

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil perikanan yang sangat digemari baik di dalam maupun di luar negeri (Nuryani, 2006). Udang mempunyai aroma yang spesifik, tekstur dagingnya keras, tidak mempunyai vena dan arteri serta nilai gizi yaitu kadar air 71,5 - 79,6%, lemak 0,7% - 2,3% dan protein 18% - 22% (Nuryani, 2006). Data produksi udang beku/frozen pada tahun 2010 sekitar 205,823414 ton dan pada tahun 2011 mengalami peningkatan menjadi 238,849148. Jumlah peningkatan sekitar 33,016734 ton atau sekitar 16% (Dirjen Perikanan dan Kelautan, 2012).

Pemasaran udang merupakan pemasaran yang dinilai sangat prospektif karena jumlah permintaan sangat tinggi dan harga jual udang sangat tinggi. Produksi udang di dalam negeri pada tahun 2013 dapat menembus hingga lebih dari 600.000 ton melalui upaya dan sinergi berbagai pihak terkait guna mencapainya. Rencana pencapaian produksi udang nasional tahun 2013 diproyeksikan sebesar 608.000 ton, dengan capaian sementara sampai dengan semester I sebesar 320.000 ton (KKP *dalam* Ibrahim, 2014).

Salah satu kendala dalam pemasaran adalah udang termasuk hasil perikanan yang sangat rentan terhadap kerusakan. Sehingga, upaya penanganan untuk menghambat kerusakan udang perlu dilakukan dengan tepat. Selain itu, perlu diketahui perubahan-perubahan mutu udang akibat kondisi tertentu dan dapat

diantisipasi dengan penanganan yang baik dan pengolahan menjadi produk dengan berbagai alternatif melalui cara produksi yang baik atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) seperti pendinginan dan pembekuan, pengawetan dengan suhu tinggi, pengaraman, dan fermentasi (Dwiari *et al.*, 2008).

Pembekuan adalah salah satu cara pengolahan hasil perikanan yang bertujuan untuk mengawetkan makanan berdasarkan atas penghambatan pertumbuhan mikroorganisme, menahan reaksi-reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim (Nuryani, 2006). Pembekuan adalah suatu unit operasi dengan cara pengurangan suhu makanan di bawah titik pembekuan dan bagian air mengalami perubahan membentuk kristal-kristal es. Pembekuan dapat menjadikan makanan tetap awet selama kondisi penyimpanan memenuhi syarat (Dwiari *et al.*, 2008). Pada pembekuan udang yang sangat penting untuk diperhatikan adalah suhu ruang pembekuan. Pembekuan produk udang pada suhu -18°C merupakan standar suhu pusat dalam industri pembekuan udang (Saulina, 2009).

Konsistensi mutu produk udang beku yang dihasilkan diwajibkan sesuai dengan tuntutan kebutuhan konsumen perlu dilakukan pengendalian mutu. Mutu produk udang beku yang rendah memerlukan suatu perbaikan pada kegiatan produksi selanjutnya dan yang terus menerus dilakukan pengawasan agar produk memenuhi syarat (Saulina, 2009). Hal-hal yang perlu pengawasan dan diperhatikan adalah persyaratan dalam penanganan dan pengolahan, harus memenuhi standar mutu yang ditetapkan baik secara nasional maupun internasional (Nuryani, 2006). Sebagai contoh adalah beberapa negara maju seperti Amerika Serikat, Jepang, Uni Eropa

(UE) dan Kanada telah memberlakukan persyaratan, agar negara-negara yang mengekspor produknya ke negara-negara maju tersebut telah menerapkan program manajemen mutu berdasarkan konsep HACCP (*hazard analysis and critical control point*), karena konsep HACCP tersebut dapat memberikan jaminan mutu bahwa produk yang dihasilkan tersebut aman (*safe*) untuk dikonsumsi (Latifa, 2001).

PT XX Gorontalo adalah perusahaan yang mengolah hasil perikanan khususnya pembekuan udang putih *vannamei* beku tanpa kepala. PT. XX Gorontalo di dalam memasarkan produk udang putih *vannamei* beku ke beberapa daerah seperti Manado, Makassar dan Pulau Jawa. Perusahaan ini belum bisa memasarkan produk-produknya ke Luar Negeri, karena salah satu kendala yang dihadapi perusahaan ini belum memiliki standar kelayakan nasional maupun internasional yaitu HACCP. HACCP sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Penerapan perencanaan produksi melalui HACCP adalah dokumentasi terintegrasi yang menjadi dasar pemantauan proses produksi (Sarwono, 2007).

Untuk pengembangan usaha tersebut agar bisa dipasarkan secara luas dan mampu bersaing baik nasional maupun internasional maka dibutuhkan sebuah penerapan program HACCP dalam kegiatan industri. Kendala yang dihadapi oleh PT. XX Gorontalo adalah belum memiliki sistem manajemen mutu yang baik bidang pengolahan udang putih (*L. vannamei*) beku sesuai konsep HACCP.

Menurut Fathona (2005), pelaksanaan HACCP memerlukan program prasyarat. Program prasyarat adalah praktek dan syarat yang diperlukan sebelum dan

selama diterapkan HACCP yang sangat penting untuk keamanan pangan. Program prasyarat yang harus dipenuhi dalam penerapan HACCP adalah prosedur operasi standar sanitasi (*Sanitation Standard Operating Procedures/SSOP*) dan cara produksi makanan yang baik (*Good Manufacturing Practices/GMP*). Hasil penilaian studi kelayakan di PT. XX Gorontalo ditinjau dari tingkat penyimpangan (*deficiency rating*), diketahui bahwa PT. XX Gorontalo berada pada rating/tingkat C (kurang). Jumlah penyimpangan yang terjadi untuk kategori minor 7 penyimpangan, mayor 1 penyimpangan, dan serius 3 penyimpangan. Aspek-aspek yang kurang sesuai dengan standar kelayakan dasar SSOP dan GMP antara lain lokasi dan lingkungan, konstruksi bangunan, penerangan, es, penanganan limbah, ruang istirahat, kontrol sanitasi, dan gudang.

Sesuai dengan pernyataan Machfoedz (2004) bahwa dalam industri pangan sebaiknya memelihara kebersihan, memperhatikan kebersihan lingkungan, dan pembuangan limbah secara benar. Untuk mewujudkan hal tersebut maka perlu ada kontrol sanitasi secara berkala. Afrianto (2008) menyatakan bahwa kontrol sanitasi dilakukan sebagai pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan-bahan baku, peralatan dan pekerja untuk mencegah pencemaran pada hasil olah dengan mengusahakan lingkungan kerja yang bersih dan sehat. Lingkungan kerja produksi, bahan-bahan baku, peralatan dan pekerja yang tidak bersih dan sehat dapat berdampak negatif yang sangat besar.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis berinisiatif membantu membuat konsep program HACCP tersebut yang memfokuskan tujuan prinsip dalam

pengontrolan proses produksi secara terperinci, khususnya pada proses pengolahan udang putih (*vannamei*) beku.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berdasarkan studi kelayakan, program GMP dan SSOP manakah yang perlu diperbaiki pada proses pengolahan udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala.
2. Di manakah titik-titik kritis (*critical control point*) yang harus dikontrol untuk penyusunan program HACCP pengolahan udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala.
3. Bagaimana cara menyusun suatu modul program HACCP bagi unit pengolahan udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala berdasarkan studi kelayakan, program GMP dan SSOP untuk PT. XX Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penerapan GMP dan SSOP pada proses pengolahan udang putih beku di PT XX Gorontalo.
2. Menyusun program HACCP berdasarkan titik-titik kritis pada diagram pohon pengambilan keputusan di unit pengolahan udang putih (*L. vannamei*) beku PT.XX Gorontalo.
3. Untuk mendapatkan suatu modul program HACCP bagi unit pengolahan udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala untuk PT. XX Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

2. Diperoleh perbaikan program GMP dan SSOP pada unit pengolahan udang putih (latinnya) beku tanpa kepala di PT.XX Gorontalo
3. Ditemukan titik-titik kritis (*critical control point*) sebagai dasar program HACCP pada proses pengolahan udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala di PT.XX Gorontalo.
4. Tersusunnya suatu modul program HACCP bagi unit pengolah udang putih (*L.vannamei*) beku tanpa kepala untuk PT. XX Gorontalo.