

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan penting baik untuk pertumbuhan maupun untuk mempertahankan kehidupan. Makanan yang dikonsumsi beragam jenis dengan berbagai cara pengolahannya (Santoso, 1999). Makanan merupakan salah satu bagian yang penting untuk kesehatan manusia mengingat setiap saat dapat saja terjadi penyakit yang di akibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Menurut Tamaroh (2002) dalam Zulkifli (2008) beberapa faktor yang menentukan keamanan makanan di antaranya jenis makanan olahan, cara penanganan bahan makanan, cara penyajian, waktu antara makanan matang dikonsumsi dan suhu penyimpanan baik pada bahan makanan mentah maupun makanan matang dan perilaku penjamah makanan itu sendiri. Menurut Kusmayadi (2007) terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan. Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, di antaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkanya serta pengolahan makanan yang sakit atau karier penyakit (Slamet, 1994).

Higiene sanitasi adalah suatu upaya untuk menghindarkan diri dari penyakit. Secara definisi hygiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan pada kegiatan kebersihan individu dan kesehatan pribadi (Sihite, 2000). Sedangkan sanitasi adalah pencegahan penyakit dengan cara mengatur faktor lingkungan yang berkaitan dengan transmisi penyakit (Anonymous, 2003). Higiene sanitasi makanan minuman diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Tindakan saniter ditujukan pada semua tingkatan pengelolaan makanan minuman.

MR. Halal Food Limited Partnership merupakan suatu industri pengolahan pangan yang bergerak dibidang pengolahan hasil daging, khususnya pembuatan bakso. Maka dibutuhkan suatu sistem higiene dan sanitasi untuk menjaga keamanan pangan saat proses produksi berlangsung sehingga produk tersebut mampu bersaing dalam pasar global dan diperlukan kemampuan mewujudkan produk pangan yang memiliki sifat aman (tidak berbahaya).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di MR Halal Food Limited Partnership Samut Prakarn Thailand adalah:

- a. Memperluas dan meningkatkan wawasan tentang kegiatan industri pengolahan daging dan mendapatkan ilmu pengetahuan serta pengalaman yang lebih banyak.
- b. Meningkatkan keterampilan fisik dibidang pengolahan daging dan memperoleh bekal untuk bekerja maupun sebagai bekal untuk mempersiapkan diri terjun kemasyarakat.
- c. Melatih mahasiswa untuk lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek dilapangan.
- d. Mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember. Serta menguji kemampuan pribadi dalam tata cara berinteraksi dengan masyarakat dilingkungan kerja.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

- a. Mahasiswa dapat mengetahui prinsip-prinsip pengolahan daging menjadi bakso.
- b. Mengetahui higiene dan sanitasi proses pengolahan bakso.

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini adalah:

- a. Mahasiswa mempunyai pengalaman dalam dunia kerja baik yang berkaitan dengan prinsip kerja maupun program kerja.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara mengevaluasi kualitas dari bakso.

- c. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami bagaimana prinsip pengolahan bakso.

### **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 19 November 2013 sampai dengan 20 Februari 2014. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan di MR Halal Food Limited Partnership 110/37 Moo 9 Tambon Bang Phli district, Samut Prakan, Thailand.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan dilakukan dengan pengamatan langsung. Data yang diambil digolongkan menjadi data primer dan data sekunder.

#### **1. Data Primer**

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung diamati dan dicatat untuk pertama kalinya. Pencarian data primer dapat dilakukan dengan cara dokumentasi. Dokumentasi yaitu pengumpulan data yang mempelajari dokumen yang erat kaitannya dengan kondisi objek. Namun, dalam hal dokumentasi mahasiswa tidak dapat mengambil gambar secara menyeluruh karena adanya kebijakan dari perusahaan.

#### **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh dengan cara studi literatur. Jadi pengumpulan data dan informasi didapatkan melalui buku, laporan jurnal maupun internet.