

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan swangi (*Priacanthus tayenus*), merupakan salah satu hasil tangkapan sampingan. Ikan swangi biasa di sebut oleh masyarakat sebagai ikan mata goyang, Ikan jenis ini merupakan ikan hasil tangkapan sampingan yang pemanfaatannya oleh nelayan kurang (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2006).

Ikan swangi memiliki daging yang berwarna putih sehingga dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti surimi. Surimi didefinisikan sebagai lumatan daging ikan yang telah mengalami proses penghilangan tulang, dan sebagian komponen larut air dan lemak melalui pencucian dengan air, sehingga disebut sebagai konsentrat basah protein *myofibril* dari daging ikan (Okada, 1992). Salah satu bentuk olahan lanjutan dari surimi adalah bakso ikan. Bakso ikan merupakan salah satu usaha diversifikasi produk perikanan yang dapat dikembangkan dan berpeluang menambah nilai tambah *added value* (Wibowo, 2006).

Frozen Food merupakan sebuah produk pangan yang memiliki daya simpan yang tinggi karena disimpan di suhu yang rendah dan cara penyajiannya yang sangat mudah. *Frozen Food* merupakan salah satu produk olahan yang terbuat dari bahan baku, ikan laut segar. Pada olahan *Frozen Food* ini menggunakan olahan ikan swangi, disamping rasanya yang enak harga yang ditawarkan lebih ekonomis dibandingkan olahan *Frozen Food* dari ayam maupun sapi.

PT. indo lautan makmur adalah salah satu indsutri pangan yang memproduksi makanan olahan yang berbahan dasar dari hasil perikanan. Produk yang dihasilkan oleh PT. Indo Lautan Makmur antara lain yaitu produk scallop, bakso ikan isi ayam, bakso ikan isi keju, bakso aneka, bakso bintang, nugget, bakso bandeng, dan lainnya. Pemasaran produk dari PT. Indo Lautan Makmur dilakukan di beberapa wilayah Indonesia dan dieksplor ke beberapa Negara seperti Taiwan dan hongkong. PT. Indo Lautan Makmur menggunakan metode teknologi pengolahan produk yang modern dan menghasilkan produk pangan yang bermutu tinggi serta harga terjangkau oleh masyarakat. Untuk mendapatkan

kualitas produk yang baik, PT. Indo Lautan Makmur sangat menjaga *Hygiene* dan Sanitasi dalam memproduksi produk – produknya.

Hygiene dan Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes RI, 2003). *Hygiene* adalah suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sanitasi Makanan Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih. Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia (Chandra, 2006). Untuk memelihara kesehatan masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan masyarakat (Entjang, 2000).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam kegiatan Praktik Kerja Lapang ini, saya memilih objek pembahasan mengenai Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Proses Produksi Bakso ikan aneka di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Tujuan Umum Magang adalah :

1. Meningkatkan keterampilan dan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa di bidang industri pangan sebagai bekal saat bekerja.
2. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, terampil dan berfikir kritis terhadap lingkungan kerja.
3. Melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara professional di dunia kerja yang sebenarnya.

1.2.1 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses pengolahan bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur
2. Memahami alur proses pengolahan ikan menjadi bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur.
3. Mengetahui dan memahami penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada bakso ikan di PT. Indo Lautan Makmur.

1.2.2 Manfaat Magang

Adapun manfaat dengan adanya kegiatan magang sebagai berikut :

1. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dibidang industri pangan pada proses pengolahan produk.
2. Menjalin hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Indo Lautan Makmur.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur yang berada di jalan raya Sawocangkring No.02, Sawocangkring. Kec. Wonoayu, kab. Sidoarjo, Jawa Timur yang bergerak dibidang pengolahan pangan.

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang di PT. Indo lautan Makmur, Sidoarjo dilaksanakan pada tanggal 17 Juli s/d 30 November 2023. Kegiatan PKL dilakukan setiap hari senin sampai sabtu di jam yang berbeda, untuk melihat jadwal PKL terdapat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jadwal PKL

Hari kerja	Waktu kerja	Waktu istirahat
Senin – Kamis	08.00 – 16.30	12.00 – 13.00
Jumat	08.00 – 16.30	10.30 – 13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapang yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur adalah sebagai berikut:

1. Wawancara atau interview secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. Indo Lautan Makmur di berbagai bagian.
2. Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. Indo Lautan Makmur.
3. Penggunaan dokumen yang berupa laporan dan dokumentasi lain dari PT. Indo Lautan Makmur.
4. Studi pustaka yang diperoleh dari literature, buku, dan telaah pustaka lain yang berkaitan dengan *Hygiene* dan Sanitasi Proses Produksi Bakso Ikan.