



## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) merupakan ikan demersal yang menjadi hasil tangkapan sampingan (*by catch*). Daging ikan Kurisi berwarna putih yang dominan. Ikan ini dapat ditangkap di seluruh perairan Indonesia, sehingga hasil tangkapannya sangat berlimpah dan hampir tidak mengenal musim. Ikan Kurisi mempunyai kandungan protein sebesar 16,85% lebih tinggi daripada kandungan lemak sebesar 2,2% sehingga menyebabkan ikan memiliki kemampuan pembentuk gel sendiri yang dipengaruhi oleh komponen aktomiosin yang terdapat dalam protein myofibril (Latifa dkk, 2014). Kemampuan ikan Kurisi pembentukan gel yang baik menyebabkannya banyak digunakan sebagai bahan baku surimi.

Surimi merupakan *intermediate product* atau produk olahan setengah jadi berupa hancuran daging ikan yang mengalami proses pencucian dengan larutan garam dingin, pengepresan, penambahan bahan tambahan pangan (*food additive*), pengepakan dan pembekuan (Djazuli dkk, 2009). Surimi sudah banyak diproduksi oleh beberapa perusahaan. Suatu usaha yang ditangani secara profesional harus menggunakan standar agar tercapai suatu produk yang konsisten. Standar tersebut adalah yang berhubungan dengan kualitas surimi yaitu dengan memperhatikan sanitasinya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan sehubungan dengan sanitasi, yaitu: *personal hygiene*, inventarisasi, fasilitas, dan peralatan. *Personal hygiene* pekerja atau kebersihan diri pekerja merupakan salah

satu faktor penting dalam suatu perusahaan makanan yang harus diperhatikan dan dijaga.

*Personal hygiene* pekerja merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan, mengingat kasus keracunan yang seringkali terjadi di Indonesia. Menurut Depkes (1997) bahwa keracunan makanan di Indonesia sering terjadi seperti keracunan tempe bongkrek tahun 1995, keracunan biskuit tahun 1990, keracunan mie instan tahun 1996, keracunan makanan Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMTAS) tahun 1997.

Prosedur *hygiene* yang baik merupakan unsur krusial dari keamanan pangan pada setiap produksi makanan seperti pada produksi surimi. Pentingnya pekerja mengerti dan melakukan *hygiene* yang memadai dengan jelas tidak dapat ditekankan. Pekerja dapat dengan tidak sengaja mengkontaminasi surimi, pasokan air dan peralatan, serta memindahkan penyakit ke pekerja lain atau konsumen. Oleh sebab itu *personal hygiene* pekerja sangat penting untuk diperhatikan pada sebuah perusahaan surimi.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui proses produksi surimi dan manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses pengolahan surimi beku ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) di PT. Bintang Karya Laut.

### 1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam proses pembuatan surimi dan penerapan manajemen *personal hygiene* pekerja di perusahaan surimi, dan membandingkan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan yang diterapkan di lapangan serta menelaah persamaan dan perbedaan yang ada.