

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan teri atau ikan iblis adalah sekelompok ikan laut kecil anggota keluarga Engraulidae. Nama ini mencakup berbagai ikan dengan warna tubuh perak kehijauan atau kebiruan. Walaupun anggota Engraulidae ada yang memiliki panjang maksimum 23 cm, nama ikan teri biasanya diberikan bagi ikan dengan panjang maksimum 5 cm. Moncongnya tumpul dengan gigi yang kecil dan tajam pada kedua-dua rahangnya. Ikan teri (*Stolephorus* sp) mempunyai ciri-ciri umum yaitu badan seperti cerutu, sedikit silindris, bagian perut membulat, tubuhnya ramping, panjang kurang dari 12 cm, kepala pendek, moncong nampak jelas, dan meruncing. Ikan teri termasuk salah satu bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan. Hal tersebut disebabkan oleh enzim autolitik dan bakteri pembusuk (Supriyadi, 2012).

Penanganan yang sangat dibutuhkan agar ikan teri dapat sampai pada tangan konsumen dalam keadaan segar. Salah satu cara menjaga mutu ikan teri adalah dengan cara pembekuan. Tujuan pembekuan adalah untuk memperpanjang masa simpan dengan membatasi aktifitas mikroba dan enzim yang menyebabkan kerusakan. Salah satu titik kritis penentu mutu hasil ikan teri yang dibekukan adalah tahap penerimaan bahan baku (Nuryani, 2006). Pada tahapan ini bahan baku ikan teri yang berasal dari laut masuk ke dalam perusahaan. Kesalahan pada tahap penerimaan dapat mempengaruhi kualitas ikan teri yang dihasilkan. Kesalahan tersebut tidak boleh terjadi karena dapat membuat perusahaan

mengalami kerugian. Bahan baku yang rusak atau berkualitas rendah dapat membuat produk yang dihasilkan bermutu jelek dan dapat menurunkan harga jual produk.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dipelajari cara manajemen penerimaan bahan baku ikan teri (*Stolephorus spp*) pada PT KML Lobuk Bluto, Sumenep, Madura, Jawa Timur. Hal lain yang perlu dipelajari yakni mengenai kendala dan cara mengatasi kendala yang terjadi pada proses penerimaan bahan baku ikan teri.

## **1.2 Tujuan**

1. Untuk mengetahui cara manajemen penerimaan bahan baku ikan teri d PT. KML Lobuk
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam manajemen penerimaan bahan baku ikan teri
3. Untuk mengetahui cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam manajemen penerimaan bahan baku ikan teri

## **1.3 Manfaat**

1. Mahasiswa dapat mengasah kemampuan manajemen penerimaan bahan baku pada konsisi nyata di lapang
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kerja mahasiswa secara langsung mengenai manajemen penerimaan bahan baku ikan teri

3. Mahasiswa mengetahui secara langsung kendala yang dihadapi kemudian menganalisis cara penanggulangan kendala tersebut sehingga meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam penanganan penerimaan bahan baku ikan teri