

## RINGKASAN

**ULA ZIDNI ALFIAN IKROMAH. Penerapan Sanitasi dan Higiene Produksi Ikan Teri Nasi di PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si.**

Pengolahan adalah salah satu cara untuk mencegah kemunduran mutu ikan. Pengolahan pada ikan teri nasi menggunakan metode tradisional dengan sinar matahari. Metode pengeringan tradisional tidak selalu memenuhi persyaratan teknis serta sanitasi dan higiene, sehingga berpotensi menyebabkan *foodborne disease*. *Foodborne disease* dapat terjadi karena makanan tidak diproduksi sesuai prosedur sanitasi dan higiene. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini yaitu untuk mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pada produksi ikan teri nasi.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Marinal Indoprima Pamekasan pada tanggal 17 Desember 2018-17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah observasi partisipatif dan wawancara. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengumpulan data primer dan sekunder.

Penerapan sanitasi dan higiene pada produksi ikan teri nasi meliputi pemenuhan kualitas mutu air dan es, pencegahan kontaminasi silang dari bahan baku dan karyawan, penanganan limbah cair dan padat, pengendalian hama yang dapat membahayakan produk, pemilihan bahan dan senyawa pembersih, pemilihan bahan *sanitizer*, penerapan metode pembersihan peralatan produksi, pengaturan desain bangun produksi, dan personal higiene karyawan. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M/PER/2010 serta Kementerian Kelautan dan Perikanan RI No.01/Men/2007, bahwa penerapan sanitasi dan higiene di PT. Marinal Indoprima Pamekasan telah sesuai dengan standar kelayakan produk pangan. Hambatan yang dihadapi perusahaan dalam penerapan sanitasi dan higiene adalah biaya operasional mahal dan perilaku karyawan yang kurang disiplin.

## SUMMARY

**ULA ZIDNI ALFIAN IKROMAH. Application of Sanitation and Hygiene of Anchovy Production at PT. Marinal Indoprima Pamekasan, East Java. Academic Supervisor Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si.**

Processing is one way to prevent a decrease in the quality of fish. The processing of anchovy uses traditional methods with sunlight. Traditional drying methods do not always meet technical requirements as well as sanitation and hygiene, so potentially causing foodborne disease. Foodborne diseases can occur because food is not produced according to sanitation and hygiene procedures. The purpose of this Field Work Practice is to find out the application of sanitation and hygiene in anchovy production.

This Field Work Practice was carried out in PT. Marinal Indoprima Pamekasan on December 17, 2018-17 January 2019. The working method used is participant observation and interviews. Data collection is done by collecting primary and secondary data.

The application of sanitation and hygiene in anchovy production includes meeting water and ice quality, preventing cross contamination of raw materials and employees, handling liquid and solid waste, controlling pests that can endanger products, sorting materials and cleaning compounds, selecting cleaning materials, applying cleaning equipment production, preparing production design, and personal hygiene of employees. Based on RI Minister of Industry Regulation No.75/M/PER/2010 and the Indonesian Ministry of Maritime Affairs and Fisheries No.01/Men/2007, that the application of sanitation and hygiene at PT. Marinal Indoprima Pamekasan is in accordance with the standards of food product feasibility. Barriers faced by companies in implementing sanitation and hygiene are expensive operation costs and undisciplined employee behaviors.

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahuwata'ala atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) mengenai Penerapan Sanitasi dan Higiene Produksi Ikan Teri Nasi di PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur yang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2019 hingga 17 Januari 2019. Adapun Laporan Praktek Kerja Lapang ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.

Penulis menyadari bahwa Praktek Kerja Lapang ini belum sempurna sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan memberi informasi kepada semua pihak, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga guna memajukan serta perkembangan ilmu dalam bidang perikanan.

Surabaya, 10 September 2019

Penulis

## UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanahuwata'ala yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan karunia-Nya. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang, diantaranya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
2. Bapak Agustono, Ir., M. Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.
3. Ibu Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si., selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang
4. Ibu Wahyu Tjahjaningsih, Ir., M.Si., Ibu Dwi Yuli Pujiastuti, S.Pi., M.P., M.Sc., dan Bapak Muhamad Nur Ghoyatul Amin, S.TP., M.P., M.Sc. selaku tim penguji yang telah memberikan saran, arahan dan bimbingan dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang
5. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis
6. Bapak Kamaluddin, selaku General Manager PT. Marinal Indoprima dan sekaligus sebagai pembimbing lapang yang telah mengizinkan, mengarahkan, dan membimbing pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang
7. Bapak Sholeh, Bapak Toher, Bapak Helmi, Bapak Boy, Bapak Junaidi, Ibu Eni, Ibu Fatilah telah memberikan arahan, semangat, dan motivasi kepada

penulis dan membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Marinal Indoprima

8. Seluruh dosen pengajar, staf, dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
9. Sahabat penulis Arini Ullya Nisa, Kunti Hidayati, Imada Icha W., Radina F. Ismaya, dan Diva Betary yang selalu memberikan semangat dan motivasi
10. Rekan seperjuangan Praktek Kerja Lapang Aida Nuraini, Eko Meliawati L.S, Desy Intan P.S dan Iis Suryani yang selalu ada dan tidak pernah berhenti menyemangati penulis
11. Teman-teman BPH Plus UKM Penalaran 2019 yang selalu memberi semangat
12. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terimakasih atas semangat kebersamaannya.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya teman-teman Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Surabaya, 10 September 2019

Penulis