

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sebagian besar wilayahnya berupa perairan dengan produktivitas hasil laut yang melimpah. Luas lautan Indonesia mencapai 3,25 juta km², hal ini menyebabkan hasil perikanan menjadi salah satu komoditas ekonomi yang sangat menjanjikan. Total produksi perikanan tangkap Indonesia secara nasional pada 2018 mencapai 7.248.297 ton dengan tingkat pertumbuhan produksi tahun 2015-2018 mengalami peningkatan sebesar 7,87% per tahun (Kusdiantoro dkk, 2019).

Salah satu komoditas perikanan yang memiliki potensi ekonomi besar baik dalam skala nasional maupun internasional adalah ikan teri (*Stolephorus spp.*). Menurut Eurofish International Organization (2012) dalam Wijayanto (2015) ikan teri termasuk komoditas perikanan utama di dunia. Produksi ikan teri di dunia pada 2009 mencapai 10,5 juta ton, dimana Indonesia menyumbang 3% dari keseluruhan produksi tersebut. Pada tahun 2009 Indonesia tercatat sebagai produsen ikan teri terbesar kedelapan di dunia dengan total jumlah produksi sebesar 203,7 ribu ton. Sementara itu menurut Sidatik KKP (2016) dalam Budi, dkk (2017) volume produksi ikan teri Indonesia pada 2010 mencapai 175.726 ton dan meningkat menjadi 199.226 ton pada 2014.

Tetapi sama seperti komoditas perikanan lainnya ikan teri termasuk komoditas yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Kerusakan yang terjadi pada ikan disebabkan oleh adanya faktor-faktor intrinsik dan ekstrinsik yang mempengaruhi. Faktor intrinsik yang memicu pembusukan antara lain

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

tingginya kadar air yang berkisar 80% sehingga mempercepat pertumbuhan bakteri, rendahnya kadar kolagen, tingginya kadar lemak tak jenuh dan komposisi nitrogen terurai dalam tubuh ikan. Sedangkan faktor ekstrinsik pemicu kerusakan pada ikan antara lain lokasi penanganan, musim dan metode penangkapan (Genesa dkk, 2019). Oleh karena itu perlu dilakukan proses pengolahan untuk menghambat terjadinya kemunduran mutu pada ikan, salah satunya melalui proses penggaraman. Biasanya penggaraman akan dilanjutkan dengan proses pengeringan yang menghasilkan produk berupa ikan kering asin (Yusra, 2017).

PT. Kelola Mina Laut unit Sumenep merupakan salah satu unit cabang dari PT. Kelola Mina Laut yang memfokuskan diri pada produksi *dried anchovy*. *Dried anchovy* adalah ikan teri yang diolah melalui proses penggaraman dan pengeringan sehingga menghasilkan produk ikan teri nasi asin kering. Dalam proses produksi *dried anchovy* salah satu aspek yang harus diperhatikan adalah sanitasi dan *hygiene*. Sanitasi pangan erat kaitannya dengan sanitasi lingkungan dimana produk makanan disimpan, ditangani, diproduksi atau dipersiapkan. Dalam industri pangan, sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan secara aseptik dalam persiapan, pengolahan dan pengemasan produk makanan, pembersihan dan sanitasi pabrik serta lingkungan pabrik dan kesehatan pekerja. Kegiatan yang berhubungan dengan produk makanan meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, perlengkapan suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan pada semua tahap-tahap selama pengolahan dari peralatan personalia, dan terhadap hama, serta pengemasan dan pengudangan produk akhir (Surono dkk, 2018).

1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktikum Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mempelajari secara langsung penerapan sanitasi dan *hygiene* serta proses produksi *dried anchovy* di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep.

1.4 Manfaat

Melalui Praktikum Kerja Lapang (PKL) di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan menambah wawasan dalam penerapan sanitasi dan *hygiene* pada proses produksi *dried anchovy* serta dapat membandingkan teori yang diperoleh melalui proses perkuliahan dengan kenyataan yang ada di lapangan sehingga dapat menelaah persamaan dan perbedaan yang ada serta mengatasi masalah yang timbul di lapangan.