yang sangat melimpah, ikan lemuru juga digunakan sebagai sumber protein hewani dan memiliki kandungan gizi yang tinggi diantaranya kandungan mineral, vitamin dan lemak tak jenuh. Protein dibutuhkan tubuh sebagai pertumbuhan dan pengganti sel-sel tubuh yang telah rusak ikan memiliki kadar protein yang tinggi yaitu sekitar 20%.

Disamping kelebihan tersebut, ikan memiliki kekurangan yakni mudah membusuk. Sehingga diperlukan suatu pengolahan yang mampu mempertahankan daya tahan pada produk perikanan, yaitu pengolahan pengalengan ikan. Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989), ikan kaleng merupakan salah satu produk hasil pengawetan dan pengolahan yang telah disterilkan dan dikemas dalam kaleng. Proses pengalengan ikan umumnya dilakukan oleh perusahaan besar, disamping beberapa *home industri*. Namun kebanyakan produsen terkadang belum bisa menjamin keamanan produknya terhadap konsumen. Walaupun produsen sudah mendapat sertifikat, tetapi keadaan dilapangan bisa berbeda demi menyusutkan biaya produksi.

Demi menjaga keamanan pangan, standar mutu produk pangan (makanan) dan pertanian telah banyak dikeluarkan meskipun belum semuanya diterapkan secara benar dalam dunia perdagangan. Beberapa indikator mutu yang masih

digunakan hanya pengujian sifat barang, tolak ukur dan faktor mutu. Sementara persyaratan konsumen yang menyangkut keamanan, kesehatan dan kelestarian lingkungan ditempatkan pada standart yang terpisah. Untuk menjaga keamanan pangan dari produsen pangan, yaitu dengan menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Menurut Winarno dan Surono (2004), sistem HACCP telah diakui oleh dunia internasional sebagai salah satu tindakan sistematis yang mampu memastikan keamanan produk pangan yang dihasilkan oleh industri pangan secara global. Agar sistem ini berfungsi dengan baik dan efektif, perlu diawali dengan pemenuhan program *pre-requisite*, berfungsi melandasi kondisi lingkungan dan pelaksanaan tugas dan kegiatan lain dalam suatu pabrik atau industri pangan yang sangat diperlukan untuk memberikan kepastian bahwa proses produksi yang aman telah dilaksanakan untuk menghasilkan produk pangan dengan mutu yang diharapkan. Sistem ini harus dibangun diatas dasar yang kokoh untuk pelaksanaan dan terbitnya GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Standart Sanitation Opening Procedure*).

PT.Maya Muncar merupakan suatu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan, khususnya pengalengan ikan terutama ikan lemuru (*Sardinella Longiceps*). Maka dibutuhkan suatu sistem HACCP untuk menjaga keamanan pangan saat proses pengalengan berlangsung sehingga produk tersebut mampu bersaing dalam pasar global dan diperlukan kemampuan mewujudkan produk pangan yang memiliki sifat aman (tidak berbahaya).

1.2. Tujuan Umum dan Khusus

1.2.1 Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Maya Muncar ini adalah :

- a) Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan.
- b) Mahasiswa dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama kuliah pada praktek lapang, terutama *Hazar Analysis Critical Control Point* (HACCP).

1.2.2 Khusus

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Maya Muncar ini adalah :

- a) Mengetahui serangkaian proses produksi yang ada pada industri pengolahan pangan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan “PT.Maya Muncar” mulai dari pengadaan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu hingga pada pemasaran produk.
- b) mengetahui cara identifikasi HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*) pada proses pengalengan ikan lemuru berdasarkan beberapa sumber kajian (hasil penelitian).

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan mulai tanggal 18Maret 2013 sampai dengan 18Mei 2013. Kegiatan ini dilaksanakan di PT. Maya Muncar, Banyuwangi.