

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Potensi produksi perikanan Indonesia cukup besar. Selama kurun waktu antara tahun 2000-2003 menunjukkan peningkatan produksi rata-rata 5,21%/tahun. Produksi perikanan tahun 2000 sebesar 5,11 juta ton dan tahun 2003 meningkat menjadi 5,95 juta ton. Memang sebagian besar produksi tersebut berasal dari perikanan tangkap di laut.

Produksi perikanan tangkap pada tahun 2000 mencapai 4,11 juta ton 80,52% dan tahun 2003 meningkat menjadi 4,73 juta ton 79,49% atau naik rata-rata 4,76%/tahun, meski kontribusi ikan tangkap pada tahun 2003 menurun dari semula 80,52%. Porsi perikanan tangkap di laut adalah 3,81 juta ton 74,54% pada tahun 2000 dan meningkat 4,99%/tahun menjadi 4,41 juta ton 74,08% di tahun 2003. Dari sisi kontribusi justru menurun menjadi 74,08%.

Konsumsi ikan terkait erat dengan kondisi ekonomi masyarakat. Bagi sebagian besar masyarakat, produk perikanan yang beredar dipasaran berharga tinggi. Maka, peningkatan konsumsi ikan di dalam negeri memiliki peluang besar, asalkan kondisi makro perekonomian nasional semakin membaik. Mengonsumsi produk perikanan, entah perikanan tangkap ataupun budi daya, adalah menyehatkan, penuh kandungan gizi dan protein (Anonymous 2003).

Permintaan dunia akan produk perikanan dari tahun ke tahun akan terus meningkat. Permintaan produk perikanan laut dunia pada tahun 2000 sekitar 119 juta ton (Chamberlain 1993). Peningkatan permintaan konsumsi makanan laut ini

sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kualitas hidup yang diikuti dengan pergeseran pola konsumsi masyarakat ke makanan yang lebih sehat, yang dicirikan dari tingginya kandungan protein dan rendahnya kandungan lemak. Hampir semua produk perikanan tidak hanya ikan dicirikan dengan tingginya kandungan protein dan rendahnya kandungan lemak.

PT. Madura Prima Interna (MPI) adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam industri perikanan, khususnya ekspor ikan teri kering. Produk yang dihasilkan PT. Madura Prima Interna sampai saat ini telah diakui sebagai komoditi ekspor yang sudah mendapatkan pasar Internasional terutama Jepang.

Kendala yang dihadapi ekspor produk perikanan Indonesia adalah sejumlah negara importir cenderung memperketat persyaratan, termasuk memasukkan persyaratan baru yang terkait dengan isu mutu atau lingkungan. Adapula negara yang memberlakukan tarif impor cukup tinggi, semacam Uni Eropa mengenakan tarif impor 24% untuk impor tuna kaleng. Kendala lain adalah variasi jenis produk yang beragam, harga rata-rata produk perikanan menurun dan lain sebagainya. Sempat terjadi beberapa kasus ekspor perikanan, semacam 14 kasus (11 kasus produk udang dan tiga produk ikan) yang ditolak Uni Eropa, di mana 12 kasus merupakan kasus kandungan antibiotik *chloramphenicol*. Dan 133 kasus penolakan impor oleh AS yang memperketat persyaratan mutu.

Upaya menghadapi berbagai kendala dan kasus penolakan tersebut antara lain meningkatkan mutu hasil perikanan melalui penerapan pengawasan analisa bahan tertentu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), meningkatkan harmonisasi sistem pengawasan mutu dengan negara mitra importir dalam bentuk

nota kesepahaman (MoU), pengembangan jaringan pemasaran, termasuk penganeekaragaman pasar tujuan ekspor. Upaya lain adalah penganeekaragaman komoditas ekspor, peningkatan upaya pengawasan, penguatan sistem informasi, termasuk *market intelligence* dan penguatan laboratorium pembinaan mutu (Anonymous 2003).

Mutu sebagai kata kunci dalam persaingan industri, secara strategi dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang memenuhi keinginan atau kebutuhan konsumen. Pengendalian mutu sangat diperlukan dalam memproduksi suatu barang untuk menjaga kestabilan produk. Tidak hanya dalam industri pengendalian mutu dibutuhkan tetapi pada manajemen pun memegang peranan yang sangat penting. Pengendalian mutu merupakan salah satu usaha untuk menemukan faktor-faktor penyebab yang menyebabkan kurang lancarnya fungsi dalam proses produksi.

Oleh karena itu Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengetahui lebih dalam tentang pengendalian mutu produk ikan teri nasi di PT. Madura Prima Interna dalam melakukan proses produksi.

1.2. Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk :

1. Mengetahui pengendalian mutu pengadaan bahan baku pada proses pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus spp*).
2. Mengetahui pengendalian mutu proses produksi produk ikan teri nasi (*Stolephorus spp*).

3. Mengetahui pengendalian mutu produk akhir pada pengolahan ikan teri nasi (*Stolephorus spp*)

1.3. Manfaat

Diharapkan dalam pelaksanaannya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Menambah ilmu pengetahuan dan mendapatkan pengalaman langsung tentang kondisi nyata dalam aktifitas perusahaan ataupun industri.
2. Membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan Industri.