

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lautan Indonesia beserta kekayaan alam yang dimiliki, mempunyai peran dan arti penting bagi pembangunan perekonomian bangsa Indonesia dengan jumlah pulau sekitar 13.466 dan garis pantai sepanjang 99.093 km (Samantha, 2013). Indonesia selain sebagai negara maritim juga dikenal sebagai negara megabiodiversity dalam hal keanekaragaman dan kekayaan hayati karena memiliki kawasan pesisir yang sangat potensial untuk dijadikan sumber perekonomian masyarakat (Hanidah dkk, 2018).

Ikan merupakan hewan laut yang memiliki kandungan protein tinggi. Ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) tergolong ikan berdaging putih dan memiliki nilai ekonomis. Ikan kurisi termasuk ke dalam jenis ikan demersial. (Lestari dkk, 2016). Bentuk badan yang pipih dan memanjang dengan warna tubuh agak kemerahmudaan merupakan ciri umum dari marga tersebut, terdapat sebelas atau dua belas garis berwarna kuning keemasan yang memanjang dari belakang kepala hingga ke dasar sirip ekor serta adanya totol atau bercak merah kekuningan dekat pangkal garis rusuk (*lateral line*)(ElHaweet, 2013). Di Malaysia dan negara negara lain di Asia Tenggara, ikan kurisi adalah ikan yang umum digunakan untuk bahan baku pembuatan surimi. Pemilihan ikan kurisi sebagai bahan baku dalam pembuatan surimi adalah berdaging putih serta ketersediaan ikan yang melimpah dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan hasil perikanan yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat meningkatkan nilai konsumsi ikan oleh masyarakat. Produksi surimi pada PT. Kelola Mina Laut, Tuban membutuhkan 60

ton ikan untuk menghasilkan 1,5 ton surimi untuk setiap harinya. Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat. Produk surimi merupakan salah satu dari produk diversifikasi perikanan dimana tekstur menjadi salah satu parameter penting dalam penentuan mutu (Wibowo dkk, 2015).

Surimi adalah produk hasil perikanan berupa lumatan daging ikan yang telah mengalami proses penyiangan, pencucian, dan penambahan bahan bioprotektan seperti garam, *cryoprotectant*, dan bawang putih untuk mendapatkan mutu yang baik, hilang bau amis, dan awet dalam penyimpanan beku. Bahan dasar pembuatan surimi yaitu menggunakan ikan yang berdaging putih dan hasil laut yang melimpah (Setyawan dkk, 2017).

Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan. Saat ini konsumen menyadari bahwa mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak hanya dapat dijamin dengan hasil uji produk akhir laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk yang baik (Kementerian Perindustrian RI, 2010).

Keamanan produk hasil olahan perikanan untuk dikonsumsi pemerintah telah mensyaratkan bagi produsen makanan untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) selain sebagai cara untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) juga

dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi aman dan lain untuk di konsumsi.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu sistem yang dirancang untuk mencegah terjadinya masalah kualitas produk makanan baik yang disebabkan faktor biologi, faktor kimia maupun faktor fisika (*Food Safety Problem*). Peran *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan penerapan *Pre-requisite HACCP*. *Pre-requisite* merupakan prosedur minimum yang harus dipenuhi pada seluruh mata rantai proses pengolahan makanan mulai penyediaan bahan baku sampai produk akhir berkaitan dengan suatu proses untuk mencegah kontaminasi akibat dari produksi atau pengolahan pangan sehingga menghasilkan produk yang aman (BPOM, 2012).

PT. Kelola Mina Laut, Tuban terletak di Jl. Raya Tuban, Semarang KM. 30 Ds. Sobontoro Kec. Tambakboyo, Tuban. PT. Kelola Mina Laut Tuban didirikan pada tahun 2014 dan mulai dioperasikan pada tahun 2015. Surimi yang dihasilkan akan disalurkan ke PT. Kelola Mina Laut Gresik dan dilanjutkan untuk diekspor ke negara Jepang, Malaysia, Singapura, dan Thailand. PT. Kelola Mina Laut, Tuban dapat menguasai 80% di pasar ekspor asia.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka diperlukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang secara garis besar bertujuan untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri yang bergerak dalam bidang perikanan dan kelautan sebagai upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan. PT. Kelola Mina Laut, Tuban merupakan salah satu perusahaan yang bergerak

dalam bidang perikanan dengan produk utamanya berupa surimi beku (*frozen minced meat fish*). Sebagai perusahaan berbasis ekspor, tentunya perusahaan tersebut telah menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam kegiatan produksinya. Maka dari itu, penulis berkeinginan untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di perusahaan tersebut.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapangan adalah untuk mengetahui proses produksi surimi secara langsung dan mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di PT. Kelola Mina Laut, Tuban, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Praktek Kerja Lapangan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan menambah wawasan mengenai teknik pembuatan surimi dan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) serta untuk memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada dilapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.