

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu penghasil ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang sangat luas, salah satu potensi perikanan laut tersebut adalah ikan teri (*Stolephorus Spp*). Pada priode 2005-2009 perkembangan produksi ikan teri di perairan Indonesia meningkat yaitu dari 1009,6867 ton pada tahun 2005 menjadi 1184,6378 ton pada tahun 2009. (Tabel 1.1).

Tabel 1.1 Perkembangan Produksi Ikan Teri tahun 2005-2009

Tahun	Jumlah Produksi
2005	1009,6867
2006	1269,4184
2007	1456,1396
2008	1908,1712
2009	1184,6378
Rata-rata	1365,4190

Sumber : Anonimous (2009)

Dari Tabel 1.1 terlihat bahwa laju produksi ikan teri mengalami kenaikan dengan rata-rata produksi pertahun sebesar 1365,419 ton. Sumenep merupakan salah satu kabupaten yang memproduksi ikan teri hingga mencapai 1357 ton pertahun (Anonimous, 2009). Potensi sumber daya ikan laut Indonesia di perkirakan mencapai 6.7 juta ton per tahun (BBPMHP, 1996). Salah satu potensi perikanan laut tersebut adalah ikan teri. Ikan teri menempati posisi penting diantara 55 spesies ikan yang memiliki nilai ekonomis setelah ikan laying, kembung, lemuru, tembang dan tongkol. Data Dirjen Perikanan menunjukkan adanya kenaikan produksi ikan teri sebesar 11.73% selama tahun 1990-1993 (Direktorat Jendral Perikanan, 1995).

Ikan teri (*Stolephorus Spp*) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi. Lubis (1987). mengatakan ikan teri sebagai bahan pangan mempunyai nilai gizi yang tinggi dengan kandungan mineral, vitamin, lemak tak jenuh dan protein yang tersusun dalam asam-asam amino esensial yang di butuhkan untuk pertumbuhan tubuh kecerdasan manusia.

Ikan teri termasuk jenis ikan yang rentan terhadap kerusakan (pembusukan), apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimia dan mikrobiologi. Maka Perlu adanya tindakan lanjutan pengolahan dengan cara pengawetan. Salah satu proses pengawetan terhadap ikan teri ini adalah melalui pengasinan.

Dengan demikian, peluang Indonesia untuk meningkatkan ekspor ke pasar internasional masih terbuka luas dalam hal pemanfaatan sumberdaya perikanan khususnya ikan teri tak terkecuali kabupaten Sumenep. Tetapi untuk mengembangkan usaha di sektor perikanan masih banyak kendala yang harus dihadapi misalnya tentang mutu dan keamanan pangan (Wahono, 2006).

Keberhasilan dalam membuat produk makanan yang bermutu dan sesuai dengan standart selalu menjadi keinginan dari setiap industri dan keamanan pangan kesehatan bagi konsumen tak terkecuali PT. Madura Prima Interna Kapedi Sumenep. Produk yang bermutu dan sesuai dengan standart hanya dapat dihasilkan jika menarapkan sistem pengendalian mutu secara menyeluruh mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan hingga menjadi produk akhir. Semua ini dapat di capai apabila setiap karyawan dan setiap dapartemen/divisi mengerti, memahami dan menerapkan serta berpartisipasi demi untuk mencapai produk yang sesuai dengan standart yang telah ditetapkan.

PT. Madura Prima Interna Kopedi Sumenep merupakan salah satu perusahaan pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus Spp*). Perusahaan berusaha keras untuk menjadi perusahaan yang terbaik dengan meningkatkan kualitas mutu serta menjamin keamanan produk. Keamanan pangan sangat penting dalam proses produksi ikan teri nasi karena proses ikan teri nasi menggunakan beberapa peralatan yang berbasis logam sangat rentan dari pencemaran-pencemaran yang tidak di inginkan dan dapat mempengaruhi terhadap kesehatan konsumen apabila terkonsumsi oleh manusia.

Beberapa Negara menjadikan masalah keamanan pangan sebagai salah satu isu yang perlu di atur secara wajib (*Mandatory*). Dalam upaya memperbaiki mutu produk sesuai dengan tuntunan FAO (*Food and Agriculture Organization of United Nations*) menganjurkan agar setiap pengolahan menerapkan GMP (*Good*

Manufacturing Practice) dan SSOP (*Sanitation Standart Operation Procedure*) berdasarkan konsepsi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Sistem HACCP didesain untuk meminimalkan resiko, tetapi tidak berfungsi meniadakan semua resiko akibat kemungkinan terjadinya bahaya ketidakamanan makanan (Ardani, 2005).

HACCP merupakan metode pengawasan keamanan pangan yang sistematis dan terdokumentasi yang digunakan sebagai peraturan dan pedoman yang dirancang untuk mencegah, menghilangkan dan mendeteksi bahaya pangan dimulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi sampai produk jadi hingga penggunaan akhir produk oleh konsumen (Pierson and Corlett, 1992)

Oleh karena itu Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan di PT. Madura Prima Interna tentang Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) untuk mengetahui proses produksi ikan teri nasi, mengetahui implementasi konsep HACCP pada perusahaan ikan teri nasi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi sampai dengan menjadi produk akhir.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Lapang di PT. Madura Prima Interna antara lain :

1. Mengetahui proses produksi ikan teri nasi kering pada PT. Madura Prima Interna Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.
2. Mengetahui Implementasi konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada ikan teri di PT. Madura Prima Interna Kapedi Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep.

1.3 Manfaat

1. Mendapatkan gambaran nyata tentang kondisi perusahaan serta memperoleh pengalaman langsung dalam aktifitas perusahaan ataupun industri dalam mengimplementasikan konsep HACCP.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik pada sistem keamanan pangan (HACCP)