

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini salah satu komoditas ekspor utama hasil laut non migas adalah rajungan (*Portunus pelagicus*). Rajungan merupakan hasil laut yang potensial. Di Indonesia, rajungan merupakan hasil laut yang diekspor ke Amerika dan menyumbang 60% dari total tangkapan rajungan. Rajungan yang diekspor ke berbagai Negara dalam bentuk segar yaitu ke Singapura dan Jepang, sedangkan yang dalam bentuk olahan diekspor ke Belanda (Sulmartiwi, 2010).

Rajungan termasuk salah satu hasil perikanan yang umumnya bersifat *perishable food* (mudah rusak/busuk). Pembedaan akan segera terjadi setelah hewan tersebut mati jika tidak dilakukan pengolahan dan penanganan pasca panen yang baik. Penurunan mutu pada daging rajungan terutama disebabkan oleh aktivitas enzim dan bakteri (Indriyani, 2006) Salah satu teknik pengawetan pangan yang banyak diterapkan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, yaitu pengalengan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan pengawetan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan (Sahubawa, 2019). Pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian enzimatis (Jacoeb, 2012)

Bahan baku rajungan yang berkualitas akan menghasilkan produk akhir pengalengan yang baik, maka perlu dilakukan optimalisasi pada penanganan bahan baku rajungan sebelum proses pengalengan untuk menjamin mutu produk akhir pengalengan rajungan yang memenuhi standart ekspor yang ada sehingga dapat diterima oleh pasar baik dalam negeri maupun luar negeri.

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi (PERMENKES, 2011). Penerapan higiene sanitasi

dalam industri pangan sangat berpengaruh terhadap tingkat keamanan pangan yang dikonsumsi. Di tengah pandemi covid-19, penerapan hygiene sanitasi pada industri makanan sangat dibutuhkan demi keselamatan konsumen dan pekerja. Hygiene dan sanitasi merupakan suatu sikap manusia yang memiliki arti penting yang menyangkut harkat dan kelangsungan hidup dari kebudayaan manusia. Hygiene dan sanitasi merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan dan memiliki tujuan yang sama. Namun hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan dimana hygiene berfokus pada aktivitas manusia atau bisa disebut dengan personal hygiene, tetapi sanitasi berfokus pada lingkungan.

Oleh karena itu dalam pengalengan rajungan pasteurisasi di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik perlu diperhatikan hygiene dan sanitasi dalam semua proses yang dilakukan untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan standar yang dipersyaratkan. Hal ini perlu dilakukan untuk menjaga kesehatan, keamanan, dan untuk mempertahankan kualitas produk dari pencemaran makanan yang mungkin dapat terjadi. Berdasarkan pemaparan tersebut diatas, perlu dipelajari dan dianalisis penerapan hygiene dan sanitasi yang dilakukan selama proses produksi pengalengan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan praktik kerja lapang di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh wawasan dan pengetahuan serta pemahaman tentang kegiatan dalam perusahaan.
2. Memahami perbedaan teori dalam perkuliahan dengan di lapangan
3. Melatih berpikir kritis dan bersikap profesionalisme pada lingkungan dunia kerja
4. Meningkatkan keterampilan dalam bekerja dan mengaplikasikan pengetahuan sesuai dengan bidang keahlian yang telah diterima selama dibangku perkuliahan.

5. Menambah pengetahuan dan keterampilan pada produksi dan pengalengan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan praktik kerja lapang di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut

1. Mampu menjelaskan penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan pada pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang terjadi terkait pada penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik
3. Mampu menerapkan higiene dan sanitasi pada pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan praktik kerja lapang (PKL) di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik sebagai berikut

1. Mahasiswa mendapat informasi tentang proses pengolahan dan pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik
2. Melatih mahasiswa berfikir kritis untuk menggunakan nalarnya dengan memberikan pendapat yang logis terhadap kegiatan lapang
3. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran tentang proses pengolahan dan pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik
4. Mahasiswa dapat memberikan kritik dan saran terkait penerapan higiene dan sanitasi yang diterapkan pada pengalengan rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan mulai tanggal 15 September – 31 Desember 2021 berlokasi di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik

yang beralamatkan di Jl. Veteran Madya 1 no. 1 Kelurahan Gending, Kecamatan Kebomas, Kabupaten Gresik, Jawa Timur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik ini digunakan metode deskriptif yang memperoleh informasi (data). Metode deskriptif merupakan suatu penyelidikan yang diadakan untuk memperoleh fakta-fakta dan gejala-gejala yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual.

Adapun metode pengumpulan yang dilakukan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini diantaranya :

1. Observasi
2. Wawancara
3. Praktik lapang
4. Studi pustaka
5. Dokumentasi dan data-data