

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang memiliki aroma yang spesifik dan mempunyai nilai gizi yang tinggi, di samping itu daging udang banyak mengandung asam amino esensial seperti lisin, histidin, arginin tirosin, triflufan dan sistein. Udang dikenal sebagai sumber makanan yang memiliki kandungan protein dan air sangat tinggi, oleh karenanya termasuk komoditi yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*) atau mudah dicemari bakteri pembusuk (Prastyo dkk., 2018).

Salah satu cara untuk mempertahankan mutu dan kesegaran udang adalah dengan metode pengawetan seperti pembekuan. Pembekuan adalah penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku, agar reaksi-reaksi enzimatik, reaksi-reaksi kimia penyebab kerusakan dan kebusukan dapat dihambat (Meiriza dkk., 2016). Dalam hal penanganan pembekuan udang diperlukan *Standard Operating Procedure Sanitation* agar dapat menyediakan produk yang berkualitas khususnya *personal hygiene*.

Personal hygiene bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Menurut *Food Drug and Administration (FDA)* (FDA, 2015) tujuan *personal hygiene* adalah untuk mengurangi risiko penyakit bawaan makanan berdasarkan interpretasi berdasarkan ilmu dari kode makanan dan prinsip-prinsip yang efektif untuk mencapai kepatuhan. Menurut Wahyunanto dan Topowijono (2018) *personal hygiene* adalah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan konsumen secara sehat fisik. Masalah *personal*

hygiene memberikan dampak fisik sehingga perlu memperhatikan beberapa hal seperti perawatan kulit, rambut, mata, hidung, telinga, kuku tangan (Puteri dkk., 2017).

Penilaian *personal hygiene* berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016 bertujuan untuk mencegah timbulnya gangguan kesehatan dan pencemaran lingkungan di industri, lingkungan kerja industri harus memenuhi standar dan persyaratan kesehatan agar pekerja dapat melakukan pekerjaan sesuai jenis pekerjaannya dengan sehat dan produktif (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2016). Evaluasi *personal hygiene* berdasarkan data di lapangan dengan data yang diperlukan dalam penerapan *Standard Operating Procedure Sanitation*. Penilaian terhadap kesesuaian *Standard Operating Procedure Sanitation* berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan No.23/MEN.KES/SK/I/1978 dan *Standard Operating Procedure Sanitation (SSOP) Food Drug and Administration (FDA)* (FDA, 2015).

1.2 Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui manajemen dan kendala *personal hygiene* pada proses pembekuan udang vaname di PT. Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaatnya adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, menambah wawasan tentang manajemen *personal hygiene* pekerja pada proses pembekuan udang vaname (*Litopennaues vannamei*) dan melatih mahasiswa menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan.