

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan (*Portunus pelagicus*) sebagai salah satu hasil laut Indonesia telah menjadi komoditi andalan ekspor Indonesia ke berbagai negara di dunia. Tahun 2012 komoditi ini menyumbangkan 9 % total ekspor perikanan Indonesia setelah udang dan tuna. Sebagian besar ekspor tersebut ditujukan ke negara Amerika Serikat, akan tetapi Amerika Serikat memperketat persyaratan penerimaan produk-produk ke negara tersebut agar seluruh warga negaranya terlindung dari berbagai ancaman kesehatan yang ditimbulkan dari konsumsi makanannya. Salah satu penyebab ditolaknya produk rajungan Indonesia yaitu adanya kontaminan kloramfenikol. Sepanjang tahun 2002 hingga 2013 terdapat 171 kasus penolakan produk akibat adanya kontaminan kloramfenikol. Hal ini menunjukkan bahwa pengendalian mutu dalam pencapaian standar yang ditetapkan oleh USFDA masih sangat rendah (Supartono dan Putri 2015).

Kloramfenikol merupakan antibiotik dengan spektrum kegunaan yang luas dalam membunuh bakteri. Dilarangnya penggunaan senyawa ini dikarenakan senyawa ini tidak mudah diurai oleh tubuh dan juga akan bersifat toksik bagi tubuh. Masuknya kloramfenikol dalam tubuh untuk waktu yang lama akan menimbulkan gangguan seperti *anemia aplastic*. Uni Eropa telah menetapkan batas standar maksimum residu antibiotik kloramfenikol pada produk hewani berdasarkan *European Commission Decision* sebesar 0,3 ppm (Supartono dan Putri 2015).

Bahan baku sebagai penentu mutu produk akhir harus memiliki mutu awal yang baik. Adanya residu antibiotik kloramfenikol yang melebihi batas maksimal pada bahan baku akan menyebabkan produk akhir kemungkinan besar untuk ditolak. Oleh karena itu analisis residu antibiotik kloramfenikol penting untuk dipahami dan dikuasai untuk menjamin dan memastikan keamanan produk tersebut. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Pan Putra Samudra, difokuskan pada pengendalian residu antibiotik kloramfenikol pada bahan baku serta pengaruh-pengaruh yang menyebabkan proses tidak terkendali.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan PKL adalah untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kerja di industri pangan, mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di Sekolah Vokasi, IPB University dan untuk belajar bekerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus praktik kerja lapangan adalah untuk mempelajari proses produksi rajungan pasteurisasi, serta mempelajari pengendalian residu antibiotik kloramfenikol yang terdapat pada bahan baku.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.