

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Rajungan (*Portunus pelagicus*) adalah salah satu komoditas ekspor utama hasil laut non migas. Rajungan merupakan hasil laut potensial. Di Indonesia, rajungan termasuk salah satu hasil perikanan yang umumnya bersifat perishable food (mudah rusak /busuk). Pembusukan akan segera terjadi apabila hewan tersebut mengalami mati jika tidak dilakukan pengolahan dan penanganan pasca panen yang baik. Penurunan mutu pada daging rajungan terutama disebabkan oleh aktifitas enzim dan bakteri (Indriyani, 2006) salah satu teknik pengawetan dengan suhu tinggi, yaitu pengalengan. Pengalengan merupakan salah satu bentuk pengolahan dan ikan secara modern yang dikemas secara hermetis dan kemudian disterilkan (Sahubawa, 2019)

Sanitasi dan hygiene adalah upaya untuk mengendalikan factor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi (PERMENKES, 2011). Penerapan sanitasi dan hygiene dalam industri pangan sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan. Penerapan sanitasi dan hygiene pada industri makanan sangat dibutuhkan demi keselamatan konsumen dan pekerja.

Sanitasi dan hygiene merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan karena saling berkaitan dan memiliki tujuan yang sama. Namun sanitasi dan hygiene memiliki perbedaan dimana sanitasi berfokus pada lingkungan manusia sedangkan hygiene berfokus pada aktivitas manusia bisa disebut dengan personal hygiene. Oleh karena itu dalam pengalengan rajungan di PT. Siger Jaya Abadi perlu diperhatikan sanitasi dan hygiene dalam semua proses yang dilakukan untuk menjaga kesehatan, keamanan, dan untuk mempertahankan kualitas produk dari pencemaran makanan yang mungkin dapat terjadi.

Sanitasi dan *Hygiene* pada penanganan dan pengolahan kepiting rajungan merupakan cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi dan menghindari kontaminasi yang dapat menimbulkan penyakit pada manusia. Sanitasi dan *hygiene* dalam industri pangan terutama pada bidang industri pengolahan hasil perikanan

harus mencakup cara kerja yang bersih dan aseptis agar tidak berdampak buruk terhadap produk olahan yang dihasilkan. Penerapan sanitasi dan *hygiene* sangat penting dilakukan untuk menjamin kualitas produk karena dapat mempengaruhi hasil akhir dari produk yang akan dipasarkan. Produk olahan dari rajungan membutuhkan proses produksi yang terjamin secara sanitasi dan *hygiene* agar kualitas produk yang dihasilkan terjamin kelayakan dan kesehatannya serta dapat meningkatkan kepercayaan bagi konsumen (Rahmania, 2018).

PT Siger Jaya Abadi merupakan salah satu perusahaan produksi perikanan di Indonesia yang berlokasi di Jl. Raya Tanjung Bintang No. 99, Tanjung Bintang, Lampung Selatan. Perusahaan ini didirikan pada tanggal 26 Agustus 2011 dengan memproduksi olahan daging kepiting *Blue Swimming (Portunus sp.)* yang di ekspor ke Amerika Serikat dan Eropa. PT Siger Jaya Abadi mempunyai beberapa *supplier* yang menjadi faktor utama dalam berjalannya proses produksi sehingga persediaan bahan baku dan penanganan awal sangat diperlukan dalam perusahaan ini karena bahan baku yang berkualitas merupakan syarat awal berjalannya proses produksi. Berdasarkan pemaparan diatas perlu dipelajari dan dianalisis penerapan sanitasi dan *hygiene* yang dilakukan selama proses produksi pengalengan.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari kegiatan Kerja Praktik Akhir adalah:

Untuk meningkatkan wawasan mahasiswa tentang berbagai kegiatan industri serta proses pengolahan dari hasil perikanan, Meningkatkan kemampuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori yang didapat saat kuliah dengan penerapannya di dunia kerja, Untuk mengetahui alur proses produksi pengalengan produk rajungan di PT Siger Jaya Abadi, Mempelajari alur Sanitasi dan *hygiene* pada pengalengan produk rajungan di PT Siger Jaya Abadi, Untuk mengetahui apakah PT. Siger Jaya Abadi telah menerapkan 8 kunci SSOP dengan baik dan benar

### **1.3. Manfaat**

Manfaat dari penulisan ini yaitu sebagai bahan serta informasi mengenai sanitasi dan hygiene pada proses pengalengan rajungan di PT. Siger Jaya Abadi-Lampung.

