

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Pasaribu (2004) mengemukakan bahwa, ikan bandeng diekspor dalam bentuk bandeng umpan dan konsumsi. Bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein yang lengkap dan penting untuk tubuh. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Akan tetapi zat gizi ini tidak akan bernilai tinggi dan turun mutunya apabila tidak ditangani dengan baik setelah penangkapan atau pemanenan. Komoditas perikanan memiliki potensi bahaya dalam tahap pengolahan berupa fisika, kimia, dan biologi (Pamijiati, 2009).

Suatu perusahaan besar maupun kecil membutuhkan suatu standar keamanan pangan agar produk yang dihasilkan tidak merugikan konsumen. Salah satu standar keamanan yang diakui ialah *Hazard Analysis Critical Control Point* atau HACCP. HACCP merupakan sistem yang digunakan untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang signifikan bagi keamanan pangan. Salah satu tahap penyusunan HACCP ialah penentuan Critical Control Point (*CCP*). Penentuan *CCP* merupakan penentuan tahap yang memerlukan pengendalian dibutuhkan untuk mencegah atau menghilangkan ataupun mengurangi potensi bahaya hingga tingkat

yang dapat diterima. Penentuan *CCP* ini harus berdasarkan pohon keputusan (*Decision Tree*). Dasar penentuan *CCP* yang lain ialah potensi bahaya setiap tahapan proses pengolahan yang telah dianalisis (FAO, 2009).

CV. Fania Food adalah salah satu usaha kecil menengah (UKM) yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Terdapat beberapa komoditas perikanan yang diolah di CV. Fania Food, diantaranya yaitu ikan bandeng yang diolah menjadi beberapa produk seperti kaki naga.

Potensi bahaya dari beragam produk olahan komoditas perikanan di CV. Fania Food perlu dikendalikan agar keamanan produk yang berkualitas terjamin. Salah satu tahap pengendalian potensi bahaya berupa penentuan *CCP*, sehingga perlu dilakukan Praktek Kerja Lapangan untuk menentukan *Critical Control Point* pada proses produksi kaki naga ikan bandeng sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen dengan kualitas produk yang baik.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu :

1. Mengetahui *Critical Control Point (CCP)* pada proses produksi kaki naga ikan bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta
2. Mengetahui proses produksi kaki naga ikan bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta

1.3. Manfaat

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) bagi mahasiswa antara lain :

1. Menambah pengetahuan mengenai proses produksi kaki naga ikan bandeng yang diterapkan di CV. Fania Food, Yogyakarta.
2. Sarana mendapatkan gambaran umum tentang dunia kerja yang nyata mengenai proses produksi di CV. Fania Food, Yogyakarta sehingga dapat mengatasi permasalahan yang timbul.
3. Mendapatkan informasi mengenai *Critical Control Point (CCP)* pada proses produksi kaki naga ikan bandeng untuk penyusunan dokumen HACCP di CV. Fania Food, Yogyakarta
4. Mampu menyusun dokumen HACCP untuk produk kaki naga ikan bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta.