

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umumnya ikan dan produk perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air yang cukup tinggi, oleh karena itu perlakuan yang benar pada ikan setelah ikan tertangkap sangat penting peranannya. Perlakuan tersebut dapat dilakukan dengan penurunan suhu seperti pendinginan dan pembekuan untuk mencegah kemunduran mutu ikan. Di beberapa negara maju, ikan telah dikenal sebagai suatu komoditi yang populer karena memiliki rasa yang enak dan baik untuk kesehatan. Ikan merupakan sumber asam lemak tak jenuh, taurin, dan asam lemak omega-3. Komponen tersebut telah terbukti dapat mencegah penyumbatan pembuluh darah (*arteriosclerosis*), oleh karena itu banyak orang berpendapat untuk meningkatkan konsumsi protein harian (*daily protein intake*) terutama yang berasal dari ikan (Winarno dkk., 2004).

Penerapan teknologi refrigerasi bagi usaha perikanan terbukti mampu meningkatkan produksi hasil perikanan. Pendapatan Negara dan nelayan sekitar 90% adalah dari produk ekspor perikanan yang direfrigerasi/dibekukan (Moeljanto, 1992). Salah satu bentuk dari usaha pembekuan ikan yang dipasarkan baik untuk ekspor maupun lokal dalam kondisi beku adalah *fillet* daging ikan. Ikan sebagai salah satu bahan baku dalam pengolahan dan pengawetan ikan harus mempunyai tingkat kesegaran yang baik. Tingkat kesegaran ikan selanjutnya akan menentukan peruntukan ikan tersebut dalam proses pengolahan sekaligus nilai jualnya (Surti dan Ari, 2004).

Dalam proses pengolahan ikan menjadi *fillet*, sanitasi merupakan hal yang sangat penting untuk diterapkan dengan baik dan benar. Sanitasi bertujuan untuk mencegah masuknya kontaminan ke dalam produk dan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pengolahan serta mencegah terjadinya kontaminasi. Industri pengolahan pangan yang menghasilkan produk dalam skala besar harus sudah menjalankan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dengan baik untuk menjamin tingkat keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan sehingga layak dan aman untuk dikonsumsi (Yulianto dan Nurcholis, 2015).

PT. Alam Jaya bertempat di Jln. Rungkut Industri II No. 25 Surabaya. Model usaha yang dijalankan oleh perusahaan ini adalah B2B (*Business to Business*) karena konsumennya berasal dari perusahaan atau industri yang membeli produk untuk dijual kembali. Produk hasil perikanan yang diekspor oleh PT. Alam Jaya adalah ikan segar, ikan *fillet*, dan cumi-cumi. Negara-negara di Eropa dan Amerika merupakan tujuan ekspor dari produk-produk hasil perikanan PT. Alam Jaya. PT. Alam Jaya tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan ekspor, namun hasil perikananannya juga dijual kepada konsumen di dalam negeri seperti supermarket, hotel, dan restoran *seafood*. Aktivitas perusahaan tidak sebatas pada kegiatan ekspor, namun juga melakukan impor hasil perikanan seperti ikan salem dan salmon yang tidak tersedia di wilayah perairan Indonesia.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah :

1. Mengetahui bagaimana penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku di PT. Alam Jaya Surabaya.
2. Mengetahui hambatan atau kendala dalam penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku di PT. Alam Jaya Surabaya.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapang ini adalah :

1. Mahasiswa mendapat gambaran secara langsung lingkungan kerja yang sebenarnya tentang penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di lapangan mengenai penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku.
3. Memahami permasalahan mengenai penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada *fillet* ikan kakap merah (*Lutjanus sanguineus*) beku serta mampu mengatasi permasalahan.