

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cumi-cumi merupakan salah satu hasil komoditas yang banyak tersebar di seluruh perairan tanah air. Cumi-cumi memiliki kandungan protein yang tinggi layaknya komoditas perairan yang lain. Komoditas ini dapat dengan mudah mengalami kemunduran mutu atau sering disebut dengan *perishable* sehingga perlu dilakukan pengolahan yang tepat agar cita rasanya tidak berkurang. Produk cumi-cumi dapat mengalami penurunan mutu baik sewaktu berupa bahan baku, selama proses pengolahan, maupun selama penyimpanan dan distribusi. Penurunan mutu tersebut dapat disebabkan oleh berbagai hal, diantaranya adalah proses alamiah seperti oksidasi; pencemaran, seperti pestisida, logam berat maupun bakteri patogen; kesalahan proses seperti *under* atau *over process*, atau pengolahan yang tidak mengikuti GMP (*Good Manufacturing Practices*) (Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan. 2007).

Good Manufacturing Practices merupakan pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan supaya produsen pangan terutama produsen cumi-cumi memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh setiap produsen yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Dengan begitu dapat meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen dengan menumbuhkan kesadaran produsen

dan karyawan tentang pentingnya proses produksi pangan yang higienis dan *responsible* terhadap keselamatan konsumen (Ristyanadi. dan Darimiyya. 2012).

1.2 Tujuan

Praktikum Kerja Lapang (PKL) ini untuk memperoleh pengalaman, pengetahuan, keterampilan kerja, serta dapat mengetahui dan mempelajari secara langsung proses penerapan GMP pada proses produksi olahan cumi–cumi di CV. Fania Food, Yogyakarta.

1.3 Manfaat

Diharapkan mahasiswa mampu mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan kerja khususnya tentang penerapan GMP pada proses produksi olahan cumi–cumi di CV. Fania Food, Yogyakarta dengan cara memadukan antara teori yang diterima dengan kenyataan yang ada.