

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rajungan dikenal dengan istilah latin *Portunus pelagicus* merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga menjadi komoditas ekspor. Rajungan umumnya diekspor dalam bentuk segar, beku, atau produk kaleng. Negara tujuan ekspor rajungan yaitu negara Singapura, Malaysia, China, Jepang, dan beberapa negara di Eropa khususnya negara Amerika. Daging rajungan Indonesia diproduksi hampir 90% setiap tahunnya untuk masuk ke pasaran Amerika (Agustina *et al.* dalam Supriadi *et al.* 2019). Permintaan kepiting/rajungan dari pasar USA terus meningkat pada tahun 2013–2016, yaitu 9,998 ton pada 2013 menjadi 13,284 ton pada 2016 (UN COMTRADE dalam Puhur *et al.* 2020). Produk utama ekspor rajungan adalah daging rajungan pasteurisasi (*pasteurized crab meat*) yang dikemas dalam kaleng.

Rajungan merupakan salah satu hasil perikanan yang bersifat *perishable food* atau makanan yang mudah mengalami kerusakan dan pembusukan. Daging rajungan memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama protein yaitu 17,7% (Supriadi *et al.* 2019) sehingga dapat memberikan asupan gizi protein yang cukup bagi tubuh (Herbowo *et al.* 2016). Hal tersebut dapat membuat rajungan cepat mengalami kerusakan karena daging akan mudah dicerna oleh enzim autolisis yang akan menyebabkan daging menjadi sangat lunak sehingga menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroba (Adwyah dalam Aeni dan Nurhidajah 2012). Pembusukan terjadi setelah rajungan tersebut mati dan berlangsung cepat jika penanganan pasca panen tidak dilakukan dengan baik. Aktivitas enzim dan bakteri merupakan penyebab utama penurunan mutu daging rajungan. Penurunan mutu daging rajungan dapat mempengaruhi daya beli konsumen terhadap rajungan yang digunakan sebagai bahan baku produk kaleng tersebut. Perusahaan pengalengan biasanya menggunakan standar mutu rajungan yaitu rajungan dalam keadaan segar atau masih hidup, tidak terdapat bau asing, tidak kopong dan tidak dalam keadaan *moulting*, daging tidak dalam keadaan lunak ataupun hancur (Purwaningsih dalam Jumiati dan Zainudin 2019).

Upaya mempertahankan mutu dan kesegaran hasil perikanan dapat dilakukan dengan berbagai cara salah satunya pasteurisasi. Pasteurisasi merupakan proses pemanasan suhu 86,1–88,1°C yang bertujuan untuk mempertahankan mutu dan mencegah pembusukan pada daging rajungan (Aeni dan Nurhidajah 2012) sehingga mutu yang diinginkan dapat tercapai sesuai syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) 6929:2016. Sebelum produk rajungan ke tangan konsumen, perlu dilakukan konfirmasi mutu dengan cara pengujian. Pengujian dilakukan untuk memastikan kembali dan membuktikan bahwa produk rajungan yang dihasilkan sudah sesuai dengan syarat mutu yang telah ditetapkan.

2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan PKL ini diantaranya, yaitu:

- Bagaimana prosedur pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada daging rajungan pasteurisasi?
- Apakah hasil pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella* daging rajungan pasteurisasi sudah sesuai dengan syarat mutu SNI 6929 tahun 2016?

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu untuk mengimplementasikan pengetahuan mahasiswa yang diperoleh selama di perkuliahan, memberikan gambaran lingkungan kerja secara langsung kepada mahasiswa, serta melatih kemampuan berinteraksi dan beradaptasi di lingkungan kerja. Tujuan khusus kegiatan PKL ini yaitu untuk membuktikan bahwa hasil pengujian mutu mikrobiologi parameter *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada sampel daging rajungan pasteurisasi telah memenuhi syarat mutu sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 6929:2016.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi mahasiswa, UPTD, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi mahasiswa adalah mendapatkan ilmu pengetahuan terutama mengenai pengujian mutu, pengalaman dunia kerja, dan melatih mental kerja sehingga mahasiswa lebih siap sebagai tenaga kerja. Manfaat bagi pihak UPTD adalah menciptakan hubungan kerja sama dengan pihak perguruan tinggi. Manfaat bagi pihak perguruan tinggi adalah dapat menjalin kerja sama yang positif dengan UPTD. Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan, memperkenalkan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor kepada masyarakat, dan sebagai bahan evaluasi terhadap pendidikan di perguruan tinggi.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang menjadi fokus pada kegiatan PKL ini adalah mencakup pengujian mikrobiologi produk perikanan mulai dari persiapan sampel daging rajungan pasteurisasi, proses pengujian, hingga hasil pengujian. Parameter pengujian mencakup *Escherichia coli* dan *Salmonella*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.