

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Baik kerusakan mikrobiologis, maupun biokimiawi. Kandungan air dan protein di dalam daging ikan yang sangat tinggi membuat ikan menjadi media tumbuh yang sangat baik bagi mikroba, terutama mikroba patogen dan perusak, selain itu adanya enzim yang masih aktif dalam tubuh ikan memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi biokimiawi sehingga ikan harus segera dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk menghindari penurunan mutu dan memperpanjang masa simpan ikan. Salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan adalah dengan pengalengan.

Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis (kedap terhadap udara, air, mikroba, dan benda asing lain) dalam suatu wadah, yang kemudian disterilkan untuk membunuh semua mikroba patogen dan perusak. Untuk mendapatkan produk yang terjamin mutunya, prosedur sanitasi harus dilaksanakan pada seluruh tahap proses hingga produk didistribusikan.

Sanitasi dalam proses pengalengan ikan sangat berpengaruh dalam keberhasilan proses yang dilaksanakan dari awal bahan baku datang hingga produk jadi disimpan, karena dalam proses ini terdapat aspek yang sangat penting sebagai pengendalian terencana dalam suatu industri untuk menunjang kebersihan dan keamanan produk yang dihasilkan terhadap kontaminasi yang merugikan. Jika semua aspek dalam proses pengalengan ini sudah diperhatikan dan ditangani dengan baik, maka produk yang dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik dan tidak dapat diragukan lagi.

PT. Maya Food Industries Pekalongan merupakan salah satu perusahaan pengolah produk hasil perikanan yang telah menerapkan prosedur sanitasi, dimana salah satu produknya adalah ikan sardine dalam minyak merk Polo Star. Dalam mengolah semua produk ikan kaleng ini PT. Maya Food Industries sangat

memperhatikan kualitas dan keamanan produk sehingga perlu dilakukan penerapan Sanitasi yang merupakan salah satu faktor penentu untuk mewujudkan tujuan tersebut. Sanitasi dalam proses pengalengan ikan ini dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk siap dikonsumsi. PT. Maya Food Industries telah menerapkan prosedur Sanitasi antara lain sanitasi bahan baku, sanitasi air, sanitasi pekerja, sanitasi alat dan mesin, sanitasi ruangan, sanitasi proses, sanitasi alat transportasi, sanitasi lingkungan, penanganan hama dan penanganan limbah.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Maya Food Industries Pekalongan ini adalah :

- a. Mengetahui proses produksi pengalengan ikan mulai dari bahan mentah menjadi produk jadi.
- b. Meningkatkan wawasan dan ilmu pengetahuan langsung dari lapangan kerja.
- c. Meningkatkan ketrampilan yang belum didapat dari bangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Maya Food Industries Pekalongan ini adalah :

- a. Mengetahui proses produksi Ikan Sardine dalam minyak merek POLO STAR.
- b. Mengetahui dan memahami Penerapan Prosedur Sanitasi di PT. Maya Food Industries Pekalongan.

1.3 Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di PT Maya Food Industries Pekalongan mulai tanggal 17 Februari 2014 sampai dengan 17 April 2014.