

RINGKASAN

NIENDA PARAMITA. Hasil Perikanan Skala Ekspor di UPT Laboratorium Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Surabaya. Dosen Pembimbing : Ir. Agustono, M. Kes.

Hasil produksi perikanan Indonesia selain dari perikanan tangkap juga berasal dari budidaya yang dilakukan oleh para pembudidaya ikan yang kian marak dewasa ini. Perikanan tangkap sendiri memiliki definisi kegiatan ekonomi yang mencakup penangkapan atau pengumpulan hewan dan tanaman air yang hidup di laut / perairan umum secara bebas (Yusfiandayani, 2000). Menurut Departemen Kelautan dan Perikanan (2008), perikanan tangkap adalah penangkapan ikan / binatang air lainnya / tanaman air yang ditangkap dari sumber perikanan alami baik yang diusahakan oleh perusahaan perikanan maupun rumah tangga perikanan. Menurut Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1985 dan Nomor 31 Tahun 2004, perikanan budidaya adalah kegiatan untuk memelihara, membesarkan dan/atau membiakkan ikan dan memanen hasilnya dalam lingkungan yang terkontrol.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui komoditas ekspor, persyaratan ekspor dan alur sertifikasi untuk mendapatkan sertifikat kesehatan di UPT Laboratorium Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Surabaya.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 21 Maret sampai dengan 21 April 2011. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, partisipasi aktif, dan wawancara.

Indonesia mengeksport tidak hanya berupa produk yang masih mentah (*raw*) tapi juga yang sudah diolah berupa produk hasil perikanan. Dengan ketatnya standard dan syarat ekspor di beberapa negara tentang produk makanan terutama produk hasil perikanan yang mudah busuk, diperlukan uji hasil mutu untuk menjamin kualitas dari produk perikanan tersebut. Menurut Soesilo (2007) mutu dan keamanan produk merupakan persyaratan yang tidak dapat ditawar-tawar lagi di dalam perdagangan produk perikanan saat ini. Persaingan antar

produk di pasaran sangat ditentukan oleh kedua hal tersebut. Tidak jarang, produk perikanan dapat menyebabkan keracunan dan kematian terhadap konsumen atau ditolak Negara pengimpor karena tidak memenuhi persyaratan keamanannya. Mutu produk ditentukan oleh *performance* produk secara organoleptik, kimiawi, fisik dan mikrobiologis. Cara yang paling mudah untuk penentuan mutu produk adalah secara organoleptik, sedangkan untuk penentuan mutu secara kimiawi, mikrobiologis dan fisik memerlukan peralatan dan waktu yang relatif lama untuk memperoleh hasilnya (Irianto, 2007).

Ketatnya regulasi yang diterapkan oleh negara- negara seperti Amerika, Cina, Jepang dan lainnya membuat pemerintah dan produsen produk perikanan harus benar- benar menjaga mutu dan kualitas dari produknya. Produsen harus mempunyai bukti bahwa produknya lolos hasil uji pengendalian mutu dan layak ekspor. (Tribawono, 2008). Bukti tersebut disebut *Health Certificate* atau HC. Kusrianto (2010) menjelaskan bahwa HC adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh pihak berwenang (misalnya departemen perikanan, untuk produk perikanan) yang menyatakan produk yang dikirimkan baik/ layak dari segi kesehatan.

SUMMARY

NIENDA PARAMITA. Fisheries Product for Export at Unit Testing Laboratory and Quality Control of Fisheries Products (LPPMHP) Surabaya. Academic adviser: Ir. Agustono, M. Kes.

Indonesian fisheries product was came from captured fishes and also come from cultivation which begin popular nowadays. Fishing itself has a meaning economic activities which include capturing or collecting aquatic animal and aquatic plants that lived in the sea / open water (Yusfiandini, 2000). According to the Ministry of Maritime affairs and Fisheries (2008), fishing is fish / another aquatic animals / aquatic plants which captured from natural fisheries resources which operated by fisheries companies and fisheries household. According to the Law of Republic Indonesia No. 9 year 1985 and N0. 31 year 2004, cultivated fish is an activities which to maintain, raise and/ or breed dan harvest the results in a controlled environment.

The purpose of the Field Work Practice (PKL) are to know the export commodities, export requirements and certification path to obtain the health certificate at Unit Testing Laboratory and Quality Control of Fisheries Products (LPPMHP) Surabaya.

This Field Work Practice was held on March 21st until April 21st, 2011. The working method used in the Field Work Practice is descriptive method with data collection include primary data an secondary data. Data were collected by observation, active participation and interviewing.

Indonesia exported not only a product that is still raw but also the processed form of fishery products. With strict standards and export requirements in some countries about food products, especially products of the fishery that nonperishable, required quality test results to ensure the quality of fishery products. According to Susilo (2007) quality and product safety is a requirement that can not be negotiable in the trade of fishery products today. Competition among products in the market is largely determined by two things. Not infrequently, fishery products can cause poisoning and death to consumers or importing state is rejected because it did not required safety requirements. Product

quality is determined by the performance of product organoleptic, chemical, physical and microbiological. The easiest way to determine the organoleptic quality of the product is, whereas for determination of chemical quality, microbiological and physical needs of equipment and a relatively long time to obtain results (Irianto, 2007).

The strict regulations imposed by countries like America, China, Japan and others to make the government and the producers of fishery products must really maintain the quality and the quality of its products. **Manufacturers must have proof that their products pass the quality control test results and worthy of export.** (Tribawono, 2008). The evidence was called the Health Certificate or HC. Kusrianto (2010) explains that the HC is a certificate issued by the authorities (eg ministries of fisheries, fishery products), which states that the sent products are in a good condition / safe in terms of health.