

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri merupakan jenis ikan kecil yang ukurannya bervariasi sekitar 6-9 cm, yang hidup berkelompok terdiri dari ratusan sampai ribuan ekor dan memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Ikan teri mempunyai kandungan gizi yaitu energi 77 kkal, protein 16 gr, lemak 1,0 gr, kalsium 972 mg, fosfor 500 mg (Daeng & Laitupa, 2019). Ikan teri (*Stolephorus insularis*) merupakan ikan yang bernilai ekonomis dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ikan teri memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium karena seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi (Istifada *et al.*, 2023).

Ikan teri nasi merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri nasi memiliki tubuh yang kecil sehingga semua sumber gizi yang terkandung dalam tubuhnya dapat dimanfaatkan oleh manusia (Isnanto, 2012). Ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) merupakan sumber nutrisi yang penting bagi masyarakat Indonesia. Kandungan protein dalam ikan teri nasi adalah 10,3 g per 100 g. Ikan teri nasi tidak hanya sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai sumber kalsium. Kandungan kalsium pada ikan teri nasi lebih tinggi daripada susu, yaitu 972 mg per 100 g, sehingga permintaan pasar yang tinggi terhadap ikan teri nasi menjadikannya komoditas yang menjanjikan dalam sektor perikanan, baik untuk konsumsi domestik maupun ekspor (Panjaitan *et al.*, 2021).

Pemasaran ekspor ikan teri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya saing produk ikan teri nasi Indonesia di pasar internasional. Oleh karena itu, pengolahan ikan teri nasi dengan cara yang tepat sangat diperlukan untuk memastikan bahwa produk ikan teri nasi yang dihasilkan memiliki mutu yang memenuhi standar. Salah satu cara pengolahan ikan teri nasi yang paling efektif yaitu dengan cara pemberian garam atau pengasinan. Pengasinan ini dapat menghambat cepatnya proses pembusukan sekaligus dapat menjaga kandungan gizi pada ikan teri nasi agar dapat sampai ke tangan konsumen dengan mutu dan gizi yang sesuai (Wahyudin *et al.*, 2023).

Mutu produk ikan teri nasi harus dijaga dengan baik agar sesuai dengan keinginan pasar dan dapat bersaing dengan pemasok internasional. Ikan teri nasi yang memiliki mutu yang rendah tidak diminati dipasar ekspor. Mutu ikan teri nasi ini berhubungan dengan nilai jual (Chandrawati & Hafiludin, 2023). Mutu ikan teri dipengaruhi oleh mutu bahan baku dan proses produksinya, sehingga siap

menjadi produk yang dipasarkan. Standar mutu ikan teri yang ditetapkan oleh SNI 3461: 2019 memberikan pedoman yang jelas mengenai parameter mutu yang harus dipenuhi, seperti kadar protein, kadar garam, dan jumlah mikroba, untuk memastikan produk yang aman dan bermutu tinggi. Dengan mengikuti standar ini, produsen dapat mengurangi risiko-risiko yang terkait dengan mutu produk, sehingga dapat menjamin bahwa ikan teri nasi yang dihasilkan memenuhi harapan konsumen dan menjaga daya saing di pasar (Arfat *et al.*, 2023).

Risiko mutu merupakan kemungkinan terjadinya penurunan mutu produk yang dapat mempengaruhi mutu produk. Dalam proses pengolahan ikan teri, risiko mutu dapat muncul dari berbagai faktor, termasuk proses penerimaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi. Mutu bahan baku yang digunakan akan berpengaruh dalam menghasilkan produk akhir agar dapat memenuhi standar mutu (Fahmi *et al.*, 2023).

Bahan baku yang digunakan di PT Marinal Indoprima yaitu ikan teri nasi yang merupakan bahan yang mudah rusak (*perishable food*) dan harus segera diolah. Proses pengolahan ikan teri di PT. Marinal Indoprima yang masih dilakukan secara manual, sehingga masih memungkinkan ketidaksesuaian dalam pemenuhan standar mutu produk. Hal ini bisa disebabkan oleh beberapa hal seperti kontaminan fisik dan kontaminan lain selama proses produksi. Hal ini dapat menyebabkan risiko mutu produk, sehingga perlu adanya penanganan yang tepat mulai dari penerimaan bahan baku dan selama proses produksi untuk meminimalisasi terjadinya risiko mutu produk. Oleh sebab itu perlu dilakukan analisis risiko mutu produk ikan teri nasi yg dihasilkan oleh PT Marinal Indoprima.

Analisis risiko di PT Marinal Indoprima akan menggunakan metode FMEA, seperti yang digunakan oleh Putri *et al.*, (2024) dan Pertiwi & Handayani, (2023) karena metode ini dianggap tepat untuk menganalisis risiko dengan mempertimbangkan *severity*, *occurrence*, dan *detection*. Oleh sebab itu, metode FMEA dipilih karena keunggulannya antara lain dapat menentukan prioritas untuk setiap tindakan perbaikan, menyediakan dokumen yang lengkap tentang perubahan proses untuk membantu perkembangan selanjutnya, dan dapat menganalisis serta mengevaluasi risiko secara komprehensif dan sistematis, sehingga dapat membantu mengidentifikasi dan mengurangi risiko yang terkait dengan suatu kejadian (Hisprastin & Musfiroh, 2020).

Menurut penelitian Pertiwi & Handayani, (2023) di PT ICS, Tuban terkait risiko mutu ikan teri nasi yang dapat disebabkan oleh suhu yang tidak terkendali,

kebersihan tidak memadai dan kehilangan produk akibat penanganan yang tidak tepat. PT Marinal Indoprima mungkin menghadapi risiko yang berdampak pada mutu produk ikan teri nasi. Melalui analisis risiko mutu produk, perusahaan dapat mengidentifikasi, mengevaluasi, dan memitigasi risiko tersebut, sehingga rekomendasi yang tepat dapat diberikan untuk meningkatkan mutu produk secara efektif.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana melakukan analisis risiko mutu produk ikan teri di PT. Marinal Indoprima untuk memenuhi standar mutu pasar ekspor. Oleh sebab itu, perlu upaya pemenuhan standar mutu pasar ekspor harus dilakukan dengan tepat. Hal ini dapat dilakukan dengan meminimalisir risiko-risiko penyimpangan mutu, sehingga diperlukan analisis risiko terhadap mutu ikan teri.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ditelaah diuraikan, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi potensi risiko yang dapat memengaruhi mutu ikan teri nasi.
2. Menyusun rekomendasi mitigasi risiko berdasarkan hasil identifikasi risiko metode FMEA

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari peneliti antara lain yaitu:

1. Menyediakan informasi perusahaan tentang risiko dalam proses produksi ikan teri
2. Menyediakan informasi perusahaan dalam melakukan mitigasi risiko pada proses produksi ikan teri.
3. Memberikan pengetahuan terkait analisis risiko mutu dalam perusahaan risiko mutu dalam perusahaan.

1.5 Batasan Penelitian

PT. Marinal Indoprima memproduksi teri nasi kering yang diekspor dengan standar tertentu, produk teri nasi yang tidak sesuai standar akan dijual lokal sekitar madura. Penelitian ini hanya fokus pada produk ikan teri nasi standar ekspor.