

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi sumber daya perikanan di Indonesia cukup besar, baik sumber daya tangkap maupun budidaya, salah satunya adalah rajungan. Sumber daya rajungan merupakan salah satu aset nasional yang harus dikelola dengan baik. Kemajuan di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi diharapkan mampu mendukung pengolahan sumber daya rajungan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produksi rajungan. Kualitas rajungan dapat ditentukan oleh keadaan fisik organoleptik yang memenuhi standar mutu yang meliputi kenampakan, bau, dan tekstur. Ketentuan tersebut harus dipenuhi tanpa adanya kekurangan, selain itu produk harus bebas dari kontaminasi, seperti bakteri, cemaran dan penyakit prasiit yang berakibat pada kesehatan manusia (Subaidi, 2010).

Hasil data statistik perikanan tangkap Indonesia (DKP, 2008) menunjukkan bahwa produksi perikanan di Indonesia semakin meningkat rata-rata sebesar 3,39% dari tahun 2000-2007. Dilihat dari catatan kementerian kelautan dan perikanan potensi sumber daya ikan laut di Indonesia diperkirakan sebesar 6,26 ton setiap tahunnya, ikan laut yang berada di Indonesia terdiri dari berbagai jenis ikan yaitu, ikan plagus besar 1,05 juta ton, dan ikan kecil 3,24 juta ton, ikan besar 1,79 juta ton, serta udang 0,08 juta ton, dan cumi-cumi 0,03 juta ton, dan ikan karang 0,08 juta ton. Di Indonesia menunjukkan bahwa sebagai komoditas ekspor, rajungan menempati urutan ke-4 dalam volume penjualan nilai rajungan meningkat 8,79% dari tahun 2000-2005. Sampai dengan akhir 2005 volume pasar utama komoditas perikanan Indonesia adalah Jepang. Terhadap total nilai ekspor pada tahun 2004 hanya 70% itu rajungan saja pada tahun 2005 masing-masing mengalami kenaikan 2,85% dan 3,2% per tahun. Hal ini bahwa rajungan pada saat ini merupakan komoditas yang berorientasi ekspor. Rajungan (*Portunus Pelagicus linn*) merupakan kepiting laut yang terdapat di perairan Indonesia. Rajungan telah lama diminati masyarakat, baik di dalam negeri maupun luar negeri, oleh karena itu harganya relatif mahal yang dapat mencapai Rp. 30.000-50.000/kg daging. Daging kepiting ini selain dinikmati di dalam negeri juga di ekspor keluar negeri seperti, Singapura dan Amerika. Rajungan di Indonesia sampai sekarang masih merupakan

komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi sampai saat ini keseluruhan kebutuhan ekspor rajungan masih mengandalkan dari hasil tangkap di laut (Mania, 2007).

PT. Kelola Mina Laut merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan perikanan dengan komoditas rajungan. Secara tidak langsung dapat menjadi acuan untuk para produsen agar dapat semaksimal mungkin untuk berusaha memenuhi kebutuhan pasar dengan menetapkan produk sesuai dengan standar dan menghasilkan produk yang bermutu baik. Didalam penanganan kebersihan, dan kerja alat dan mesin serta karyawan agar prodak akhir bermutu dan bernilai jual tinggi. Perusahaan PT. Kelola Mina Laut juga telah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Kecuali cabang di PT. Kelola Mina Laut yang ada di Pulau Madura sudah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Salah satu yang tidak mematuhi peraturan yang belum menerapkan GMP, yaitu MP. Putri Ayu di Desa Aengsareh perlu adanya pengamatan. Oleh karena itu, pentingnya dalam menerapkan GMP untuk menjaga kualitas prodak agar tidak terkontaminasi dengan racun serta manajemennya dan menghasilkan prodak yang bermutu dan jual nilai tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practice* pada agroindustri daging rajungan di MP Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut ?
2. Bagaimana proses produksi atau manajemen usaha serta menerapkan *Good Manufacturing Practice*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ada dalam penelitian ini, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mendinifisikan penerapan *Good Manufacturing Practice* sebagai cara produksi atau pengolahan yang baik, yang mencakup ketentuan / pedoman/prosedur yang mengenai dari 13 aspek pada agroindustri daging rajungan di MP Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut.
2. Untuk Mendapatkan hasil evaluasi penilaian penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam proses produksi / manajemen mutu pada agroindustri daging rajungan di MP Putri Ayu PT Kelola Mina laut.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Referensi terhadap MP Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut di Desa Aengsareh Kabupaten Sampang dalam upaya meningkatkan kualitas agroindustri rajungan dan menyusun strategi serta pengembangan industri sehingga dapat menjadi kepuasan konsumen.
2. Informasi tentang penerapan GMP pada agroindustri daging rajungan khususnya di MP Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut di Desa Aengsareh Kabupaten Sampang.
3. Masukan kepada produsen daging rajungan untuk dapat menerapkan *Good Manufacturing Practice* sehingga dapat meningkatkan jaminan mutu dan keamana konsumen.