

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, hal tersebut tak lain karena wilayah Indonesia terdiri atas banyak pulau. Jumlah pulau yang menyusun negara kesatuan Indonesia adalah sejumlah 17.508 pulau. Dengan jumlah pulau yang demikian banyak, Indonesia mempunyai garis pantai sepanjang 81.290 km. Sedangkan luas perairan Indonesia adalah seluas 5,8 juta km², yang terdiri dari perairan kepulauan dengan luas 2,3 juta km², perairan teritorial seluas 0,8 juta km², dan perairan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) Indonesia seluas 2,7 juta km². Indonesia juga dikenal sebagai negara *mega-biodiversity* dalam hal keanekaragaman hayati karena memiliki kawasan pesisir yang sangat potensial untuk dijadikan sumber perekonomian masyarakat (Hanidah *et all* 2018). Salah satu komoditas hasil perairan yang menjadi sumber perekonomian masyarakat pesisir adalah cumi-cumi.

Cumi-cumi merupakan hewan laut yang hidup dibagian domersal atau semi pelagik daerah pantai. Kandungan gizi daging cumi-cumi (*Loligo Sp*) per 100 gram yaitu: energi 75 Kkal, protein 16,1 gram, lemak 0,7 gram, dan karbohidrat 0,1 gram (Jumiati *et all* 2019). Kandungan air dan protein yang tinggi pada cumi-cumi menjadikan hasil perikanan tangkap ini mudah rusak atau mengalami pembusukan. Karenanya cumi-cumi membutuhkan penanganan khusus. Penanganan khusus tersebut berupa perlakuan yang harus diberikan tepat setelah cumi-cumi ditangkap dari laut. Dari kebutuhan tersebut menuntut adanya industrialisasi perikanan tangkap guna memobilisasi penanganan dan pengolahan cumi-cumi. Keberadaan industrialisasi perikanan tangkap akan mampu memberikan nilai tambah pada cumi-cumi. Industrialisasi perikanan tangkap ini dapat berupa pengolahan cumi-cumi menjadi suatu produk ataupun penanganan cumi-cumi dengan tujuan memperpanjang masa simpan cumi-cumi agar sampai ditangan konsumen dalam keadaan utuh.

Proses penanganan cumi-cumi yang tepat akan membuat kualitas cumi-cumi tetap terjaga dengan baik. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah regulasi yang mengatur tata cara produksi suatu produk terutama produk-produk makanan.

Guna menjawab kebutuhan tersebut, dikenalkanlah istilah *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan sebuah aturan yang disusun untuk menjamin kualitas dan keamanan produk. Sistem ini akan membantu manajemen dalam proses pembangunan pabrik dan menjalankan proses produksi hingga diperoleh produk yang berkualitas serta layak untuk dikonsumsi. Keberadaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang begitu vital membuat sistem ini menjadi kebutuhan yang harus dipenuhi oleh produsen. Diatas *Manufacturing Practices* (GMP) terdapat juga sistem kewanan dan jaminan mutu pangan yaitu *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Legalitas *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) menjadi tuntutan bagi produsen produk makanan. Oleh karena itu, pengetahuan tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah hal yang wajib diketahui, difahami dan diimplementasikan dikemudian hari.

1.2 Tujuan

Tujuan utama dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) di PT. Pan Putra Samudra.
2. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Pan Putra Samudra.
3. Mengetahui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di PT. Pan Putra Samudra.

1.3 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) dan *Hazard Analysis*

Critical Control Point (HACCP) pada proses produksi *frozen fish* di PT. Pan Putra Samudra.

2. Mengetahui kondisi lapang di perusahaan sebagai bekal dimasa mendatang dalam menghadapi dunia kerja.
3. Melatih kemampuan adaptasi terhadap lingkungan baru dalam dunia kerja.
4. Melatih etika kerja dalam penerapannya di dunia kerja.
5. Menjalin hubungan kerjasama anantara perusahaan dengan instansi pendidikan.