

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan layur (*Trichiurus savala*) merupakan salah satu sumberdaya hayati laut yang memiliki nilai ekonomis penting. Ikan layur yang dikenal dengan nama ilmiah *Trichiurus savala* mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Ikan layur tersebar luas pada semua perairan tropis dan subtropis di dunia. Ikan layur termasuk kedalam perikanan dengan komoditas cukup penting dan sudah banyak dimanfaatkan. Sejak tahun 1997, ikan layur menjadi salah satu komoditi ekspor ke beberapa negara seperti negara Korea, Taiwan, dan China (Utami et al., 2012).

Salah satu kendala dalam pemasaran produk ikan Layur adalah sifatnya yang mudah rusak (*perishable food*) sehingga perlu dilakukan penanganan khusus agar produk tidak mengalami kerusakan. Dalam mengatasi kemunduran mutu produk perikanan cara yang dapat dilakukan di antaranya dengan proses pengawetan dengan suhu rendah. Menurut Adawiyah (2008) pengawetan dengan menggunakan suhu rendah dapat menghambat dan menghentikan aktivitas zat-zat, enzim dan mikroorganisme perusak yang dapat menyebabkan kemunduran mutu.

Pengawetan dengan suhu rendah dapat dilakukan dengan pembekuan. Pembekuan adalah pemindahan panas dari bahan yang disertai dengan perubahan fase dari air ke padat dan merupakan salah satu proses pengawetan yang umum dilakukan untuk penanganan bahan pangan (Murniyati dan Sunarman, 2000). Metode pembekuan dibagi menjadi dua macam yaitu berdasarkan alat pembeku dan kecepatan pembekuan. Pembekuan berdasarkan alat pembeku dibagi menjadi dua

yaitu mekanis dan kriogenik, sedangkan pembekuan berdasarkan kecepatan pembekuan dibagi menjadi empat yaitu pembeku lambat, pembeku cepat, rapid freezer, dan kriogenik (Estiasih dan Ahmadi, 2009).

Pembekuan memiliki beberapa keuntungan yaitu dapat mengantisipasi kerusakan bahan pangan dengan mekanismenya berupa menghambat pertumbuhan bakteri, kapang, maupun khamir pada produk pangan sehingga makanannya lebih awet karena aktivitas mikroba terhenti dan aktivitas enzim juga terhambat yang kemudian akan mengakibatkan bahan pangan memiliki umur simpan yang lebih lama. Teknologi ini juga cukup sederhana dan tidak menyita waktu apabila dibandingkan dengan pengalengan, teknologi pembekuan dapat mempertahankan kandungan nutrisi pada bahan pangan apabila dilakukan dengan benar (Dewandari, 2009)

PT. Pan Putra Samudra Rembang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembekuan ikan dan chepalopoda. Perusahaan ini telah lama bergerak dalam penerapan sistem pengendalian mutu dan penerapan GMP pada proses produksi. Dimana upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga keamanan pangan adalah dengan menerapkan sistem Hazzard Analysis Critical Control Point (HACCP). Menurut Fathonah (2005), pelaksanaa HACCP memerlukan program prasyarat. Program prasyarat adalah praktek dan syarat yang diperlukan sebelum dan selama diterapkan HACCP yang sangat penting untuk keamanan pangan . Program prasyarat yang harus dipenuhi dalam penerapan HACCP adalah *Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP)* dan *Good Manufacturing Practices (GMP)*

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

GMP adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup syarat produksi, syarat lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2013). Tujuan penerapan GMP dalam industri pangan adalah memberikan prinsip-prinsip dasar makanan yang diterapkan dalam memproduksi makanan sepanjang rantai dan jalur makanan (mulai produk primer hingga produk siap konsumsi). Berdasarkan pemaparan tersebut, maka pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) sangat penting dilakukan, karena mahasiswa dapat mempelajari secara langsung tentang proses produksi pembekuan ikan Layur, penerapan GMP pada proses produksi dan mengetahui permasalahan yang timbul dalam penerapan GMP di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukannya Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk :

1. Mempelajari pelaksanaan GMP pada proses pembekuan ikan Layur (*Trichiurus savala*) secara langsung di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.
2. Mengetahui permasalahan dalam pelaksanaan sistem GMP pada produksi pembekuan ikan Layur (*Trichiurus savala*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat dilakukannya Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah untuk :

1. Meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan menambah wawasan mengenai GMP pada proses produksi pembekuan ikan Layur (*Trichiurus savala*) di PT. Pan Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah.
2. Untuk memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan sehingga dapat mengatasi permasalahan yang timbul dilapangan. Melatih keterampilan *soft skill* guna persiapan sebelum terjun ke dunia kerja.