

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mutu merupakan tingkatan baik atau buruknya suatu produk. Mutu menjadi penilaian penting bagi konsumen dalam memilih produk yang akan dibeli terutama bahan pangan. Industri pangan memiliki berbagai upaya dalam menghasilkan suatu produk dengan mutu yang baik. Salah satu upaya tersebut yaitu dengan melakukan pengawasan mutu disetiap proses produksinya.

Pengawasan mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu kualitas dari barang yang dihasilkan agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan (Bakhtiar dkk., 2013). Pengawasan mutu perlu diperhatikan oleh suatu perusahaan karena untuk mendapatkan kepercayaan konsumen. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh industri pangan terutama bidang perikanan menggunakan analisa mutu berdasarkan prinsip-prinsip ilmu dan teknologi serta penilaian secara inderawi/organoleptik.

Perusahaan pengolahan fillet ikan menghasilkan limbah berupa daging, tulang, kepala dan sisik. Daging ikan yang diperoleh dari limbah fillet dapat dimanfaatkan menjadi siomay ikan. Siomay ikan termasuk dalam penganekaragaman atau diversifikasi pangan yang biasa disebut dengan added value product. Hal ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang. Selain itu diversifikasi juga menjadi upaya untuk meningkatkan permintaan konsumen (Agustini dan Swastawati, 2013).

CV. Bee Jay Seafoods merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil perikanan. Produk yang dihasilkan dari perusahaan ini dipasarkan

di 4 negara. Sehingga mutu produk menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Pengawasan mutu harus dilakukan sejak awal proses produksi sampai proses distribusi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan jaminan keamanan produk, mencegah banyaknya produk yang rusak dan mencegah pemborosan biaya akibat kerugian yang ditimbulkan (Junais dan Latief, 2014). Oleh karena itu perlu dilakukan Praktek Kerja Lapang untuk mengetahui pengawasan mutu pada proses produksi fish shumay di CV. Bee Jay Seafoods.

1.2 Tujuan

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi *added value product fish shumay* dari ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur.
2. Mengetahui dan mempelajari secara langsung pengawasan mutu pada proses produksi *added value product fish shumay* dari ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu :

1. Mahasiswa dapat mengetahui proses produksi *added value product fish shumay* dari ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur.

2. Mahasiswa dapat mengetahui pengawasan mutu proses produksi *added value product fish shumay* dari ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) di CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo, Jawa Timur.
3. Mahasiswa dapat menghubungkan antara teori yang didapat saat perkuliahan dengan praktek kerja di lapangan.