

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Judul

**PENERAPAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICE*) PADA PROSES PRODUKSI *DRIED ANCOVY* DI PT. KELOLA MINA LAUT, SUMENEP, JAWA TIMUR.**

### 1.2 Latar belakang

Perikanan merupakan sumberdaya alam dapat diperbarui, yang memiliki arti bahwa setiap pengurangan karena kematian maupun penangkapan dapat dipulihkan kembali ke tingkat produktivitas semula (Pertiwi, 2011). Sumber daya perikanan laut terdiri dari ikan pelagis dan ikan demersal. Potensi perikanan di Indonesia memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Konsumsi ikan setiap tahunnya mengalami peningkatan. Hal ini dikarenakan ikan merupakan bahan pangan yang mengandung protein dan air yang tinggi.

Salah satu jenis ikan laut yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah ikan teri nasi. Ikan teri nasi merupakan salah satu jenis komoditas unggul hasil perikanan tangkap yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Selain itu Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu sumber daya laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan juga salah satu komoditas ekspor andalan dari subsektor perikanan. Setiap tahunnya terjadi peningkatan pasar ekspor ke negara-negara tujuan ekspor misalnya Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa (Supriyadi, 2012).

Ikan Teri nasi sebagai bagian dari subsektor perikanan, khususnya perikanan laut mempunyai prospek agribisnis cukup cerah di Indonesia. Industri dalam pengolahan ikan teri nasi menjadi salah satu industri yang berkembang di

Indonesia. Namun demikian, ikan teri nasi mudah rusak sehingga perlu dilakukan suatu cara untuk menjaga nilai mutunya dengan pengeringan. Pengeringan merupakan suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air dengan menggunakan energi panas baik secara alami maupun buatan. Secara umum keuntungan dari pengeringan yaitu untuk memperpanjang daya simpan dan juga mengurangi kadar air pada ikan (Riansyah *et al.*, 2013).

*Dried anchovy* atau lebih dikenal dengan ikan teri kering merupakan produk hasil olahan tradisional yang diawetkan melalui proses pengeringan dan penggaraman. *Dried anchovy* banyak dikonsumsi karena mengandung protein yang tinggi, mempunyai rasa yang khas, masa simpan yang relatif panjang. Tingginya permintaan *dried anchovy* di berbagai negara Asia Tenggara serta negara maju lain seperti Jepang. Di Jepang, produk *dried anchovy* menduduki nominasi ketiga setelah surimi dan produk beku (Dewi, 2002). Tetapi dalam mengembangkan usaha sektor perikanan khususnya *dried anchovy* banyak kendala-kendala yang akan dihadapi, contohnya seperti mutu dan keamanan pangan (Wahono, 2006).

Penjaminan mutu suatu produk sudah selayaknya telah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). GMP merupakan persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di semua industri terutama industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten. Atas dasar pemikiran tersebut maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan untuk mengetahui penerapan GMP (*Good*

*Manufacturing Practice*) pada proses produksi *dried ancovy* PT. Kelola Mina Laut (KML), Sumenep, Madura.

### 1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan praktek kerja lapang ini adalah:

1. Menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan mengenai penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses produksi teri nasi di PT. Kelola Mina Laut (KML), Sumenep, Jawa Timur
2. Mengetahui permasalahan beserta cara mengatasi dalam proses produksi *dried ancovy* di PT. Kelola Mina Laut (KML), Sumenep, Jawa Timur.

### 1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan(PKL) yaitu :

1. Mahasiswa mampu meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan mengenai penerapan GMP pada proses produksi *dried ancovy*.
2. Mahasiswa dapat membandingkan ilmu pengetahuan yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan di lapangan.
3. Mahasiswa dapat mengatasi permasalahan yang ada di lapangan