

SISTEM PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN LEMURU (*Sardinella. Sp*) PADA PENGALENGAN IKAN SARDEN DI PT SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA, BALI

Dewi Ariyanti Abdullah, Muhammad Ridwan, Sulkifli
Jurusan Agribisnis Perikanan, Program Studi Agribisnis Perikanan
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
E-mail: dewiariyanti.abd01@gmail.com

Abstrak

Ikan sarden (*Sardinella. Sp*) merupakan ikan olahan yang dikemas dalam kaleng yang banyak diproduksi didalam dan diluar negeri. Salah satu komponen terpenting dalam proses produksi ikan sarden dalam kaleng adalah bahan baku. Dalam menghadapi persaingan pasar produk olahan ikan yang ketat, PT Sarana Tani Pratama Jembrana Bali melakukan penerimaan bahan baku secara teliti agar kualitas dan mutu bahan baku tersebut tetap terjaga keamanan produknya. Tujuan dari penelitian ini yaitu (1) Mengetahui sistem penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella. Sp*) di PT Sarana Tani Pratama, (2) Mengetahui kendala-kendala saat penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella. Sp*) di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali. Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dengan menggunakan jenis data primer dan data sekunder, dan menggunakan metode pengumpulan data yaitu metode observasi, wawancara dan studi literatur serta menggunakan analisis data deskriptif kualitatif. Tahapan dalam penerimaan bahan baku ikan lemuru dimulai dari pembongkaran ikan, proses thawing ikan beku, penimbangan dan pengujian sampel, sortasi dan menghitung persentase reject, dan penyimpanan sementara dengan melihat berbagai kendala-kendala saat proses penerimaan bahan baku seperti besarnya persentase reject, size ikan dibawah standar perusahaan, kadar histamin dan formalin yang tidak sesuai prosedur perusahaan, dan terjadinya kontaminasi pada bahan baku.

Kata Kunci: *Bahan Baku, Ikan Lemuru, Sistem Penerimaan*

Abstract

*Sardines (*Sardinella. Sp*) are processed fish packaged in cans which are widely produced at home and abroad. One of the most important componenst in the production process of canned sardines is the raw material. In the face of tight market competition for processed fish products, PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali receives raw materials carefully so that the quality and quality of the raw materials is maintained for the safety of its product. The objectives of this research are (1) to know thw system of receiving raw materials for lemuru fish in canning sardines at PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali, (2) to find out the obstacles when receiving raw materials for lemuru fish at PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali. As for the types of data used in this study, namely qualitative using promary and secondary data types, and using data collection methods, namely observation, interviews, literature studies and using qualitative descriptive data analysis. The stages in receiving lemuru raw materials start from unloading fish, thawing frozen fish, weighing and testing samples, sorting and calculating the percentage of reject, and temporary storage by looking at various obstacles during the process of receiving raw materials such as the large percentage of rejects, fish size below company standars, histamine levels and formalin levels that are not in accordance with company procedures, and contamination of raw materials.*

Key Words: *Raw Materials, Lemuru Fish, Receiving System*

PENDAHULUAN

Perairan Selat Bali merupakan wilayah perairan yang memisahkan antara Pulau Jawa dan Bali. Perairan ini memiliki potensi perikanan yang sangat besar dan keunikan tersendiri. Beberapa komoditas perikanan yang sering dijumpai di Selat Bali adalah ikan lemuru (*Sardinella Lemuru*), tongkol dan ikan layang. Sumberdaya perikanan lemuru merupakan sumberdaya perikanan yang paling dominan dan bernilai ekonomis di Selat Bali sehingga komoditi tersebut paling banyak dieksploitasi oleh nelayan yang bermukim di sekitar Selat Bali. Hal ini yang menyebabkan perikanan lemuru mempunyai peranan yang cukup penting bagi kehidupan masyarakat setempat. (Kartika, Gde Raka Angga, Sartimbul, Aida, Widodo, 2017)

Pada Selat Bali juga terjadi pertemuan massa air hangat dan dingin menunjukkan bahwa hasil tangkapan ikan lemuru di Selat Bali sangat fluktuatif dan mengalami peningkatan dari tahun 2011 hingga 2016. Selain Selat Bali, ikan lemuru juga banyak ditemukan di pantai barat Sumatera selatan, Jawa, Lombok dan barat Irian Jaya. (Sartimbul dkk., 2017).

Ikan lemuru (*Sardinella Lemuru*) merupakan salah satu komoditas perikanan pelagis kecil yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Ikan lemuru (*Sardinella Lemuru*) dengan nama lokal ikan kucing ini memiliki keunikan dari jenis sardinella lainnya karena terdapat warna biru kehijauan pada punggungnya dan warna keperakan di bagian perutnya (Sartimbul et al., 2018) dalam (I Gusti Ayu Diah Hendiari, dkk. 2020).

Ikan lemuru perlu dimanfaatkan dan segera dilakukan pengolahan agar ikan lemuru tidak mengalami kerusakan. Hal ini disebabkan ikan lemuru memiliki kandungan 76% air dan 20% protein (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Untuk mengatasi hal tersebut, ikan lemuru dapat diolah menjadi ikan lemuru dalam kaleng.

Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Menurut (Sahubawa & Ustadi, 2019) pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian enzimatik. (Farah Zhafirah & Yuliati H. Sipahutar, 2021). Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan.

PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan dengan memanfaatkan bahan baku ikan lokal dan bahan baku ikan import yaitu ikan lemuru (*Sardinella. Sp*) atau ikan sarden. Salah satu komponen terpenting dalam proses produksi ikan sarden dalam kaleng adalah bahan baku. Dalam menghadapi persaingan pasar produk olahan ikan yang ketat, PT. Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali melakukan penerimaan bahan baku secara teliti agar kualitas dan mutu bahan baku tersebut tetap terjaga keamanan produknya.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk mengambil judul "Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella. Sp*) Pada Pengalengan Ikan Sarden di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali.

Metode

Penelitian ini disusun berdasarkan kegiatan pengumpulan data yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali yang berlokasi di Jl. KUD. Mina Karya Dusun Kelapa Balian, Desa Pengambengan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali Indonesia.

Teknik Pengumpulan Data

1) Observasi

Observasi yaitu metode pengumpulan data dengan melihat kegiatan yang dilaksanakan oleh karyawan secara langsung sehingga data yang diperoleh secara benar dan nyata, misalnya dengan mengikuti dan melakukan kegiatan alur proses dari penerimaan bahan baku sampai dengan uji produk jadi.

2) Wawancara

Wawancara langsung adalah teknik yang digunakan dengan menemui atau melakukan tanya jawab secara langsung kepada narasumber yang memiliki keahlian dan informasi terkait data yang dibutuhkan.

3) Studi Literatur

Literatur yaitu metode pengumpulan data bersumber dari literatur semacam buku, dari media sosial seperti internet, dll sebagai pelengkap informasi.

Hasil dan Pembahasan

1. Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella.Sp*)

Dalam proses produksi bahan baku merupakan faktor utama dalam menghasilkan output, bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi yang masih berbentuk bahan mentah yang siap untuk diolah hingga menjadi suatu produk utama dalam suatu perusahaan. Sedangkan Menurut Richardus (2019) dalam Munfiqurrohman (2021). Bahan baku adalah bahan mentah yang belum diolah dan akan diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan.

Dalam hal pengadaan bahan baku, keberhasilan perusahaan tergantung dari upaya untuk mencari dan memilih bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi dengan teliti. Menurut Astawan (2019) dalam Aminda Makrufatul Fadilah (2021) Bahan baku yang akan digunakan dalam proses pengalengan dipilih yang bermutu baik serta diseleksi secara ketat. Tujuan dari pemilihan atau penyeleksian bahan baku adalah untuk memperoleh bahan baku yang bermutu baik dan tetap terjaga kualitasnya sampai ke tangan konsumen.

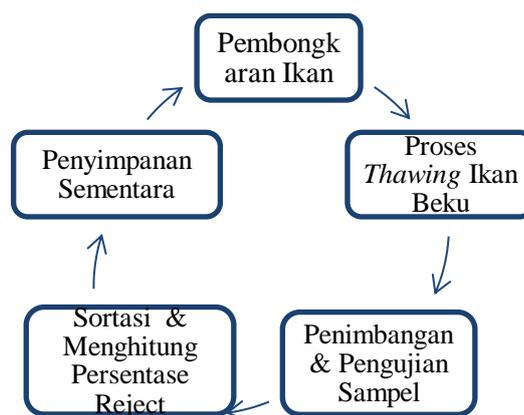
PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan yang memanfaatkan bahan baku lokal dan bahan baku impor. Bahan baku yang diterima di PT Sarana Tani Pratama yaitu Ikan Lemuru. Jenis bahan baku yang diterima yaitu bahan baku ikan segar lokal yang mana berasal dari perairan laut Bali khususnya di Pelabuhan Pengambengan, bahan baku ikan beku lokal serta bahan baku ikan beku import.

Bahan baku ikan segar yang berasal dari perairan laut bali khususnya di pelabuhan Pengambengan dibawa ke perusahaan menggunakan mobil *Pick Up* yang dialasi dan ditutupi terpal agar ikan tidak terkontaminasi langsung dengan matahari yang mungkin akan menyebabkan penurunan mutu pada ikan. Sedangkan bahan baku ikan beku yang diterima oleh PT Sarana Tani

Pratama Jembrana, Bali berasal dari 2 Supplier, yaitu bahan baku ikan beku lokal berasal dari Lombok sedangkan bahan baku ikan beku import berasal dari Pakistan, Oman, Jepang, dan China.

Bahan baku ikan beku dikirim oleh Supplier dalam keadaan beku dibawa menggunakan *Refrigerated Container* dengan suhu -18°C dan berat 10 kg per karton. Ikan beku lokal dan impor yang diterima langsung dimasukkan ke *Cold Storage* dengan suhu -25°C serta diambil sampel untuk pengujian secara fisika serta sensoris, parasit (cacing), kimia (histamin dan formalin), mikrobiologi (*ALT. Aerob, Eschericia Coli, Salmonella, Vibrio Parahaemolyticus, dan Fibrrio Cholerae*) di BKIPM (Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu). Hasil pengujian klinis, virus, kimia, dan mikrobiologis ikan beku di BKIPM dapat dilihat pada Lampiran 1. Setelah dinyatakan lulus, ikan beku impor tadi baru dapat dipergunakan untuk proses produksi ikan dalam kaleng. Berikut beberapa tahap penerimaan bahan baku yang ada di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali, yaitu :

TAHAPAN PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN LEMURU DI PT SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA, BALI



a. Pembongkaran Ikan

Pembongkaran ikan segar lokal dari mobil angkut dengan cara mengalirkan air. Pembongkaran ikan dilakukan oleh karyawan penerimaan dengan memindahkan ikan dari mobil ke keranjang yang biasanya disebut dengan Godong. Keranjang yang diisi ikan diangkat oleh masing-masing 2 karyawan menggunakan bambu, kemudian ikan tersebut dipindahkan lagi ke bak Stainless (khusus untuk ikan yang akan langsung diproduksi) sedangkan untuk ikan yang akan di stok akan diletakkan di bak penyimpanan sementara.

Sedangkan untuk proses penerimaan bahan baku ikan beku, tahap pertama yang dilakukan adalah pihak perusahaan melakukan pemeriksaan surat jalan seperti Surat Pemberitahuan Impor Barang (PIB), Surat Pelepasan dari BKIPM (Badan Karantina Ikan dan Pengendalian Mutu), HC (*Health Certificate*), Dokumen hasil Lab dari Puspa Agro, dan Informasi Container. Setelah itu dilakukan pembongkaran bahan baku oleh karyawan dan dilanjutkan dengan penimbangan setiap kemasan bahan baku ikan beku menggunakan timbangan digital serta pengecekan suhu.

b. Proses Thawing (Pelelehan)

Proses *Thawing* adalah proses mencairnya bahan-bahan yang dibekukan. Proses ini bertujuan untuk reabsorpsi (menyerap kembali) cairan oleh dinding sel, mengurangi kerusakan tekstur dan mengurangi *dripping*. Adapun salah satu cara yaitu dengan perendaman air atau dengan dialiri air. Proses *thawing* (pencairan) makanan beku sebaiknya di tempat atau wadah tertutup untuk menghindari masuknya mikroba. Riris T.P. (2012) dalam Suhardi Ghalib (2017).

Prinsip *thawing* adalah perpindahan panas melalui permukaan ikan atau penyebaran panas dibagian dalam bahan. *Thawing* skala industri umumnya menggunakan prinsip perpindahan panas melalui permukaan. (Jennifer Octavia Leowinata, dkk, 2019). Terdapat beberapa metode untuk proses *thawing* yaitu sebagai berikut:

1) *Thawing in Air*

Thawing dengan udara adalah metode *thawing* menggunakan udara dimana terjadi perpindahan panas antara udara dan bahan. Metode ini dapat dilakukan secara alami maupun paksa. *Thawing* udara alami dilakukan dengan mendinginkan ikan beku didalam ruangan sehingga terjadi perpindahan panas antara ikan beku dengan udara sekitar. Metode ini pada umumnya membutuhkan waktu ± 20 jam. *Thawing* udara secara paksa umumnya dilakukan dengan metode *air blast* yaitu metode dimana udara sekitar ikan akan dipaksa untuk bergerak disekitar permukaan ikan (Backi, 2015 dalam Jennifer Octavia Leowinata, dkk, 2019)

2) *Thawing in Water*

Thawing dalam air memiliki laju perpindahan panas yang lebih tinggi dibandingkan *thawing in air*. Metode ini dapat dilakukan dengan beberapa cara. Metode pertama adalah dengan menggunakan siraman air (*Water Sprinkling*). Ikan beku ditempatkan dalam sebuah ruangan dan disemprot dengan air untuk mempercepat proses *thawing*. Metode kedua adalah *water immersion* yaitu dengan merendam ikan di dalam sebuah wadah dimana media air yang digunakan diganti secara berkala (Backi, 2015 dalam Jennifer Octavia Leowinata, 2019).

3) *Vacuum Thawing*

Prinsip metode ini adalah suhu dididih air akan menurun ketika tekanan diturunkan. Uap akan dilepaskan di dalam vacuum chamber pada tekanan tertentu kemudian terkondensasi di permukaan ikan beku. (Backi, 2015 dalam Jennifer Octavia Leowinata, 2019).

4) *Contact Thawing*

Metode ini dilakukan dengan menempatkan ikan beku diantara plat besi yang kemudian dipanaskan. Proses ini lebih mudah dikontrol dibandingkan metode *thawing* lainnya. (Backi, 2015 dalam Jennifer Octavia Leowinata, 2019).

Bahan baku ikan beku di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali baik itu ikan beku lokal maupun ikan beku import di *thawing* menggunakan metode *water immersion*. Perbedaan proses *Thawing* atau proses pelelehan antara ikan beku lokal dan ikan beku import adalah waktunya, yang mana ikan beku lokal memerlukan waktu selama ± 2 jam untuk proses *Thawing* sedangkan ikan beku impor hanya memerlukan waktu selama ± 30 menit untuk proses pelelehan. Perbedaan waktu *thawing* tersebut disebabkan karena ikan beku lokal dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per balok nya yang terdiri dari beberapa ekor ikan dalam satu balok. Sedangkan ikan beku impor dikirim oleh supplier dalam keadaan beku per ekor.

c. Penimbangan dan Pengujian Sampel

Setiap kedatangan bahan baku Staff *Quality Control* melakukan pengujian sampel bahan baku sebanyak 1,5 kg dengan cara menimbang untuk mengetahui berat dan size ikan menggunakan timbangan digital kemudian dilakukan pengecekan suhu pada sampel tersebut. Pengujian sampel dilakukan untuk mengetahui kadar Histamin, Formalin, dan juga uji organoleptik pada bahan baku ikan. Kadar histamin bahan baku ikan yang telah ditetapkan oleh PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali yaitu maksimal 20 ppm dengan kadar formalin maksimal 0,20 ppm, serta suhu <25°C.

PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali mempunyai persyaratan mutu terhadap bahan baku yang diterima baik itu bahan baku ikan segar maupun bahan baku ikan beku. Hal tersebut sudah termasuk *Standar Operasional Prosedur (SOP)* yang telah ditetapkan. Adapun kriteria penerimaan bahan baku ikan dapat dilihat pada tabel 5.1.

Tabel 5.1 Kriteria Penerimaan Bahan Baku PT Sarana Tani Pratama

Parameter	Kriteria Pemeriksaan
Insang	Merah Darah
Mata	Bening
Sisik	Utuh
Aroma	Segar
Kenampakan	Cerah
Histamin	Maks. 20 ppm
Formalin	Maks. 0.20 ppm
Suhu	Maks. 25°C

Sumber: PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali (2022)

Setiap dilakukan penerimaan bahan baku pihak *Quality Control* melakukan pengujian organoleptik dengan tujuan untuk mengetahui kenampakan ikan. Pengujian organoleptik yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali yaitu meliputi bau, tekstur, rasa, dan kenampakan. Jika hasil organoleptik tidak sesuai standar bahan baku yang telah ditetapkan maka bahan baku tidak diterima (Ditolak). Adapun standar organoleptik bahan baku yang terima adalah sebagai berikut:

- 1) Bau : Bau segar dan aroma sangat kuat, ikan yang masih segar umumnya memiliki aroma yang lebih segar dan cenderung mirip dengan aroma air laut.
- 2) Tekstur : Sangat kompak, ikan yang segar memiliki tekstur daging yang padat dan elastis serta memiliki kelenturan daging yang apabila ditekan dengan jari maka bekasnya akan segera kembali.
- 3) Rasa : Sesuai spesifikasi
- 4) Kenampakan : Daging sangat padat dan elastis, ikan segar memiliki kenampakan yang utuh, mata cerah, pupil berwarna hitam dan bola mata cembung serta kecerahan insang yang tidak pucat.

Sedangkan hasil pemeriksaan organoleptik yang tidak sesuai dengan standar adalah sebagai berikut:

- 1) Bau : Aroma sangat tidak kuat dan cenderung mengeluarkan bau amis yang kuat.
- 2) Tekstur : Hancur dan daging kehilangan elastisitasnya atau lunak dan jika ditekan dengan jari maka bekas tekanannya lama hilang.

- 3) Rasa : Tidak sesuai spesifikasi
- 4) Kenampakan : Daging lembek dan tidak elastis serta memiliki kecerahan insang yang pucat.

d. Sortasi dan Menghitung Persentase Reject

Dalam proses penerimaan bahan baku juga dilakukan sortasi tujuannya untuk menentukan spesifikasi bahan baku yang layak untuk diproduksi serta menghitung besarnya persentase reject terhadap bahan baku tersebut. Bahan baku reject adalah bahan baku yang dinyatakan tidak layak untuk diolah yang mana bahan baku tersebut tidak termasuk spesifikasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Adapun cara menentukan persentase reject bahan baku adalah sebagai berikut:

$$\text{Persentase Reject} = \frac{\text{Berat Reject}}{\text{Berat Keseluruhan (sampel)}} \times 100\%$$

Contoh:

- Diketahui : - Berat reject dalam sampel sebanyak 265 gram
- Berat Keseluruhan sampel sebanyak 1003 gram

$$\text{Persentase Reject} = \frac{265 \text{ gram}}{1003 \text{ gram}} \times 100\% = 26 \%$$

Jadi, persentase rejectnya sebanyak 26%

PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali memiliki standar persentase reject yang telah ditetapkan adalah maksimal sebanyak 30% dalam sekali pengiriman bahan baku. Jadi dari hasil perhitungan diatas menghasilkan sebanyak 26% jumlah bahan baku yang dinyatakan reject, maka pihak perusahaan tetap menerima bahan baku yang dikirim tersebut karena jumlah persentase reject nya masih sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Sedangkan untuk bahan baku yang sudah dinyatakan reject atau tidak layak untuk di olah seperti pecah perut, insang pucat, mata merah, bau yang tidak segar akan dialihkan kemudian diolah menjadi tepung ikan.

e. Penyimpanan Sementara

Untuk bahan baku yang tidak langsung diproduksi harus dilakukan penyimpanan sementara agar kualitas dan mutu bahan baku tetap terjamin dengan maksimal waktu penyimpanan bahan baku selama 12 jam. Ikan yang akan di stok di bak penyimpanan sementara diberi perlakuan khusus dengan menggunakan garam dan juga es curah yang bertujuan untuk mengawetkan ikan agar tetap segar. Tujuan pemakaian es ialah untuk memperlambat pembusukan pada ikan dan penurunan mutu sedangkan pemakaian garam bertujuan memperlambat es untuk mencair. Adapun yang harus dilakukan ketika ikan segar melebihi kapasitas (*overload*) produksi maka akan dilakukan proses penyimpanan sementara (penyetakan ikan).

Bak penyimpanan sementara yang ada di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali terdapat 3 jenis bak penyimpanan yaitu: bak jedingan, box kecil, dan box besar. Berikut adalah instruksi kerja penyimpanan sementara sesuai SOP (*Standar Operasional Prosedure*) yang telah ditetapkan yaitu:

1. Tambahkan air di bak jedingan secukupnya untuk mempermudah proses pemindahan ikan ke dalam box
 - a. Penyimpanan Ikan di Bak Jedingan
 - 1) 8 basket es sebagai dasar
 - 2) 8 godong ikan
 - 3) 6 basket es
 - 4) 8 godong ikan
 - 5) 8 basket es
 - 6) 7-8 sak garam @40 kg
 - 7) Tutup dengan aluminium foil
 - b. Penyimpanan Ikan di Box Besar
 - 1) 3 basket dasaran es
 - 2) 4 godong ikan
 - 3) 3 basket es
 - 4) 4 godong ikan
 - 5) 3 basket es
 - 6) 4 godong ikan
 - 7) 3 basket es
 - 8) 4 sak garam
 - c. Penyimpanan Ikan di Box Kecil
 - 1) 2 basket es
 - 2) 2 godong ikan
 - 3) 2 basket es
 - 4) 2 godong ikan
 - 5) 2 sak garam
2. Angkat dan tuang ikan ke dalam box dengan alat khusus
3. Angkat ikan dengan hati-hati menuju jalur katrol
4. Angkat box ikan menuju bak penampungan guntingan
5. Jangan biarkan ikan antre menunggu untuk di proses
6. Apabila ikan antre, maka diatas box diisi es serut untuk menstabilkan suhu ikan atau memindahkan ke line pengisian yang tidak antre atau bermasalah.

2. Kendala-Kendala Saat Penerimaan Bahan Baku

Seperti yang telah diketahui PT. Sarana Tani Pratama menerima 2 jenis bahan baku yakni bahan baku ikan segar dan bahan baku ikan beku. Dari kedua jenis bahan baku yang diterima ada beberapa kendala-kendala yang dihadapi saat proses penerimaan adalah sebagai berikut:

a. Besarnya Persentase Reject

Bahan baku yang dikirim dari segi kenampakan tidak sesuai dengan standar perusahaan seperti ikan yang tidak segar, pecah perut, insang pucat, mata merah, sisik terlepas, badan ikan tidak elastis, hal ini menyebabkan dapat meningkatnya persentase reject pada bahan baku sehingga jumlah produksi sarden kaleng menurun karena banyaknya bahan baku yang tidak layak untuk diolah.

b. Size Ikan Dibawah Standar Perusahaan

PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali mempunyai standar ukuran ikan yang telah ditetapkan sesuai dengan jenis produk dan ukuran kaleng, apabila size ikan yang diterima dari supplier tidak sesuai dengan standar maka ikan tersebut dinyatakan tidak layak untuk diolah menjadi sarden kaleng. Adapun cara untuk menentukan size ikan adalah melihat dari sampel yang diambil sebanyak 1,5 kg, jika dalam 1,5 kg terdapat 30-40 ekor ikan maka size ikan dinyatakan kecil, sedangkan jika dalam 1,5 kg hanya berjumlah 15-20 ekor ikan maka size ikan dapat dinyatakan besar. Adapun perlakuan terhadap ikan yang sizenya terlalu kecil yaitu dipisahkan dan dinyatakan reject kemudian dialihkan dan diolah menjadi tepung ikan.

c. Kadar Histamin dan Kadar Formalin Tidak Sesuai Standar

Histamin adalah senyawa yang terdapat pada daging ikan atau produk-produk ikan dari *Famili Scombroidae* yang karena kontribusi bakteri pembusuk menghasilkan histamin yang tinggi. Muhammad R. Suryanto & Yulianti H. Sipahutar (2021).

Kadar histamin yang terlalu tinggi pada bahan makanan akan menyebabkan reaksi alergi bahkan keracunan, oleh karena itu PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali menetapkan maksimal kadar histamin untuk bahan baku yang diterima adalah 20 ppm. Selain kadar histamin juga terdapat kadar formalin yang harus diperhatikan pada bahan baku, standar kadar formalin yang ditetapkan oleh PT. Sarana Tani Pratama adalah maksimal 0.20 ppm. Kadar histamin dan kadar formalin merupakan parameter paling penting dalam penerimaan bahan baku ikan di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali, apabila salah satu dari kedua parameter tersebut tidak sesuai dengan standar perusahaan maka bahan baku tersebut ditolak karena tidak dapat digunakan untuk proses produksi.

d. Terjadi Kontaminasi Pada Bahan Baku

Kendala-kendala pada saat penerimaan bahan baku yang paling sering terjadi adalah adanya kontaminasi. Hal ini paling sering terjadi pada bahan baku ikan segar lokal yang mana biasanya ikan terkontaminasi oleh sabun (limbah rumah tangga), sampah-sampah, bak truk yang tidak dialasi dengan terpal, bahkan ikan biasanya berbau solar pada saat pengangkutan. Akibat dari terjadinya kontaminasi ini menyebabkan penurunan kualitas mutu dari bahan baku.

Kesimpulan

PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan bahan baku import. Bahan baku yang digunakan dalam produk sarden kaleng adalah ikan lemuru (*Sardinella.Sp*).

1. Sistem penerimaan bahan baku di PT Sarana Tani Pratama Jembrana Bali dimulai dari tahap pembongkaran ikan, *thawing* (khusus ikan beku), penimbangan dan pengujian sampel, sortasi dan menghitung persentase reject serta, penyimpanan sementara dengan memberikan perlakuan es dan garam.
2. Adapun beberapa kendala-kendala pada saat penerimaan bahan baku seperti besarnya persentase reject, size ikan dibawah standar perusahaan, kadar histamin dan kadar formalin tidak sesuai standar perusahaan, dan terjadi kontaminasi pada bahan baku.

Referensi

- Dokumen Standar Operasional Procedure (SOP). 2022. PT. Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.
- Fadillah, A.M. (2021). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) pada penerimaan bahan baku di PT. Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.
- Ghalib, S. (2017). Pengaruh Lama Pembekuan dan Thawing Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Beku.
- Hendiari, I.G.A.D., Sartimbul, A., Arthana, I.W., Kartika, G.R.A., (2020). Keragaman Genetik Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) di Wilayah Perairan Indonesia. Jawa Timur, Indonesia.
- Kartika, Gde Raka Angga, Sartimbul, Aida, Widodo, W. (2017). Varian Genetik *Sardinella Lemuru* Di Perairan Selat Bali. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 10(1), 21.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018)
- Leowinata, J.O. (2019). Proses pengalengan ikan sarden di PT. Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.
- Lutfi, L.N.A. (2018). Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Omega 3 Padatempes Dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*). Jember, Jawa Timur.
- Munfiqurrohman. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas
- Suryanto, M.R. & Sipahutar, Y.H. (2021). Kadar Histamin dan Nilai Angka Lempeng Total (ALT) pada Tuna Lion Berdasarkan Jumlah Hari Penangkapan dan Ukuran Ikan di Unit Pengolahan Ikan. Surabaya.
- Zhafirah, F.&Sipahutar, Yuliati H. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng Dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap-Jawa Tengah.