

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas ekspor yang dikenal dengan sebutan milkfish. Ikan ini memiliki karakteristik berbadan langsing, sirip bercabang serta lincah di air, memiliki sisik seperti kaca dan berdaging putih. Ikan bandeng memiliki keunikan, yakni mulutnya tidak bergigi dan makanannya adalah tumbuh-tumbuhan dasar laut. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan budidaya air payau yang potensial dikembangkan. Jenis ikan ini mampu mentolerir salinitas perairan yang luas (0-158 ppt) sehingga digolongkan sebagai ikan euryhaline. Ikan bandeng mampu beradaptasi terhadap perubahan lingkungan seperti suhu, pH dan kekeruhan air, serta tahan terhadap serangan penyakit. Komposisi gizi ikan bandeng sangat tinggi, terutama kandungan proteinnya (Nusantari., *et al*, 2016).

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah bagian dari Quality Assurance yang memastikan bahwa produk diproduksi dan dikendalikan secara konsisten dengan standar kualitas yang sesuai dengan tujuan penggunaannya dan sebagaimana yang disyaratkan oleh otorisasi pemasaran. Good Manufacturing Practices (GMP) adalah peraturan yang menjelaskan metode, peralatan, fasilitas, dan kontrol yang diperlukan untuk memproduksi yang antara lain yaitu Pengolahan makanan, perangkat medis dan produk yang dihasilkan dari hewan ataupun kerajinan tangan manusia. Good Manufacturing Practice dirancang untuk meminimalisir risiko yang terlibat dalam proses produksi suatu produk. Peraturan-peraturan ini, yang memiliki kekuatan hukum, mengharuskan produsen, pengolah,

dan pembuat paket obat-obatan, peralatan medis, makanan, dan darah mengambil langkah protektif untuk memastikan bahwa produk mereka aman, murni, dan efektif (Rudiyanto, 2016).

Good Manufacturing Practices juga merupakan suatu konsep manajemen dalam bentuk prosedur dan mekanisme berproses yang tepat untuk menghasilkan output yang memenuhi standar dengan tingkat ketidaksesuaian yang kecil. Adanya penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam industri pangan yang meliputi tahap perencanaan, pelaksanaan, perbaikan dan pemeliharaan maka perusahaan dapat memberikan jaminan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi yang nantinya akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan dan unit usaha tersebut akan berkembang semakin pesat (Keener, 2015).

CV. Fania Food merupakan perusahaan persekutuan komanditer yang sudah terdaftar pada dinas perindustrian kota Yogyakarta dan mulai berdiri pada tahun 2009. Perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan ikan sebagian besar ini memiliki banyak komoditas industri hasil perikanan yang bahan bakunya terbuat dari ikan bandeng yang produknya antara lain bakso ikan, nugget ikan, kaki naga ikan, dan masih banyak lagi (Hanantyo, 2013).

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan yaitu antara lain :

1. Untuk mengetahui penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada olahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) di CV. Fania Food Yogyakarta

2. Untuk mengetahui kendala dalam penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada proses pengolahan ikan bandeng (*Chanos chanos*) di CV. Fania Food dan upaya penyelesaiannya.

### **1.3 Manfaat**

Praktek Kerja Lapang ini diharapkan mampu menambah ilmu pengetahuan, keterampilan dan memperluas wawasan tentang penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Fania Food dan menambah ilmu tentang pentingnya penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada proses pengolahan sehingga produk yang dihasilkan bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, Praktek Kerja Lapangan juga memberikan pengalaman kepada pelaksana secara langsung atas permasalahan yang dihadapi dalam lapangan kerja.