

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Pengolahan bertujuan untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan. Bahan pangan dikemas secara hermetis dalam suatu wadah, baik kaleng, gelas atau alumunium. Pengemasan secara hermetis dapat diartikan bahwa penutupannya sangat rapat, sehingga tidak dapat ditembus oleh udara, air, kerusakan oksidasi maupun perubahan cita rasa (Adawyah, 2008).

Moejanto *et al* (1978) dalam Widodo (2001), mengatakan bahwa banyak hal yang harus diperhatikan untuk menjaga mutu ikan kaleng. Mutu ikan kaleng tergantung pada kesegaran bahan mentah, cara pengalengan, peralatan, dan kecakapan serta pengetahuan pelaksana-pelaksana teknis, sanitasi dan higiene pabrik dan lingkungannya. Kesegaran bahan mentah sangat penting dalam industri perikanan. Berdasarkan kesegarannya ikan dapat digolongkan menjadi empat kelas mutu, yaitu ikan dengan kesegaran baik sekali (prima), kesegaran masih baik, kesegarannya mulai mundur (sedang), dan ikan yang sudah tidak segar.

Sanitasi dalam industri pangan mencakup cara kerja yang bersih dan aseptik dalam berbagai bidang, meliputi persiapan, pengolahan, pengepakan, transport makanan, sanitasi ruangan dan alat-alat pengolahan, serta kebersihan dan kesehatan pekerja di bidang pengolahan pangan. Praktik-praktik sanitasi dan

higiene yang buruk dalam pengelolaan pangan akan mengkontaminasi makanan (Rauf, 2013).

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengalengan ikan yaitu PT. Maya Muncar. Perusahaan tersebut telah lama beroperasi dalam menghasilkan sarden kalengan yang dipasarkan hampir ke seluruh Indonesia. Dengan adanya praktek kerja lapang ini dapat diketahui penerapan sanitasi dan higiene perusahaan tersebut serta memahami pengolahan ikan dengan baik dan benar sehingga dapat dihasilkannya produk yang berkualitas dan layak dikonsumsi masyarakat.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan diadakannya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu :

1. mengetahui proses pengolahan ikan kaleng di PT. Maya Muncar
2. mengetahui sanitasi dan higiene pada pengalengan ikan mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk siap dipasarkan
3. mengetahui dan mengidentifikasi permasalahan sanitasi dan higiene serta solusi yang dilakukan oleh PT. Maya Muncar

## **1.3 Manfaat**

Manfaat Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah mahasiswa diharapkan mampu meningkatkan wawasan, keterampilan, serta mendapatkan pengalaman tentang penerapan sanitasi dan higiene pada pengalengan ikan sarden.