

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas unggulan di Jawa Tengah. Berdasarkan data statistik perikanan budidaya Indonesia menunjukkan bahwa produksi ikan Bandeng di Provinsi Jawa Tengah dari hasil budidaya di tambak pada tahun 2011 mencapai 64.305 ton. Produksi tersebut mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan produksi ikan Bandeng pada tahun 2016 menurut Badan Pusat Statistik, Provinsi Jawa Tengah (2016) yaitu 193 978.41 ton.

Produk makanan saat ini utamanya di bidang perikanan, memiliki banyak diversifikasi seperti bakso ikan, nugget ikan, sosis ikan dan Bandeng presto. Bakso merupakan jenis makanan yang banyak disukai oleh masyarakat yang terbuat dari bahan baku ikan atau daging ayam dan sapi yang di tambah dengan bahan tambahan seperti tepung kanji, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih dan ditambahkan bahan perasa lainnya kemudian di bentuk bulat-bulat yang selanjutnya dilakukan perebusan sampai mengapung sebagai tanda bakso tersebut sudah masak (Bakar dan Usmiati, 2007).

Personal hygiene pekerja merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh perusahaan. Hal ini karena mengingat kasus keracunan yang seringkali terjadi di Indonesia. Prosedur *hygiene* yang baik merupakan hal yang penting dari keamanan pangan pada setiap produksi makanan. Pentingnya pekerja mengerti dan melakukan *hygiene* yang memadai dengan jelas tidak dapat ditekankan. Pekerja dapat dengan tidak sengaja mengkontaminasi produk,

pasokan air dan peralatan, serta memindahkan penyakit ke pekerja lain atau konsumen sehingga *personal hygiene* pekerja sangat penting untuk diperhatikan pada sebuah perusahaan.

CV. Fania Food adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan dengan skala Usaha Kecil Menengah (UKM), yang telah memiliki Standar Kelayakan Produk (SKP) dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) Pusat, serta sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). CV. Fania Food memiliki legalitas produk yang didukung dari dinas serta instansi terkait. Produk dari CV. Fania Food pasti terjamin higienitas dan keamanannya karena tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi oleh segala usia. Pemilihan bahan baku berkualitas baik, serta mengolah sesuai dengan standar operasional (SOP) merupakan sebuah prosedur yang harus dipenuhi.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari dan mengetahui manajemen *personal hygiene* pekerja dalam proses pengolahan bakso ikan Bandeng (*Chanos chanos*) di CV. Fania Food.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam proses pembuatan bakso ikan Bandeng dan penerapan manajemen *personal hygiene* pekerja di CV. Fania Food dan membandingkan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari perkuliahan dengan ilmu

pengetahuan yang diterapkan di lapangan serta menelaah persamaan dan perbedaan yang ada.