



BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya terdiri dari perairan ($\pm 2/3$ bagian luas wilayah Indonesia). Perairan tersebut mengandung berbagai sumber daya alam yang bernilai tinggi, salah satunya adalah hasil perikanan. Ikan pada umumnya lebih dikenal daripada hasil laut lainnya karena ikan yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi. Ikan merupakan sumber protein hewani yang paling baik karena mengandung protein yang cukup tinggi.

Ikan merupakan produk hewani yang sangat mudah mengalami kerusakan bila tidak segera ditangani dengan baik. Kerusakan ikan dapat terjadi karena aktivitas enzim (autolisa), mikroorganisme, dan proses oksidasi lemak pada ikan. Kerusakan ikan ini dapat menghambat usaha pemasaran perikanan dan merugikan pada saat ikan sedang melimpah. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka perlu dilakukan suatu proses pengolahan yang dapat memperpanjang masa simpan ikan.

Salah satu alternatif yang digunakan untuk menanggulangi kerusakan pada hasil perikanan adalah pembekuan. Pembekuan adalah pengawetan ikan dengan menggunakan suhu rendah, sehingga aktivitas enzim dan pertumbuhan bakteri pembusuk dapat dihambat. Pembekuan dilakukan dengan cara meletakkan ikan pada *air blast freezer* yang bersuhu -40°C selama 6-8 jam dan kemudian disimpan dalam *cold storage* yang bersuhu -30°C . Suhu rendah atau pembekuan dapat mempertahankan sifat-sifat alami ikan, selain itu dapat dimungkinkan pengiriman ikan walaupun bukan pada musimnya.

Kualitas produk mempunyai peranan yang cukup penting dalam mempertahankan kelangsungan hidup dari suatu perusahaan. Komoditas yang mengecewakan mutunya akan kehilangan kepercayaan konsumen sehingga mengakibatkan kesulitan dalam pemasaran produk. Pengendalian mutu merupakan suatu usaha untuk mempertahankan mutu suatu produk sehingga sasaran produksi dapat tercapai. Oleh karena itu pengendalian mutu merupakan suatu proses yang sangat penting dan perlu dilakukan setiap kegiatan produksi. Pengendalian mutu dilakukan untuk mengetahui apakah produk yang dihasilkan sudah mencapai sasaran produksi atau standar yang telah ditentukan, terutama dalam hubungannya dengan keamanan dan kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya.

Pengendalian mutu dilakukan dengan cara mengawasi dan mengoreksi setiap kegiatan yang dilakukan baik sebelum, selama dan setelah proses pembekuan ikan berlangsung agar jumlah produk yang rusak atau cacat dapat dikurangi. Pengendalian mutu harus dilakukan secara rutin agar dapat menghasilkan produk ikan beku yang berkualitas. Pengawasan mutu sangat penting kaitannya dengan kualitas suatu produk pangan yang akan berpengaruh terhadap penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

Salah satu cara pengendalian mutu di perusahaan pembekuan ikan ini adalah dengan menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan salah satu cara yang digunakan untuk mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dalam mata rantai produksi makanan dan tindakan pencegahan untuk mengendalikan bahaya tersebut dengan tujuan untuk

menjamin keamanan pangan seperti mencegah terikutnya kotoran dan benda tajam di dalam produk pangan serta mencegah terkontaminasinya produk makanan yang dihasilkan akibat tidak matinya mikroorganisme selama proses pengolahan produk tersebut. Pentingnya penerapan HACCP dapat dilihat pada bab selanjutnya.

