

## **BAB. I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Persaingan yang semakin ketat dalam memenuhi tuntutan pasar global, masalah keamanan pangan yang membuat konsumen semakin selektif dalam memilih produk dan upaya menjaga kepercayaan konsumen pada suatu produk yang dihasilkannya. Oleh karena itu diperlukan suatu sistem untuk menjaga keamanan pangan.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) adalah cara atau teknik berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang benar, memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan. GMP merupakan prasyarat utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Agar sistem HACCP dapat berfungsi dengan baik dan efektif, perlu diawali dengan pemenuhan program pre-requisite (persyaratan dasar), yang berfungsi melandasi kondisi lingkungan dan pelaksanaan tugas serta kegiatan lain dalam industri pangan. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan pre-requisite penerapan HACCP. Pre-requisite merupakan prosedur umum yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu proses produksi atau penanganan pangan. Deskripsi dari pre-requisite ini sangat mirip dengan deskripsi GMP yang menyangkut hal-hal yang berkaitan dengan operasi sanitasi dan higiene pangan suatu proses produksi atau penanganan pangan. (Susiwi, 2009).

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

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

- a. Memperoleh pengalaman kerja dilapangan secara langsung.
- b. Meningkatkan keterampilan yang didapat meliputi keterampilan fisik dan berfikir secara kritis.
- c. Memperluas wawasan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan industri pengalengan ikan dan disiplin ilmu.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Maya Food Industries adalah :

- a. Melatih dan meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengerjakan lapangan secara nyata atau melakukan serangkaian keterampilan di bidang pengolahan pengalengan ikan.
- b. Memahami dan dapat mengaplikasikan alat-alat dan teknologi yang digunakan di PT Maya Food Industries.
- c. Mengetahui cara penerapan GMP pengalengan ikan mackarel.

## **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 17 february 2014 sampai dengan 17 April 2014. Kegiatan ini dilaksanakan di PT. Maya Food Industries, Pekalongan.

