

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia memiliki sumber daya alam dan potensi maritim yang tiada taranya. Salah satu kekayaan maritim Indonesia tersebut berupa sumber daya ikan (Simanjuntak, 2019). Ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) merupakan salah satu jenis ikan laut yang mempunyai nilai ekonomis penting serta mengandung nilai gizi yang tinggi sebagai ikan konsumsi (Nurmasyitah dkk., 2018). Ikan kakap putih sangat digemari oleh masyarakat luas karena mempunyai warna dan bentuk yang menarik, dagingnya tebal dan warnanya putih bersih, rasanya enak dan tidak banyak duri (Utojo, 2017).

Salah satu jenis pengolahan dari ikan kakap putih adalah produksi dalam bentuk beku. Produk ikan kakap putih beku saat ini mengalami peningkatan karena kebiasaan masyarakat yang gemar mengonsumsi ikan namun dengan tingkat kepraktisan yang tinggi tanpa mengabaikan nilai gizi (Yuliana, dkk., 2017). Daya tahan produk ikan kakap putih beku diperoleh dari proses pembekuan yang menyebabkan mikroba dalam daging ikan tidak dapat hidup dan berkembang biak.

Personal hygiene adalah hal sehari-hari yang dilakukan, tetapi kadang-kadang masih dianggap kurang penting. Pendapat ini terjadi karena masih kurangnya sosialisasi tentang pentingnya kebersihan pribadi. Orang-orang kurang pengetahuan tentang kebersihan pribadi, menjadikan gaya hidup sehat itu sulit diterapkan di masyarakat. Kebersihan pribadi adalah upaya individu atau kelompok dalam menjaga kesehatan melalui kebersihan individu dengan mengendalikan kondisi lingkungan (Sari, dkk., 2018).

Selama proses penanganan bahan baku, kontaminasi utama dapat berasal dari pekerja (Ijong, dkk., 2015). Pekerja dapat menjadi sumber kontaminasi secara fisik, kimia maupun biologi. Selain itu, Elleonora dkk (2014) menjelaskan bahwa pekerja masih banyak yang lalai serta tidak disiplin dalam menjaga *personal hygiene* sehingga menghambat pelaksanaan kegiatan penjaminan mutu. Setiap pekerja mempunyai karakter dan persepsi yang berbeda terhadap *personal hygiene* yang akan mempengaruhi cara penanganan pada produk. Untuk menjaga produk makanan yang aman diperlukan *personal hygiene* yang baik agar terciptanya kebersihan, kerapian, dan penampilan yang baik (Sidiq dan Wulansari, 2016).

CV. Bee Jay Seafoods merupakan perusahaan yang memiliki kegiatan pokok usaha dalam bidang pembekuan ikan dan udang dengan jumlah tenaga kerja ± 200 orang. Wilayah pemasaran produk-produk hasil produksi perusahaan sudah mencapai skala ekspor. Oleh karena itu dalam memenuhi regulasi ekspor seperti standar sertifikasi HACCP, diperlukan manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses produksi. Maka dari itu penulis mengambil judul Manajemen *Personal Hygiene* Pekerja dalam Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) Beku di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses produksi fillet ikan kakap putih (*Lates calcarifer*) di CV. Bee Jay Seafoods.

1.3 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini berguna untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan menambah wawasan pengalaman dalam proses pembuatan ikan kakap putih beku dan penerapan manajemen *personal hygiene* pekerja di pabrik pengolahan ikan dan membandingkan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan yang diterapkan di lapangan sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul.