

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) merupakan salah satu komoditi hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan digemari oleh masyarakat. Ikan kakap merah memiliki daging yang tebal dan berwarna putih serta mengandung protein yang tinggi yaitu 18,2% (Ditjen Perikanan, 1990). Produksi perikanan tangkap ikan kakap merah atau bisa disebut *Red Snappers* dari tahun 2001-2011 mengalami peningkatan dengan rata-rata peningkatan sebesar 6,21% (Kementerian Perikanan dan Kelautan, 2011). Ikan kakap merah ini berpotensi untuk dikembangkan pada industri perikanan. Industri kakap merah yang berkembang adalah industri *fillet*, baik dalam bentuk segar maupun bentuk beku (Haetami, 2008).

Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan dengan menerapkan sistem HACCP. Sebelum menerapkan sistem HACCP, dilakukan program prasyarat HACCP yaitu GMP dan SSOP agar penerapan HACCP dapat berjalan dengan baik (Soeprpto dan Andriyani, 2009).

Dalam upaya meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan produk *fillet* ikan, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP), Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) memperkenalkan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi yang Baik (CPB) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pengolahan *fillet* ikan kepada para pengolah, termasuk yang ada di Jawa (Yuwono dkk, 2012).

Sanitation Standard Operation Procedures (SSOP) adalah serangkaian proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan. Sanitasi merupakan hal penting yang harus dimiliki industri pangan dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Nurwiyana, 2008).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP) mencakup persyaratan untuk pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan dan pengendalian proses. Persyaratan untuk pekerja, khususnya kontaminasi bahaya mikrobiologi yang bisa berasal dari pekerja itu sendiri dan praktik-praktik yang salah serta bahaya fisik yakni perhiasan, barang personal yang mungkin dibawa oleh pekerja (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Menurut Nurwiyana (2008), tujuan spesifik dari penerapan GMP dalam industri pangan adalah memberikan prinsip-prinsip dasar makanan yang diterapkan dalam memproduksi makanan sepanjang rantai dan jalur makanan (mulai dari produk primer hingga produk siap konsumsi). Dapat juga mengarahkan industri agar dapat memenuhi berbagai persyaratan produksi, persyaratan lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan.

Di tingkat industri, sistem manajemen keamanan pangan dibangun dengan fondasi *Cara Produksi Pangan yang Baik* (CPPB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). Oleh karenanya persyaratan ini menetapkan program kebersihan, kesehatan pekerja, pelatihan dan pendidikan tentang sanitasi pada pekerja (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Atas dasar pemikiran diatas maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan untuk mengetahui secara langsung tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) dimana hal ini sangat diperlukan untuk menjamin mutu dan kesegaran bahan pangan produk berupa ikan *fillet* kakap beku sampai ke tangan konsumen dengan tanpa adanya bahaya fisik, bilogi, maupun kontaminan bahan-bahan kimia.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

1. Mengetahui secara langsung bagaimana cara penerapan GMP pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Alam Jaya Surabaya, Jawa timur.
2. Mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi penerapan GMP pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) d PT. Alam Jaya Surabaya, jawa Timur.
3. Mengetahui dan memahami permasalahan atau kendala yang timbul dalam proses penerapan GMP pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Alam Jaya, Kecamatan Rungkut, Suarabaya, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan menambah wawasan mengenai penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada proses produksi *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sp.*), membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang didapat dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) yang diterapkan di lapangan dan memahami persamaan maupun perbedaan yang ada, serta melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan dan sekaligus melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi di lapangan pekerjaan yang nantinya akan dijalani saat bekerja setelah lulus nanti.