

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan sumberdaya ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis yang penting (Pradini *et al*, 2001). Selain itu menurut Iskandar dan Widyasarini (2009) ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) mempunyai nilai gizi yang baik yaitu sekitar 20%. Sementara itu, karena kandungan lemak yang cukup tinggi (1-24%) dan tidak kompaknya tekstur ikan menjadikan ikan Lemuru mudah mengalami kerusakan dan pembusukan (Ilyas, 1982). Kerusakan ini dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikrobiologi (Winarno, 2004). Sehingga diperlukan penanganan berupa pengolahan dan pengawetan yaitu salah satunya pengalengan.

Pengalengan makanan merupakan suatu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara *hermetis* yang kemudian disterilkan. Keuntungan pengalengan yaitu dapat diterapkan untuk hampir semua jenis bahan pangan; dapat disimpan dan digunakan dengan mudah oleh konsumen; serta dapat menjaga bahan pangan di dalamnya (Muchtadi, 1995). Kerugian dari pengalengan yaitu kerusakan kimiawi, kerusakan biologis, dan kerusakan fisikawi (Adawyah, 2008).

Adanya kerugian dari pengalengan berupa kerusakan pada makanan kaleng dapat menimbulkan pertumbuhan mikroba. Mikroorganisme yang berbahaya dalam pengalengan ikan yaitu bakteri *Clostridium botulinum* yang menghasilkan botulinum toxin (Adawyah, 2008). Oleh karena itu sangat penting sekali untuk mengetahui adanya *Critical Control Point* (CCP) pada proses pengalengan ikan.

Menurut Thaheer (2008) *Critical Control Point* (CCP) atau Titik Kendali Kritis (TKK) adalah suatu titik prosedur yang dapat dikendalikan untuk mencegah, menghilangkan, atau mengurangi sampai tingkat yang dapat diterima.

PT. Maya Food Industries merupakan perusahaan yang berdiri pada tanggal 26 Juni 1979 di Pekalongan Propinsi Jawa Tengah yang bergerak di bidang pengalengan ikan seperti ikan kaleng sardine dan mackerel dengan target penjualan lokal maupun ekspor. Selain itu, PT. Maya Food Industries telah menerapkan GMP (*Good Manufacturing Pratices*), HACCP (*Hazards Analysis Critical Control Point*), ISO (*Internastional Organization for Standardization*), dan Sertifikat Halal. Berdasarkan latar belakang tersebut perlu dilakukan Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang analisis *Critical Control Point* (CCP) pada proses pengalengan ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT Maya Food Industries Kota Pekalongan Propinsi Jawa Tengah.

## 1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu mengetahui dan memahami penentuan *Critical Control Point* (CCP) dan penentuan batas kritis terhadap *Critical Control Point* (CCP) pada proses pengalengan ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT Maya Food Industries Kota Pekalongan Propinsi Jawa Tengah.

### 1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu mahasiswa mampu meningkatkan wawasan, keterampilan serta mendapatkan pengalaman baru dalam menentukan *Critical Control Point* (CCP) dan batas kritis terhadap *Critical Control Point* (CCP) pada proses pengalengan ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT Maya Food Industries Kota Pekalongan Propinsi Jawa Tengah.

