

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu penghasil ikan yang cukup besar karena memiliki wilayah kelautan yang sangat luas, salah satu potensi perikanan laut tersebut adalah ikan tuna (*Stolephorus Spp*). Antara 1940 dan pertengahan 1960an, tangkapan perikanan dunia terhadap lima spesies tuna terpenting telah meningkat dari angka sekitar 300 ribu menjadi sekitar sejuta ton pertahun.

Penyebaran dan kelimpahan ikan tuna sangat dipengaruhi oleh variasi parameter suhu dan kedalaman perairan. Informasi mengenai penyebaran tuna berdasarkan suhu dan kedalaman perairan sangat penting untuk menunjang keberhasilan operasi penangkapan tuna. Hubungan hasil tangkapan dengan suhu dan kedalaman mata pancing rawai tuna menunjukkan korelasi yang sangat kecil antara perubahan suhu dan penambahan kedalaman dengan jumlah ikan yang tertangkap (Gafa *et al* 2004). Menurut Unar (1957) dalam Sumadhiharga (2009), bila ikan telah mencapai ukuran yang lebih besar maka akan berada pada lapisan air yang lebih dalam. Faktor lingkungan perairan sekitarnya turut mempengaruhi penyebaran tuna secara horisontal dan vertikal (Allain *et al* 2005).

Secara horisontal, daerah penyebaran tuna di Indonesia meliputi perairan barat dan selatan Sumatera, perairan selatan Jawa, Bali, Nusa Tenggara, Laut Flores, Laut Banda, Laut Sulawesi dan perairan utara Papua. Secara vertikal, penyebaran tuna sangat dipengaruhi oleh suhu dan kedalaman renang ikan tuna yang mencapai 10 meter.

Dengan perkembangan teknologi alat tangkap pukat cincin (*purse-seine*), dalam beberapa tahun terakhir tangkapan tuna melonjak hingga lebih dari 4 juta ton pertahun. Sekitar 68 persen dari angka tersebut berasal dari Samudra Pasifik, 22 persen dari Samudra Hindia, dan 10 persen sisanya terbagi antara Samudra Atlantik dan Laut Tengah. Tangkapan cakalang mendominasi hingga 60% tangkapan, diikuti oleh madidihang (24%), mata besar (10%) dan albakor (5%). Sekitar 62% produksi

dunia ditangkap dengan menggunakan pukat cincin, sebesar 14% dengan menggunakan pancing rawai tuna (*longline*), 11% dengan pancing huhate (*pole and line*), selebihnya dengan alat lain-lain. Pada 2006 pemerintah Australia menuduh bahwa Jepang telah memanen tuna secara berlebihan (*overfishing*) dan ilegal, dengan menangkap 12–20 ribu ton pertahun, jauh di atas kuota yang disepakati sebesar 6 ribu ton pertahun. Nilai kelebihan tangkapan itu ditaksir mencapai 2 milyar dolar (Amerika).

Upaya mempertahankan mutu ikan tuna perlu dilakukan secara intensif untuk meningkatkan akses pasar ke negara/kawasan tujuan ekspor. Beberapa pengiriman ekspor ikan tuna Indonesia pernah mengalami penolakan di negara yang dituju. Penolakan ini dikarenakan kadar histamin dan logam berat yang terdapat pada ikan tuna melebihi batasan yang ditetapkan oleh standar mutu negara tujuan ekspor tersebut. Hal ini dapat disebabkan oleh cara penanganan ikan tuna lepas tangkap yang kurang baik atau salah. Penggunaan suhu rendah pada semua rantai produksi dan distribusi dapat mempertahankan mutu ikan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai penanganan yang tepat untuk mempertahankan mutu ikan tuna mulai dari proses penangkapan, distribusi, produksi dan penyimpanan ikan tuna agar mutunya tetap prima.

Pada periode 2005-2009 perkembangan produksi ikan teri di perairan Indonesia meningkat yaitu dari 1009,6867 ton pada tahun 2005 menjadi 1184,6378 ton pada tahun 2009. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengolahan ikan sehingga disimpan lebih lama dan awet.

Teri biasanya dikonsumsi dalam bentuk makanan ringan atau sebagai kripik salah satu produk yang dihasilkan di Madura adalah dalam bentuk petis. Pabrik pengolahan yang berskala UKM yang terletak di Banyuayar Sampang Madura. Hal yang penting pada suatu industri adalah pengendalian mutu produk. Hal ini merupakan kegiatan produksi sejak dari bahan mentah hingga bahan jadi agar memenuhi kriteria tertentu yang sesuai kepuasan pelanggan.

Tulisan ini merupakan catatan atas pengamatan pelaksanaan pengendalian mutu pada perusahaan pengolah petis ikan tuna di Banyuayar Sampang Madura.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengendalian mutu yang diterapkan oleh pengolahan petis ikan di UD. Sr Hj. Diya Food Sampang Madura?

1.3 Tujuan Kraktek Kerja Lapang

Tujuan Praktek Kerja Lapang di UD. Sr Hj. Diya Food adalah untuk mengetahui pengendalian mutu bahan baku, proses produksi, dan produk akhir yang diterapkan di UD. Sr Hj. Diya Food.

1.4 Manfaat

Untuk mendokumentasikan pelaksanaan pengendalian mutu di industri petis ikan di UD. Sr Hj. Diya Food.