

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi perikanan merupakan sumber protein hewani yang baik untuk kesehatan (Jeyasanta *et al.*, 2016). Potensi tersebut memerlukan pengelolaan dan pengembangan yang terarah agar *sustainability* dapat tercapai. Upaya yang dapat dilakukan misalnya dengan pengolahan hasil tangkapan (Ohoiwutun dkk., 2017). Pengolahan yang dilakukan umumnya untuk mencegah terjadinya kemunduran mutu pada produk perikanan seperti pada ikan teri nasi (Namaskara dkk., 2017).

Pengolahan ikan teri nasi dilakukan melalui proses penjemuran untuk menghasilkan produk kering atau setengah kering. Produk kering yaitu ikan teri nasi yang mempunyai kadar air sebesar 50%, sedangkan produk setengah kering mempunyai kadar air sebesar 30% (Fahmi dkk., 2015). Proses tersebut merupakan usaha pengawetan secara sederhana dengan memanfaatkan sinar matahari. Sinar matahari berfungsi sebagai transfer panas yang menyebabkan proses penguapan pada bahan. Proses tersebut merupakan metode pengeringan tradisional (Tumbelaka dkk., 2013).

Metode pengeringan tradisional tidak selalu memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, sehingga dapat berpotensi produk tidak aman untuk dikonsumsi (Ohoiwutun dkk., 2017). Persyaratan tersebut meliputi sanitasi higiene tempat, peralatan, penjamah, dan makanan yang belum menerapkan enam prinsip sanitasi dan higiene. Prinsip sanitasi dan higiene adalah pemilahan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan atau distribusi, dan pemasaran (Poritosh, 2009).

Keamanan produk merupakan hal utama yang menentukan kualitas produk. Menurut Undang-Undang tentang Pangan No 5 Tahun 2012, keamanan pangan adalah perwujudan dari upaya untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan memberikan jaminan keselamatan bagi konsumen dengan ditandai tidak adanya pangan yang dapat menyebabkan *foodborne disease* (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017).

Foodborne disease dapat terjadi akibat kontaminasi produk selama proses pengolahan atau produksi. Pengolahan yang baik harus menerapkan prinsip sanitasi dan higiene sebagai tindakan preventif terjadinya kontaminasi produk (Kai and Aotearoa, 2016). Kontaminasi produk di Indonesia sering terjadi namun tidak sebesar kasus yang terjadi di berbagai negara seperti Inggris dan Amerika Serikat. Inggris tahun 2001 terdapat keracunan pasca mengkonsumsi salad akibat kontaminasi biologis. Amerika Serikat dilaporkan tahun 1999 dan 2000 terjadi keracunan setelah mengkonsumsi kecambah yang mengandung *Salmonella* (Stewart *et al.*, 2001).

Kontaminasi silang dapat dicegah dengan penerapan sanitasi dan higiene. Prinsipnya melibatkan sanitasi tempat dan peralatan, pemilihan bahan baku, penyimpanan produk, desain produksi dan konstruksi, dan kebersihan karyawan (Poritosh *et al.*, 2009). Sanitasi dan higiene adalah hal mendasar yang harus diimplementasikan dalam produksi pangan. Aspek dalam implementasi sanitasi meliputi indentifikasi, evaluasi, dan pengawasan bahaya yang dapat terjadi selama pengolahan (Marriott and Gravani, 2006).

Pengolahan ikan teri nasi secara sanitasi dan higiene telah dilakukan oleh PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur. Perusahaan tersebut juga merupakan salah satu perusahaan eksportir ikan teri nasi terbesar di Indonesia. Jaminan produk lebih *fresh*, homogen dalam ukuran, dan higiene adalah slogan dari perusahaan tersebut. Atas dasar pemikiran tersebut maka kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) akan dilaksanakan di PT Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur. Penerapan sanitasi dan higiene produksi teri nasi adalah fokus penerapan ilmu yang akan dilaksanakan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT Marinal Indoprima, Pamekasan, Jawa Timur yaitu untuk mengetahui penerapan sanitasi dan higiene pada produksi ikan teri nasi.

1.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah sebagai kegiatan aplikasi ilmu selama perkuliahan sehingga dapat menganalisis penerapannya pada lingkungan Industri dan membandingkannya sesuai kajian teoritis. Kegiatan ini juga bermanfaat sebagai pembelajaran kondisi lapangan karyawan sehingga nantinya mampu menyelesaikan permasalahan atau kendala di masyarakat secara umum dan dunia kerja khususnya.