

KATA PENGANTAR

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang sudah dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Harganya relative murah, tetapi beberapa jenis mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi untuk diekspor.

Ikan tergolong bahan makanan yang cepat sekali membusuk, oleh karena itu perlu penanganan yang baik, mulai dari penangkapan/panen sampai ke tangan konsumen. Ikan yang tidak ditangani dengan baik hanya layak dikonsumsi 6 jam setelah ditangkap. Padahal letak pusat-pusat produksi ikan, sarana distribusi dan pola penyebaran konsumen di Indonesia perlu waktu 3 hari hingga beberapa bulan baru sampai ke tangan konsumen.

Agar ikan dan produk hasil perikanan sampai ke konsumen masih mempunyai mutu yang layak konsumsi maka diperlukan langkah-langkah yang dapat menjamin mutu ikan tersebut masih bermutu baik. Dalam buku ini disajikan berbagai usaha yang dapat dilakukan agar mutu ikan tersebut terjamin sampai ke tangan konsumen, termasuk kebijakan Mutu dan HACCP yang diterapkan di Indonesia.

Kata Pengantar

Semoga buku ini bermanfaat bagi kalangan mahasiswa dan pihak lainnya yang membutuhkan.

Penulis