

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan anggoli (di Malaysia dan Singapura disebut *Ang kohli*) merupakan sebutan masyarakat Indonesia Timur terhadap ikan demersal yang memiliki nama latin *Pristipomoides* spp. Ikan ini ditangkap dari perairan dengan kedalaman 200-300 m. Kedua jenis ikan ini telah dieksplorasi secara efektif pada skala industri (Badrudin & Aisyah, 2009). Peningkatan populasi ikan demersal seperti kakap merah dan anggoli dihasilkan dari lautan yang memiliki produktivitas primer yang tinggi seperti Laut Arafura (Badrudin & Aisyah, 2009). Dikutip dari Majalah Demersal edisi Juli 2007, Laut Arafura juga memberikan kontribusi sebesar 30% dari keseluruhan jumlah ekspor komoditas perikanan termasuk ikan demersal setiap tahunnya.

Produk perikanan menjadi alternatif ekspor non migas yang dapat meningkatkan perekonomian Indonesia sehingga perlu suatu strategi untuk terus mengembangkan sektor ini salah satunya dengan memastikan keamanan produk (Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional, 2014). Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) merupakan konsep yang dapat memastikan keamanan pangan pada industri pangan dengan cara mengamati titik - titik kritis mulai dari proses produksi, pengolahan, dan distribusi hingga ke tangan konsumen (Rahayu & Adhi, 2016). Tahap identifikasi bahaya merupakan tahapan dasar untuk mengetahui potensi bahaya yang mungkin dapat terjadi dari keseluruhan proses, dalam hal ini bahaya yang dimaksud dibagi menjadi 3 kelompok yaitu bahaya fisik berupa benda-benda asing selain bahan penyusun makanan tersebut, bahaya biologis seperti bakteri patogen, virus, atau parasit yang

dapat menyebabkan keracunan ataupun penyakit infeksi, bahaya kimia seperti toksin alami atau buatan (Rachmadia, Handayani, & Adi, 2018).

PT Jala Lautan Mulia merupakan salah satu unit pengolahan ikan di Kabupaten Sidoarjo yang telah melakukan penerapan HACCP pada proses produksinya sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan dapat diekspor ke Negara tujuan. Berdasarkan hal tersebut, penulis berkeinginan untuk melakukan praktek kerja lapang di UPI ini guna menambah pengalaman dan pengetahuan mengenai identifikasi bahaya pada proses produksi *fillet* ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo.

## 1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang proses produksi *fillet* ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo, Jawa Timur.
- b. Mengatehui potensi bahaya pada tahapan proses produksi *fillet* ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo, Jawa Timur.

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah mahasiswa mendapat pengetahuan dan keterampilan tentang identifikasi bahaya pada proses produksi *fillet* ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) serta mahasiswa dapat mengkaitkan teori yang selama ini diperoleh di perkuliahan dengan keadaan di lapangan yaitu kawasan produksi PT Jala Lautan Mulia, Sidoarjo.