

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan sektor strategis penghasil perikanan dalam pembangunan perekonomian nasional. Proses penanganan produk perikanan harus memenuhi persyaratan standar guna menghasilkan produk perikanan yang prima dan bermutu serta dapat bersaing di pasar Internasional. Produk ekspor Indonesia salah satunya ialah produk perikanan dunia, dalam bentuk segar, beku, maupun olahan dengan produk antara lain ikan, krustasea, moluska, dan produk perikanan lainnya. Volume produksi perikanan Indonesia tahun 2017 sebesar 23 juta ton, dengan rincian produksi perikanan tangkap dan perikanan budidaya berturut-turut sebesar 6,89 juta ton dan 16,1 juta ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Berdasarkan data rekapitulasi sertifikat kesehatan ekspor hasil perikanan tahun 2016, volume ekspor produk perikanan Indonesia sebesar 737.906 ton (Pradianti, 2018). Oleh sebab itu, perikanan merupakan sektor potensial untuk dikembangkan dalam menunjang perekonomian Negara Indonesia.

Rajungan merupakan hasil perikanan yang potensial tetapi termasuk bahan yang cepat mengalami kemunduran mutu (*perishable food*). Kemunduran mutu terjadi jika tidak dilakukan penanganan dan pengolahan pascapanen yang baik sehingga terjadi aktivitas enzim dan bakteri yang berpotensi mengakibatkan penurunan mutu. Penerapan dan penanganan rajungan dapat dilakukan dengan pengolahan menjadi produk kaleng (Maulana, 2018).

Rajungan kaleng merupakan produk hasil perikanan yang diproses dengan cara pengalengan yang diproses secara pasteurisasi dan dikemas secara hermetis untuk menjaga produk tetap aman dan terhindar dari kontaminasi biologi, fisika maupun kimia yang dapat menimbulkan masalah dalam jaminan keamanan pangan. Rajungan kaleng memiliki nilai komersial yang tinggi, maka produk rajungan harus terbebas dari kontaminasi. Peraturan Indonesia melalui SNI 2354.5:2011 menetapkan cara penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan dengan menggunakan metode AAS. Rajungan kaleng sangat berpotensi tercemar oleh logam berat yakni kadmium, jika dikonsumsi oleh manusia dapat menimbulkan dampak buruk yakni berhubungan dengan gangguan kesehatan pada hati, jantung, ginjal dan sistem reproduksi (Zhong, 2018).

Produk rajungan kaleng diperlukan upaya jaminan keamanan pangan guna menjaga mutu dan keamanan produk hingga ketangan konsumen. Pengujian produk perikanan harus sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) dan negara tujuan ekspor sehingga dapat diterima oleh pasar dalam negeri maupun luar negeri serta menjaga keamanan pangan suatu produk dapat terjamin. Berdasarkan pemikiran tersebut maka dilakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada analisis pengujian Kadar Logam Berat Kadmium (Cd) Produk Rajungan Kaleng dengan metode *Atomic Absorption Spectrophotometry* (AAS) Di Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP), Semarang, Jawa Tengah.

## 1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Mengetahui metode pengujian kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk rajungan kaleng di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP), Semarang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui hasil pengujian kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk rajungan kaleng sesuai dengan standart batas logam berat kadmium (Cd) pada produk peikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP), Semarang, Jawa Tengah.

## 1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

1. Memadukan teori yang ada di dalam perkuliahan dengan kenyataan yang ada dilapangan sehingga dapat mengatasi masalah kedepannya yang akan dihadapi baik dalam dunia pembelajaran maupun dunia pekerjaan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai pengujian logam berat kadmium pada produk perikanan dan juga mengetahui dampak kadmium bagi tubuh.