

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi besar dalam bidang perikanan, baik air tawar, air payau, maupun air laut. Menurut Agustine, dkk. (2014), salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kelautan dan perikanan cukup besar adalah Jawa Timur dengan luas perairan sebanyak 208.132 km², meliputi Selat Madura, Laut Jawa, Selat Bali, dan Samudera Indonesia dengan panjang garis pantai 1.600 km. Provinsi Jawa Timur termasuk penghasil perikanan terbesar dari penangkapan laut di Indonesia dengan hasil tangkapan didominasi oleh ikan lemuru. Menurut Sartimbul dkk. (2017), konsentrasi ikan lemuru sebagian besar berada di Selat Bali yang suhu airnya relatif hangat.

Ikan lemuru merupakan sumber daya ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis penting. Harga ikan lemuru cukup murah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan bergizi tinggi. Menurut Arifan dan Wikanta (2011), ikan lemuru seperti jenis ikan kecil lainnya memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 17,8 - 20%.

Menurut Purwaningsih (2015), ikan lemuru termasuk jenis ikan yang mudah sekali rusak dan mengalami proses pembusukan. Pada umumnya ikan lemuru diolah secara tradisional dan modern untuk memperlambat kemunduran mutunya. Pengolahan secara tradisional diantaranya yaitu penggaraman dan pemindangan, sedangkan pengolahan secara modern diantaranya yaitu pengalengan, *cold storage*, serta tepung dan minyak ikan. Kualitas ikan lemuru dapat dipilah

menurut lamanya waktu dari didaratkan di pelabuhan sampai diolah oleh industri, ukuran ikan dan kondisi fisik ikan.

Penanganan pada produksi pengalengan ikan lemuru yang tepat dapat berupa penerapan sistem manajemen pengendalian bahaya. Sedangkan kontrol yang tepat dapat berupa upaya-upaya untuk mempertahankan mutu dari pengalengan ikan lemuru. Sistem manajemen pengendalian bahaya yang digunakan dalam proses produksi suatu makanan adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Sistem HACCP adalah suatu piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang memfokuskan pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir (*end product testing*) atau suatu sistem pencegahan untuk keamanan pangan (Moelyaningrum, 2012). Salah satu prinsip dari HACCP yang sangat krusial dalam mengontrol bahaya pada produk adalah analisis *Critical Control Point* (CCP). Penentuan CCP perlu dilakukan untuk menjaga keamanan produk dari bahaya atau *hazard*, sehingga produk tidak merugikan konsumen dan produsen serta aman dikonsumsi.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi – Jawa Timur
2. Menganalisis dan menentukan *Critical Control Point* (CCP) dari proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi – Jawa Timur

2.3. Manfaat

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini diharapkan mahasiswa :

1. Mendapat informasi CCP mengenai proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) untuk penyusunan dokumen HACCP di CV. Pasific Harvest
2. Mahasiswa diharapkan mampu memadukan teori dan ilmu di perkuliahan dengan menyusun dokumen HACCP proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest, Banyuwangi – Jawa Timur