

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan yang bernama latin *Portunus pelagicus*, merupakan jenis kepiting yang sangat populer dan dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan penghasilan dengan harga yang cukup mahal. Rajungan memiliki daging yang lembut, memiliki cita rasa tinggi dan memiliki kandungan nilai-nilai gizi yang cukup bagus, karena itu sangat berpotensi untuk dikembangkan (Subaidi, 2010).

Potensi sumberdaya perikanan di Indonesia cukup besar, baik sumberdaya perikanan tangkap maupun budidaya, salah satunya adalah rajungan. Sumberdaya rajungan merupakan salah satu aset nasional yang harus dikelola dengan baik. Kemajuan di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi diharapkan mampu mendukung pengelolaan sumberdaya rajungan, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi rajungan.

Kualitas rajungan dapat ditentukan oleh keadaan fisik dan organoleptik yang memenuhi standar mutu yang meliputi kenampakan, bau dan tekstur. Ketentuan tersebut harus dipenuhi tanpa adanya kekurangan, selain itu produk juga harus terbebas dari kontaminasi seperti bakteri, cemaran dan penyakit parasit yang berakibat pada kesehatan manusia (Subaidi, 2010).

Proses produksi berperan penting terhadap berkembangnya suatu perusahaan, termasuk perusahaan rajungan. Jika proses produksi di dalam suatu perusahaan itu baik, maka produk akhir yang dihasilkan akan baik dan secara otomatis akan meningkatkan mutu dan permintaan konsumen, sehingga dapat meningkatkan profit bagi perusahaan. Proses pengolahan rajungan perlu dilakukan dengan tahapan-tahapan yang baik dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau syarat yang ditetapkan untuk produksi pangan. GMP juga bisa dikatakan sebagai syarat dasar yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan atau badan industri agar dapat dikatakan layak dan sesuai standar. GMP merupakan sebuah konsep sistem manajemen yang ditawarkan

untuk dilakukan secara menyeluruh pada aspek-aspek penunjang proses produksi sehingga dapat menghasilkan output dengan nilai kesalahan minimal. Penerapan jaminan mutu pangan harus didukung oleh penerapan GMP sebagai prosedur atau tahapan yang dapat dilakukan guna mendeteksi bahaya dan adanya kecacatan pada produk selama proses produksi (Pragana, 2010).

Proses produksi di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah Bangkalan mengutamakan ketelitian di dalam penanganan, kebersihan, cara kerja alat dan mesin, serta karyawan yang dapat menjadikan produk akhir yang bermutu dan bernilai jual tinggi sehingga dapat berpengaruh positif dan menghasilkan keuntungan terhadap perusahaan. PT. Kelola Mina Laut selama ini sudah menerapkan GMP pada berbagai cabang yang tersebar di pulau Madura. Tetapi masing-masing cabang belum menerapkan secara optimal, misalnya masih terdapat beberapa cabang yang tidak mematuhi peraturan tentang kesehatan dan sanitasi karyawan khususnya di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) produk daging rajungan di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan.
2. Mendapatkan hasil penilaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai :

1. Referensi terhadap Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan dalam upaya meningkatkan kualitas produk daging rajungan dan menyusun strategi serta pengembangan industri sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen.

2. Informasi tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk daging rajungan khususnya di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan.
3. Masukan kepada produsen daging rajungan untuk dapat menerapkan GMP sehingga dapat meningkatkan jaminan mutu dan keamanan konsumen.