

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara maritim yang kaya akan sumber perikanan, terutama perikanan laut. Hasil perikanan yang melimpah menyebabkan adanya distribusi produk perikanan ke luar negeri. Salah satu produk yang banyak diekspor adalah *fillet* ikan. *Fillet* ikan adalah sayatan daging ikan sepanjang tulang belakang sampai ekor dengan menyisakan tulang belakang dan tulang rusuk yang membatasi rongga perut dan badan. Pengolahan ikan menjadi bentuk *fillet* bersifat lebih praktis bagi konsumen karena *fillet* langsung dapat dikonsumsi atau dimasak. Sedangkan bagi produsen juga menguntungkan karena dapat meningkatkan nilai jual dari ikan utuh.

Ikan kakap merah merupakan salah satu jenis ikan yang berpotensi untuk diolah menjadi *fillet*. Daging ikan kakap merah ini memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan banyak diminati oleh konsumen. Ikan kakap merah memiliki kandungan air sebesar 76,11%, protein 20,54%, abu 1,46%, dan lemak 0,36%. Kandungan gizi tersebut menyebabkan ikan kakap merah mudah ditumbuhi mikroorganisme sehingga mengalami penurunan mutu. Salah satu cara untuk mencegah penurunan mutu produk perikanan dapat dilakukan dengan teknik pendinginan dan pembekuan yang dikenal dengan "Teknologi Refrigerasi" (Buckle *et al*, 1987). Dengan pembekuan, produk perikanan dapat disimpan atau dapat diawetkan dalam waktu yang cukup lama serta mempunyai mutu yang mendekati mutu bahan awal. Hal ini disebabkan karena pada suhu rendah, kecepatan pertumbuhan mikroorganisme serta kecepatan reaksi-reaksi kimia dan biokimia akan

berlangsung lebih lambat sehingga kerusakan akan diperlambat (Afrianti, 2008).

Ikan merupakan produk yang sangat mudah mengalami penurunan mutu jika tidak ditangani dengan benar. Selama proses produksi dimungkinkan terjadi kontaminasi baik dari pekerja, lingkungan pabrik, maupun peralatan dan mesin yang digunakan. Oleh karena itu perencanaan sanitasi sangat penting untuk industri pengolahan fillet ikan. Produk *fillet* ikan kakap merah yang diekspor ke luar negeri harus selalu dijaga dan dipertahankan sehingga memenuhi standar yang ditentukan dari negara yang mengimpor produk tersebut.

Sanitasi adalah upaya pengendalian yang terencana terhadap lingkungan produksi, bahan baku, peralatan dan pekerja untuk mencegah pencemaran pada hasil olahan, kerusakan hasil olahan dan terlanggarnya nilai estetika konsumen serta mengusahakan lingkungan kerja yang bersih dan sehat, aman dan nyaman (Kartika, 1991). Sanitasi dalam industri pangan berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap produk dan citra perusahaan. Sanitasi yang tepat dan dilakukan dengan baik akan menjamin mutu produk yang dihasilkan, bebas dari kontaminan yang berbahaya yang sekaligus menjamin kesehatan, keselamatan konsumen serta menciptakan suasana kerja yang bersih dan nyaman.

Oleh karena pentingnya sanitasi maka perlu direncanakan unit sanitasi pada pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas 1.000 kg bahan baku/ hari. Pelaksanaan dan pengawasan sanitasi akan dikendalikan oleh karyawan bagian sanitasi. Kegiatan sanitasi yang direncanakan meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi lingkungan dan ruang proses, serta sanitasi pekerja.

1.2. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan makalah ini adalah:

- a. Merencanakan sanitasi untuk pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas 1.000 kg bahan baku/ hari.
- b. Menghitung biaya sanitasi per kg unit produk.