

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Sumiono (2012), saat ini udang masih merupakan komoditas unggulan dalam ekspor hasil perikanan di Indonesia. Secara ekologis, udang merupakan salah satu sumber daya demersal. Karena posisinya sebagai komoditas ekspor perikanan yang utama, kegiatan pengkajian stok biasanya dilakukan secara terpisah dari ikan demersal. Selain itu karakteristik dinamika populasi seperti pola pertumbuhan, yang salah satu siklusnya adalah molting, dan mortalitas udang tampak berbeda bila dibandingkan dengan ikan pada umumnya (Badrudin dkk., 2017)

Komoditas udang memiliki permintaan dan harga yang tinggi di pasaran dunia, hal ini menyebabkan lepasnya kontrol dalam membatasi jumlah upaya penangkapan. Dalam waktu singkat adanya peningkatan armada penangkapan yang kadang-kadang dapat melebihi upaya yang optimal sehingga menyebabkan terjadinya lebih tangkap (*over exploited*). Maka upaya pengelolaan yang dilakukan harus secara hati-hati dan bijaksana, terutama bila belum diperolehnya data dan informasi tentang aspek-aspek sumber daya, status pemanfaatan hingga lingkungannya agar pemanfaatannya dapat berkelanjutan (Sumiono, 2012).

Berkembang pesatnya teknologi pada era globalisasi memberikan dampak positif bagi industri pangan di Indonesia seperti adanya peningkatan persyaratan mutu tentang kualitas dan keamanan untuk konsumen. Keamanan makanan merupakan kondisi yang menjamin bahwa tidak adanya kandungan berbahaya yang dapat menimbulkan penyakit dan keracunan pada konsumen yang terdapat

pada makanan tersebut. Pada penjaminan mutu produk yang dihasilkan, suatu perusahaan sudah seharusnya menerapkan Cara Memproduksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Sutikno, 2017).

GMP adalah persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di setiap industri terutama industri pengolahan pangan agar dapat menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten. *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan salah satu parameter yang baik, prosedur pelaksanaannya dengan menjalankan, mengendalikan, dan mengawasi pelaksanaan proses produksi. GMP dilakukan mulai dari penerimaan sampai dengan produk diterima konsumen. Hal ini bertujuan agar dapat menjaga keamanan konsumen, jika mengkonsumsi pangan (Sarwono, 2007).

PT. Candi Jaya Amerta adalah sebuah perusahaan yang beralamat di Flamboyan 10, Jl Raya Tanggulang 34-36, tepatnya di Kota atau Kabupaten Sidoarjo yang merupakan salah satu kota kabupaten penting yang terletak di Provinsi Jawa Timur. PT. Candi Jaya Amerta merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kerupuk udang. Hasil jadi produk kerupuk udang tersebut di ekspor dan mulai dipasarkan kembali disekitar wilayah tersebut untuk menghidupkan budaya atau ciri khas udang yang ada di wilayah tersebut yang sempat berhenti.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

1. Mengetahui penerapan GMP pada proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta.
2. Mengetahui dan memahami permasalahan atau kendala yang timbul dalam proses penerapan GMP pada proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta.

## 1.3 Manfaat

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini diharapkan mahasiswa :

1. Mahasiswa dapat mengetahui gambaran secara langsung terkait lingkungan kerja yang sebenarnya mengenai GMP pada proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta.
2. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di lapangan mengenai GMP pada proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta.
3. Mahasiswa dapat memahami permasalahan mengenai penerapan GMP pada proses produksi kerupuk udang serta mampu mengatasi permasalahan yang ada di lapangan.