

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri perikanan di Indonesia mengalami peningkatan yang semakin baik dari tahun ke tahun salah satu potensi perikanan laut tersebut adalah ikan teri. Ikan teri menempati posisi penting diantara 55 species ikan yang memiliki nilai ekonomis setelah ikan layang, kembung, lemuru, tembang dan tongkol. Berdasarkan data Direktorat Jendral Perikanan (2010) menunjukkan adanya kenaikan produksi ikan teri sebesar 11,73% selama tahun 1990-1993.

Ikan teri (*Stolephorus spp.*) merupakan Salah satu ikan yang tergolong pada kelompok pelagis kecil. Secara nilai ekonomi Ikan teri merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti jenis ikan laut lainnya. Ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi. Teri adalah jenis ikan yang hidup bergerombol hingga mencapai ribuan ekor, dan termasuk jenis ikan musiman. Musim tangkapnya antara bulan Februari sampai Agustus. Jumlah tangkapan tertinggi biasanya terjadi pada bulan Juli dan Agustus (Direktorat Jendral Perikanan 2010).

Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu daerah penangkapan ikan teri yang sangat potensial di pulau madura. UKM Puspa Marina dan Tiga Perahu Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu IRTTP yang memperkenalkan olahan ikan teri menjadi ikan teri krispi. Olahan ikan teri krispi yang biasa dilakukan masih bersifat tradisional dan melakukan produksi menurut pesanan, dipasarkan sendiri serta disetorkan ke toko-toko dengan kapasitas produksi sekitar 30–100 kg ikan. Proses pengolahan yang dilakukan pada prinsipnya sudah melakukan produksi secara benar baik pada pengolah besar maupun pengolah kecil mulai dari penerimaan bahan baku dari hasil lelang, sortasi, pencucian, penepungan, penggorengan dan pengemasan. Proses pengolahan ikan teri krispi dilakukan secara tradisional, sehingga tidak dapat diketahui keamanan dan standart mutunya.

Mutu merupakan semua ciri-ciri karakteristik produk atau jasa untuk pencapaian kepuasan konsumen. Dalam hal mutu konsumen utamanya menilai produk dari segi keamanan, ketersediaan, harga, kemudahan dan lain sebagainya. Untuk menembus dunia internasional sangat ditentukan oleh faktor jaminan mutu

dan keamanan suatu produk yang beredar di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan uji mutu untuk mengetahui standart mutu dari perusahaan, selain itu sangat penting dalam pengolahan pangan untuk memberikan jaminan keamanan terhadap pangan, salah satu metode yang dapat diterapkan dalam menjaga keamann mutu yaitu melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu penerapan aktivitas pengendalian mutu pada industri pangan sehingga dapat menghasilkan produk-produk yang berkualitas (memenuhi standar mutu), aman serta mengurangi resiko *food safety problems* dengan melakukan kegiatan-kegiatan pengendalian yang baik, seperti memperhatikan *hygiene* karyawan, *training*, *cleaning*, dan sanitasi yang efektif. Di dalam penerapan GMP Penjaminan mutu terhadap produk tidak semata-mata untuk mendapatkan spesifikasi akhir yang diinginkan, akan tetapi penjaminan mutu dilakukan dengan cara membuat produk dengan prosedur tertentu dalam masing- masing kondisi yang sama, kapanpun produk dibuat. Ada beberapa hal yang dikendalikan dalam GMP meliputi, pengendalian mutu dari fasilitas dan sistemnya, bahan baku, keseluruhan tahap produksi, pengujian produk, pelabelan, pemisahan, penyimpanan, dan lain-lain. GMP lebih berperan dalam proses produksi karena elemen-elemen dalam GMP merupakan elemen-elemen sistem produksi yang jika digambarkan dalam fishbone diagram (Hermansyah, 2013).

Penerapan GMP atau praktek cara berproduksi yang baik pada produsen makanan, ditujukan untuk mengurangi kontaminasi terhadap produk mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan sampai dengan penerimaan produk ditangan konsumen. Seiring waktu sistem ini dikembangkan dan diterapkan secara efektif, sebagai dasar penting yang mendukung penerapan sistem keamanan pangan. GMP dan sistem keamanan pangan dikombinasikan untuk meningkatkan sistem kendali proses dalam proses produksi secara menyeluruh pada perusahaan (Nuryani, 2011).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi ikan teri krispi?
2. Bagaimana kandungan gizi ikan teri krispi?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis kajian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi ikan teri krispi
2. Untuk mengetahui kandungan gizi ikan teri krispi

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengkaji penerapan aplikasi *Good Manufacturing Practices* pada produk ikan teri krispi di UKM Puspa Marina dan Tiga Perahu Desa Padelegan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan dengan menggunakan pedoman NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012. Analisis mutu menggunakan analisis proksimat pada masing-masing sampel teri krispi.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan masukan yang akan menjadi pertimbangan kebijakan perusahaan dalam melakukan pengendalian mutu yang akan dijalankan untuk menciptakan ikan teri krispi yang bermutu
2. Memberikan pengetahuan tentang bagaimana pengendalian mutu menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP)
3. Menambah jaringan kerja sama antara Universitas dengan pihak industri