

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Perikanan adalah suatu usaha pemanfaatan sumberdaya hayati perairan. Kegiatan ini memberikan kontribusi cukup besar dalam penyediaan pangan dan gizi bagi masyarakat luas khususnya di Indonesia. Daging ikan Patin memiliki rasa yang khas, enak, lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Maghfiroh (2000), komposisi daging ikan Patin terdiri dari 14,53 % protein, 1,09 % lemak, 0,74 % abu, dan 82,22% air. Fungsi utama protein bagi tubuh adalah membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang telah ada. Protein juga digunakan sebagai bahan bakar apabila kebutuhan energi tubuh tidak terpenuhi oleh lemak dan karbohidrat.

Komoditas perikanan salah satu budidaya mempunyai nilai ekonomi ialah budidaya ikan Patin (*Pangasius sutchi*). Berdasarkan data statistik UPTD Kota Kampar (2016) menyebutkan jumlah pengolahan ikan di Kampung Koto Masjid mencapai 13 pengolah yang kesemuanya melakukan pengolahan ikan Patin asap.

Salah satu jenis kegiatan yang dapat dilakukan dalam menghambat aktivitas mikroorganisme adalah kegiatan pengasapan. Pengasapan dapat memberikan keuntungan diantaranya yaitu aroma yang sedap, warna yang khas, tekstur daging yang lezat. Inilah, diantaranya membuat konsumen tertarik untuk mengkonsumsi produk ikan asap (Arif, *et al.*, 2015 dalam Ghazali *et al.*, 2014).

Kegiatan pengasapan yang dilakukan secara tradisional memiliki kekurangan salah satunya adalah bahan yang diperoleh tidak seragam sehingga bentuknya kurang menarik, pengontrolan suhu sukar dilakukan dan terjadinya

pencemaran udara. Sedangkan tujuan utama proses pengasapan yaitu untuk mempertahankan daya simpan.

Proses pengolahan ikan asap yang dilakukan pada prinsipnya sama, untuk pengolah kecil ataupun besar mulai bahan baku, pencucian, penirisan, penyusunan hingga pengasapan. Namun masalah sanitasi diseluruh unit pengolahan ikan asap tidak seluruhnya menerapkan program sanitasi, untuk meningkatkan kualitas ikan Patin asap yang terjamin aman untuk dikonsumsi maka dirasa perlu untuk dilaksanakan suatu tindakan agar perbaikan terhadap ke higienisan suatu produk (Susianawati, *et al.*, 2007).

Menentukan keamanan jaminan mutu suatu produk perikanan untuk merespons keinginan konsumen pada saat ini sebagai akibat dari meningkatnya peradaban masyarakat (Rokhman, 2008 *dalam* Budi, *et al.*, 2012). Terwujudnya keamanan untuk jaminan mutu produk perikanan dapat meningkatkan daya saing produk perikanan baik secara domestik maupun mancanegara.

Daya saing antar produk sangat ditentukan oleh mutu dan keamanan produk. Suatu produk perikanan bisa menyebabkan keracunan bagi konsumen disebabkan oleh tidak terpenuhinya atau terjaminnya syarat keamanan suatu produk tersebut. Kualitas produk sangat ditentukan oleh penampilan suatu produk, baik secara organoleptik, kimia dan mikrobiologi. Cara untuk penentuan mutu produk dapat dilakukan dengan cara organoleptik dan menentukan mutu secara kimia dan mikrobiologi memerlukan alat dan waktu yang lama dalam mendapatkan hasilnya (Susianawati, 2006).

Agar mendapatkan produk ikan Patin asap yang berkualitas, maka sangat perlu pengetahuan teori kesegaran ikan yang meliputi proses kemunduran mutu

ikan, penanganan untuk mempertahankan kesegaran ikan, penilaian kesegaran secara subjektif (organoleptik) ataupun secara objektif (*laboratory*). Untuk teknik pengolahan yang dilaksanakan dari pemilihan bahan baku, bahan asap, bahan pembantu, waktu dan suhu pengasapan, pengemasan dan penyimpanan harus sesuai SNI ikan asap.

Pentingnya mutu, Direktorat Jenderal Perikanan menerapkan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) yang mengacu pada konsep Bahaya dan Titik Kendali Kritis yang dikenal dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP adalah salah satu sistem yang mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya yang nyata untuk keamanan produk pangan. Unsur-unsur yang berbahaya tersebut diantaranya biologi, kimia, dan fisika yang berpotensi berdampak bagi kesehatan (Thaheer, 2005 dalam Melly, 2016).

Berdasarkan uraian tersebut diatas maka penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian tentang Kajian Penerapan SSOP dan GMP Pada Industri Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asap di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau.

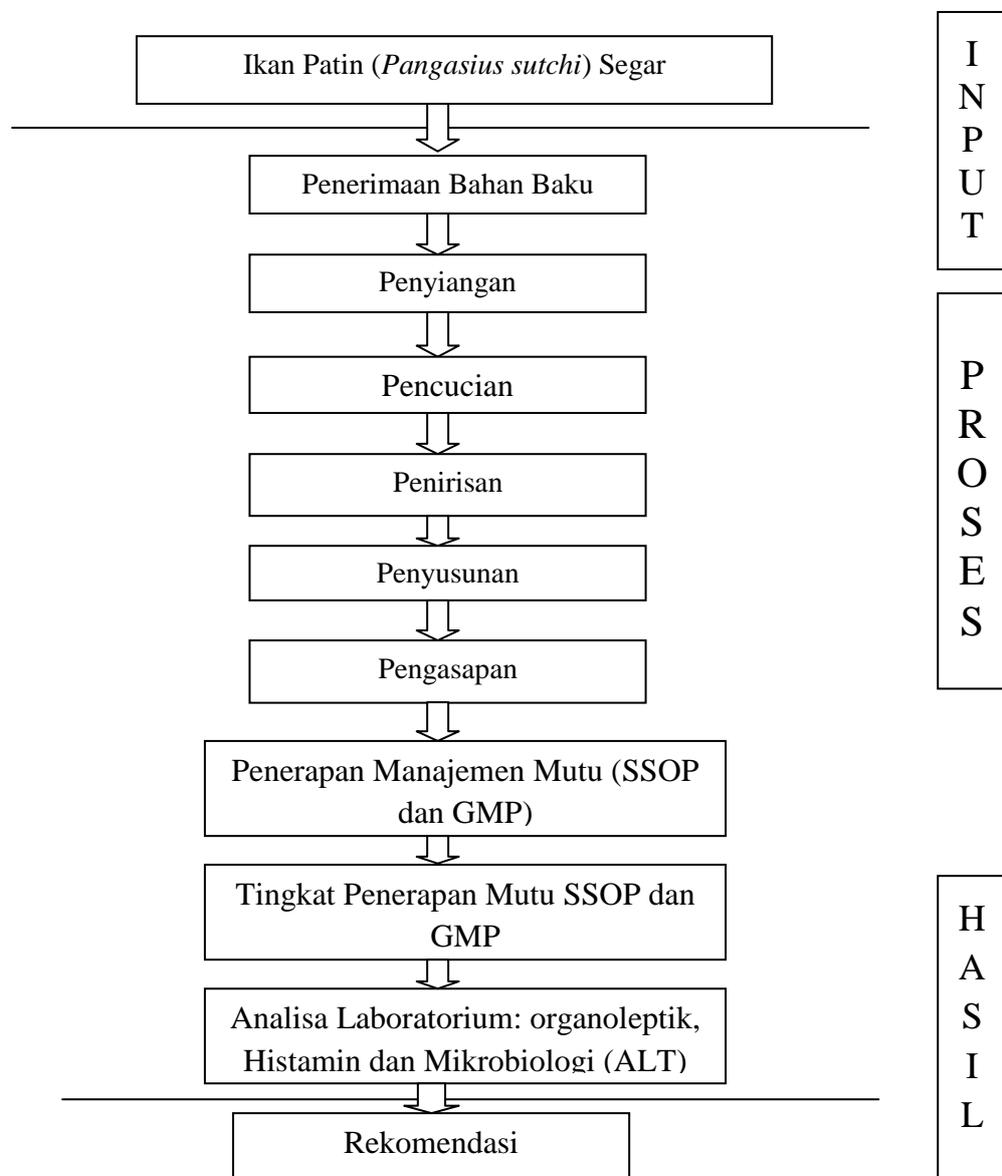
## **1.2. Rumusan Masalah**

Uraian latar belakang tersebut di atas, rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pengolahan ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap yang biasa dilakukan oleh pengolah di Unit Pengolahan Ikan Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar ?

2. Bagaimanakah mutu ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap ditinjau dari organoleptik, mikrobiologi dan histamin?
3. Bagaimanakah kegiatan SSOP dan GMP serta tingkat pelaksanaan di desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar?

Skema pendekatan masalah pengendalian mutu ikan Patin asap dengan konsep SSOP dan GMP dinilai berdasarkan Masukan, Pelaksanaan dan Hasil dapat dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Kerangka Pendekatan Masalah

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menganalisa proses pengolahan ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap yang dilakukan oleh pengolah Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar .
2. Menganalisa mutu organoleptik, mikrobiologi dan histamin pada produk ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap.
3. Menganalisa kegiatan SSOP dan GMP serta pelaksanaannya di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar .

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari Penelitian ini adalah:

1. Pelaku kegiatan usaha pengolah ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap, dapat memberikan masukan tentang teknik cara berproduksi yang baik dan lebih higienis dalam melakukan system penanganan dan pengolahan untuk meningkatkan hasil dan pengembangan usaha.
2. Dapat sebagai acuan tentang efektifitas SSOP dan GMP bagi kualitas ikan Patin (*Pangasius sutchi*) asap.
3. Meningkatkan kualitas dengan cara perbaikan manajemen mutu sehingga dapat bertahan dalam persaingan pasar yang lebih ketat.