



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cumi-cumi (*Sepia* sp.) merupakan hasil perikanan yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Cumi-cumi merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup penting dan menempati urutan ketiga setelah ikan dan udang (Okuzumi and Fuji, 2000). Kebutuhan pasar dunia untuk cumi-cumi pada tahun 2010 yaitu untuk Amerika membutuhkan 640 ribu ton sedangkan Jepang sebesar 580 ribu ton, sementara produksi dalam negeri hanya mampu menghasilkan sekitar 200 ribu ton (Anita dkk, 2013). Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa peluang ekspor cumi-cumi masih terbuka lebar dan cukup menjanjikan.

Nilai ekspor cumi-cumi yang tinggi menjadi hal yang penting untuk memperhatikan keamanan pangan. Negara-negara pengimpor cumi-cumi beku seperti Amerika, Jepang, dan negara-negara pengimpor lainnya menetapkan standar untuk pengiriman cumi-cumi beku. BSN (2010a) telah menetapkan standar mengenai cumi-cumi beku. Pemenuhan penanganan maupun pengolahan diharapkan dapat memenuhi standar mutu yang ditetapkan baik secara nasional maupun internasional (Nuryani, 2006).

Cumi-cumi merupakan komoditas perikanan yang mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable food*) dan pembusukan dalam waktu yang singkat. Cumi-cumi perlu penanganan yang cepat dan tepat sehingga dapat meminimalkan kerusakan yang dapat menyebabkan kerugian secara ekonomi dan penurunan kualitas. Berbagai cara pengawetan ikan telah banyak dilakukan, tetapi sebagian diantara pengawetan tersebut tidak mampu mempertahankan sifat-sifat alami ikan. Salah satu cara mengawetkan ikan

yang tidak merubah sifat alami ikan adalah pendinginan dan pembekuan (Murniyati dan Sunarman, 2000).

Proses pembekuan berpengaruh terhadap kontaminasi mikroorganisme, jaringan protein, dan kandungan lemak yang dapat mengalami perubahan struktur dan fungsi (Gabr, 2010). Pengendalian mutu diperlukan untuk menghadapi globalisasi perdagangan dan menjamin perlindungan kesehatan konsumen dari kemungkinan timbulnya bahaya bahan pangan tercemar. Oleh karena itu, perlu untuk mengetahui proses pengolahan dan pengendalian mutu produksi cumi-cumi beku mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan menjamin keamanan pangan.

PT. Starfood International merupakan perusahaan pembekuan cumi-cumi di Jawa Timur. Proses produksi pembekuan cumi-cumi memerlukan pengendalian mutu yang bertujuan untuk meminimalkan kerusakan produk dan penurunan kualitas. Berdasarkan uraian tersebut, untuk mengetahui secara langsung pengendalian mutu yang diterapkan perusahaan, maka dilakukan praktek kerja lapang di PT. Starfood International, Lamongan, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi pembekuan cumi-cumi di PT. Starfood International, Lamongan, Jawa Timur.
2. Mengetahui proses pengendalian mutu proses produksi pembekuan cumi-cumi di PT. Starfood International, Lamongan, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah mahasiswa dapat mengetahui secara langsung pengendalian mutu proses produksi pembekuan cumi-cumi. melengkapi ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat dalam bentuk materi dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan praktek yang ada di lapangan, memperoleh pengalaman berkerja yang baik, dan mengenal karyawan PT. Starfood International sehingga dapat membina hubungan baik dan kerjasama.