

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk hasil perikanan merupakan komoditas yang sangat melimpah di Indonesia, selain itu komoditas perikanan juga memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan manusia seperti protein yang tersusun atas asam amino dan asam lemak tak jenuh omega-3. Selain memiliki banyak kandungan gizi dan manfaat, komoditas perikanan khususnya ikan termasuk produk pangan yang mudah mengalami kerusakan jika tidak segera ditangani dengan baik. Penanganan komoditas ikan dapat dilakukan dengan cara pengolahan menjadi produk pangan yang bernilai tinggi seperti pengolahan menjadi produk surimi yang sangat digemari masyarakat saat ini.

Surimi merupakan suatu produk hasil olahan perikanan yang dibuat dengan cara menghilangkan sebagian lemak, darah, enzim, dan protein sarkoplasma pada daging ikan yang telah dihaluskan dan dicuci bersih, kemudian ditambahkan dengan cryoprotectant sebagai penstabil lalu disimpan dalam penyimpanan beku (Fogaca *et al.*, 2013). Hal ini sejalan dengan pernyataan Oliveira *et al.* (2017), bahwa surimi merupakan produk yang dihasilkan melalui berbagai proses seperti pencucian, pengeringan, pemurnian, pencampuran dengan cryoprotectant dan pembekuan. Setiap langkah proses pembuatan surimi harus dapat memperhatikan berbagai standar operasional prosedur agar mutu produk dapat terjamin aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumen.

Standar operasional prosedur atau yang lebih dikenal dengan SOP adalah pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas dan pekerjaan sesuai dengan fungsi dari pekerjaan tersebut. Dengan adanya SOP semua kegiatan di suatu perusahaan dapat terancang dengan baik dan dapat berjalan sesuai kemauan perusahaan (Gabriele, 2018). Tingkat kebersihan dan keamanan produk pangan juga merupakan hal yang harus diperhatikan dan perlu adanya suatu standar operasional prosedur. Suatu SOP pada unit pengolahan pangan dapat diperhatikan dalam aspek sanitasi dan hygiene yang biasa dikenal dengan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*.

Unit pengolahan pangan seperti perusahaan yang bergerak dalam bidang perikanan harus menerapkan sistem SSOP karena diperlukan untuk memenuhi persyaratan dasar sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. *Sanitation Standard Operating Procedure* merupakan suatu tahapan prosedur yang diterapkan untuk memelihara kondisi sanitasi di lingkungan pengolahan yang umumnya berhubungan dengan seluruh fasilitas produksi dan tidak terbatas pada tahapan tertentu (Triharjono dkk., 2013). Kondisi sanitasi yang baik di suatu perusahaan akan menciptakan kondisi pengolahan yang bersih dan higienis sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi konsumen.

Sistem SSOP dilakukan dengan cara mengendalikan faktor-faktor di dalam proses pengolahan yang berperan dalam pemindahan bahaya mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, pembekuan hingga pendistribusian, tujuan hal tersebut agar mencegah timbulnya penyakit dari

produk pangan yang di produksi oleh suatu perusahaan (Wu *et al.*, 2019).

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan untuk mengetahui alur kegiatan proses pembekuan surimi, mengetahui dan mengkaji alur penerapan sistem SSOP pengolahan surimi dan mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keberlanjutan penerapan SSOP pengolahan surimi di PT. Indo Seafood Rembang, Jawa Tengah.

1.2 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

1. Mengetahui secara langsung tentang alur kegiatan proses pembekuan surimi di PT. Indo Seafood Rembang, Jawa Tengah;
2. Mengetahui dan mengkaji alur penerapan sistem SSOP pengolahan surimi di PT. Indo Seafood Rembang, Jawa Tengah;
3. Mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keberlanjutan penerapan SSOP pengolahan surimi di PT. Indo Seafood Rembang, Jawa Tengah.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan di bidang industri perikanan, khususnya penerapan SSOP pada proses pembekuan surimi;
2. Membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat dari perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di

lapangan serta menelaah persamaan dan perbedaan yang ada;

3. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan dan sekaligus melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni apabila telah lulus.